

## UPPGIFTSFÖRDELNING CAFETERIA OCH SPELARMAT - riktmärke

I cafeterian är det flera olika sysselsättningar och vi har försökt att portionera ut uppgifterna för att det ska bli så tydligt som möjligt men självklart är det ok att byta och hjälpa varandra. Det gäller att alla försöker hjälpas åt med att hålla koll på vad som behöver göras. Kylar, disk, städ, påfyllning av varor och preparation av mat är några av uppgifterna.

Korvkiosken där nere kommer vara öppen under några timmar på dagen och den bemannas av klubben. Under dessa timmar serveras grillad korv med bröd och hamburgare **endast** där nere men pommis och övrig mat serveras fortfarande uppe i cafeterian.

### FRUKOST OCH FRUKT

Frukost serveras nere i omklädningsrummet och till den serveras måltidsdryck. Det ska även skickas ner bananer till spelarna.

### LUNCH

#### VAD SERVERAS??

Till lunch kommer det att serveras lasagne och sallad samt vatten och mjölk till dricka. Vi har ca 12 plåtar med lasagne som är tillagad och fryst (förhoppningsvis tinade) för servering och det kommer även att komma lasagne från *Farozon*. Det är viktigt att vi i första hand tar den lasagne som har varit fryst och fyller ut med den beställda varma efter behov.

Kompletteringslasagne, sallad och mjölk levereras av *Farozon* men detta levereras inte förrän 11.00 och då har redan första lunchsittningen varit och till den behövs det läggas upp vitkål och morötter. (Dessa grönsaker är egentligen till U10 på söndagen men vi tar av den till dem som äter först.) Mjölken som levereras ska in i mjölkmaskinen så snart som möjligt men innan den kommit serveras mjölk ur vanliga paket.

Tänk på att det är bättre att spelarna får hämta mat två gånger än att det blir en massa mat i soporna...ca 15 spelare/plåt av lasagne kan vara ett riktmärke.

Allergiansvarig: Erica.

#### HUR TILLREDS??

Lasagnen står i kylen mellan cafeterian och 2-3:an och ska värmas i ugn. Det är viktigt att formarna täcks med folie innan de sätts in i ugnen så det inte blir för torrt

och bränt. Sätt in fyra plåtar i taget i 150 grader i ca 30 minuter och flytta sedan ut det i värmeskåpet. Behåll folien på! För att hinna värma allt behöver vi börja få in formarna i ugnen vid **9.30** och det är viktigt att vi börjar att servera de plåtar som värmdes först - placera uppifrån och ner och servera uppifrån och ner från värmeskåpet.

Det är inte så lång tid mellan lunchsittningarna och lagen har ca 20 minuter på sig att äta. Det gäller att försöka plocka undan och duka så snart som det är tomt. Maten kommer serveras på papptallrikar med plastbestick och drickan i plastglas så vi slipper en massa disk!

## **EFTER LUNCH**

Soporna ska ut, maten ska plockas undan och disken ska diskas. Vi kan låta bord och stolar stå kvar till U10 eftersom de behöver använda dem dagen efter och vi kan även låta mjölkmaskinen stå kvar. Städa bord och golv så gott det går och se till så att det ser trevligt ut för morgondagens cup.

Lasagnen som blivit över efter matserveringen plastas och placeras i kylan.

## **KORV**

Det kommer serveras korv på eftermiddagen och lagvärdarna kommer att komma upp till cafeterian och hämta det antal korv med bröd (korven nedlagd i brödet på en bricka) som behövs till respektive lag. Det ska även skickas med ketchup och senap i plastglas, samt kniv att ta det med, ner till lagen.

Det kommer att serveras måltidsdryck ner till omklädningsrummen men förhoppningsvis är den på plats redan sedan frukostkorgen har serverats och behöver bara eventuellt fyllas på.

Första lagen ska ha korv 13:00 och sista lagen som är schemalagda för korv är kl. 14:45 men två lag fattas i schemat. Lagvärdarna kommer att ge information om när Rögle 1 (U9) och Frosta (U8) vill ha sina korvar.

Korvansvarig: Linda-Marie (Jack U9)    Allergiansvarig: Erica (Lucas U9)

## **HJÄLPA TJEJERNA**

Det är vår uppgift att hjälpa tjejerna att servera mat fram i cafeterian. Bemanning av kassan är tjejernas uppgift men före och efter deras arbetspass är det vi föräldrar som gör det.

Vid frågor eller problem kontakta Åsa 0709 307911