**Hamburgare & våfflor**

**Instruktioner arbetspass**

Våfflor och hamburgare tillreds och serveras under taket (finns tält att ställa upp) utanför A-hallen. Våffelsmet och tillbehör finns under läktaren i A-hallen och förbereds i cafét i A-hallen av de som har arbetspasset. Hamburgarna finns i kyl/frys i köket vid kansliet.

Våfflor och hamburgare säljs i cafét i A-hallen. Kunden som köper en hamburgare får en pappersficka och ett hamburgebröd från cafét när hen betalar och får sin hamburgare samt tillbehör av er ute vid grillen. På motsvarande sätt beställer kunden våfflan inne i cafét och får då en papperstallrik samt gaffel men själva våfflan ute hos er. Papperstallriken eller pappersfickan är alltså kvittot på att man betalt – briljant 😊.

Våfflor

- Bär fram tält, bord, våffeljärn och elkabel som finns under läktaren i A-hallen.

- Mixa våffelsmet i cafét i A-hallen. Våffelmix, sylt och grädde finns under läktaren i A-hallen.

- Grilla våfflor!

Hamburgare

- Bär fram bord, grill, gasol, värmeskåp och grillredskap som finns under läktaren i A-hallen.

- Förbered tillbehör (sallad, tomat, ketchup, dressing, senap) i cafét i A-hallen.

- Ta med tillbehör i skålar samt hamburgekött till grillplatsen.

- Grilla hamburgare – tänk på att grilla ett större antal vid lunch då MÅNGA föräldrar och syskon kommer att köpa då. Lägg färdiggrillade burgare i värmeskåpet.

- OBS vi har beställt förstekta hamburgare så ni behöver inte vara rädda att servera råa.

OBS Om man under sitt arbetspass ser att något som behövs håller på att ta slut – kontakta Johan Rydberg 070-6759255 eller Anna Löfsäter 070-570 11 74 som åker och handlar.