



Grill

Förberedelser

- ✓ Ställ iordning ca 3-4 bord och partytält för försäljning. Använd vaxdukar, finns i cafeterian.
- ✓ Ha en kassa med utlämning av hamburgerbröd. Hämta sedan hamburgaren vid grill eller buffé.
- ✓ Förbered grillen med kol och tändvätska
- ✓ Ta fram grilltänger
- ✓ Skylta med priser och Swish (finns färdiga lappar i cafeterian)
- ✓ Förbered bröd i hamburgerficka
- ✓ Skär grönsaker och tillbehör
- ✓ Börja grilla i tid och ha på varmhållning i kastrull eller bläck, när det blir lunchrusning behöver man ett "lager". Räkna att förgrilla ca 25 hamburgare per gästade lag. Använd gärna grillkrydda.
- ✓ Ta ut dryck i kylväska
- ✓ Då många vill köpa hamburgare och korv samtidigt kan det vara en idé att ta ut korvlådan och sälja ute i samband med grillen.
- ✓ Ta ut växelkassa
- ✓ Hämta stora papperssopkorgar i förrådet/cafeteria lägg i svart sopsäck. Sätt upp säckar till pant. Skyltar Pant och Skräp finns i cafeterian.
- ✓ Ha kul tillsammans! 😊

Efteråt

- ✓ Plocka undan och gör snyggt
- ✓ Räkna kassan
- ✓ Var nöjda över dagen! 😊