



Information

- Lämna du en lapp/meddelande till kansliet så kom ihåg att lämna ditt namn, lag och mejl eller mobilnummer.
- Kansliet lämnar en lapp i caféet inför helgens aktiviteter, "Hej Café-personal". Här finns lite allmän info om helgen och om varor i caféet samt lista på de aktiviteter och de lag som ska förekomma i caféet.
- Nyckelknippa: ligger i översta lådan. Nycklarna går till lagret, bredvid kyl/frys, till varuskåpet (med jalusidörrar) och till drickakyl. Alla skåp och dörrar ska låsas efter avslutat café.
- Återvinnings sortering finns på lagret, allt är uppmärkt med skyltar.
- I rummet "**Städ / Personal**" hänger förkläden. Här finns personaltoalett samt möjlighet att hänga av sig ytterkläder. Här hittar du också städmaterial, nya diskborstar, trasor, sopsäckar, papper mm.

Därför är det viktigt att lämna caféet i dess bästa skick:

- Caféet används för föreningens caféförsäljningar, catering servering, lag- och styrelsemöten.
- Caféet hyrs ut till företag, föreningar och privatpersoner. Det är inte alltid som vi har möjlighet att inspektera och åtgärda lokalen mellan aktiviteterna.

SOPHANTERING

Laget med sista aktiviteten för helgen (eller om säcken är full) knyter ihop säcken och kastar den. Sopor ska avlägsnas från caféet efter VARJE verksamhets tillfälle.

- Nya sopsäckar /-påsar finns på hyllan i rummet "Personal / Städ".
- Matavfallspåsar finns på hyllan ovanför mikrovågsugnen.
- Papperskorg finns i skåpet under diskhon.

SOPSORTERING

- **Matavfall:** slängs i påse avsedd för detta och sedan i behållaren för detta utanför caféet.
- **Kartong:** viks ihop och läggs in i låda i uppmärkt fack på lagret.
- **Pantburkar:** knyt ihop påsen/säcken och ställ den i uppmärkt fack på lagret.
- **Konservburkar och glas:** märkta sopsorteringskärl finns i uppmärkt fack på lagret.
- **Sopor, övriga:** påse/säck knyts ihop och slängs i en av de gröna behållarna utanför caféet.

Caféinventarier

- Korvlåda
- Termosbryggare
- Kaffebryggare
- Vattenkokare
- Toastjärn
- Köksbestick
- Grilltång, -gaffel
- Skärbräddor
- Underlägg
- Grytlappar
- Serveringsbestick
- Mat- och dryckesförtäring (tallrikar, bestick, glas, muggar).

Inköp av varor som vi säljer i caféet:

- Görs av kansliet
- Prissättning görs med hänsyn till inköpspris
- Inköparen håller sig uppdaterad på matchdagar och förbereder caféet (måndag-fredag) med varor.

Hantering av varor samt lager:

- Korvbröd: kansliet lägger fram 1 påse inför helgens första matchcafé. Färska korvbröd kan finnas i skåpet "Lager Godis o kakor", annars finns de i frysen.
- Förbrukningsvaror (korvpapper, servetter, handskar, muggar, omrörnings-pinnar) köps in löpande och finns i uppmärkt låda/skåp
- Fyll själv på varor i kylan och varuskåpet. **OBS! VIKTIGT! Rotera då varorna så att de äldsta står längst fram!**

Köks- och hygienregler

- Handtvätt ska göras direkt.
- Använd gärna förkläde som finns i "Personal / Städ".
- Sätt gärna ihop långt hår.
- Allt som används ska diskas både före och efter användandet.
- Elektriska apparater: dra ur kontakten. Använd en mjuk, fuktig trasa för att rengöra utsidan. För eventuella envisa fläckar kan du använda lite diskmedel. Var försiktig runt alla elektriska delar och ledningar, och kom ihåg att torka av vred och handtag.
- Toastjärn: dra ur kontakten, låt järnet svalna. Ta bort grill-ytorna och uppsamlings brickan, diska dem (med diskborste) och torka dem noga (med papper). Var noga med att inte rispa grilljärnen. Torka av resten av järnet med papper, vatten och ev. lite diskmedel. Sätt tillbaka grill-ytorna och uppsamlings brickan.
- Bänkar och bord: torkas av med milt diskmedelsvatten.
- Golvet torkas av med vatten och medel vid behov, finns enstaka fläckar så torka bara dessa.
- Skåp- och lådfronter torkas av från spill och fläckar.

Öppna Caféet

- Tvätta händerna, sätt gärna upp långt hår, ta på ett förkläde.
- Kolla temperaturen i kylan, ska vara +4 till +6 grader, skriv in den på dokumentet "Kyltemperatur" som finns i plastficka i översta lådan.
- Kolla temperaturen i frysen, ska vara -18 grader eller kallare, skriv in den på dokumentet "Frystemperatur" som finns i översta lådan.
- Kolla hållbarhetsdatum på senap och ketchup som står i kylan. Kasta dem med utgången datum.

Kaffe, dosering.

- Stora termosbryggaren: 1 kaffekanna vatten och 3 dl kaffepulver.
- Innehållsförteckningar.

Innehållsförteckningar:

- Allt vi säljer ska vi kunna visa innehållsförteckning och hållbarhetsdatum på så spara eventuella förpackningar så länge varan finns kvar.
- Hembakat får bara säljas om man kan visa upp en innehållsförteckning eller recept.

Korv

- Ta fram korvbröd ur frysen om det saknas färska (tinas genom att läggas fram i sin påse)
- Korv-värmaren: vattnet i yttre-lådan ska täcka elementet och insatsen ska "guppa" i den. Termostaten i skåpet under lådan ska stå på 75 grader, tryck på orangea knappen för att sätta på elementet.
- Koka upp vatten i vattenkokaren.
- Rengör insatsen (korvlådan), korvtänger och termometer.
- Ställ ner insatsen i yttre-lådan och ställ ner mellanväggen i insatsen. Häll i vattnet från vattenkokaren, det behövs flera kannor, och krydda (kryddor finns i märkt låda), lägg i korv (finns burkar i kylan).
- Vid hantering med oförpackade varor så ska handskar användas, dessa finns i lådan märkt "Varuhantering" och eventuellt i skåpet "Lager Godis o kakor".
- Korven kan serveras när den har uppnått temperaturen +72 grader. Gradantalet kontrollerar du genom att sticka in termometern i en korv. Termometern ska ligga i lådan märkt "Varuhantering". Torka av den med diskmedel och vatten före och efter användning.
- Gradantalet på korven ska sedan skrivas in på dokumentet "KONTROLL AV TILLAGNING / ÅTERUPPVÄRMNING" som finns i plastficka i översta lådan. Detta är ett krav från Hälsovårdsmyndigheten / Livsmedelsverket, som kommer att göra stickkontroller av caféet under matchcafé-öppet.
- Korvpapper ska ligga i låda märkt "Varuhantering".

Toast

- Du behöver ett bakplåtspappers ark, plasttång och kaffefilter.
- Vid rengöring: använd ABSOLUT INTE SVINTO ELLER ANNAT SOM KAN RISPA GRILLJÄRNENS YTA!
- Temperatur behöver inte tas då råvarorna kan förtäras även utan tillagning.

- Toastjärnet ska stå på bänken nedanför mikrovågsugnen.
- Ta bort grill-ytorna och uppsamlings brickan, diska dem och torka dem noga (med papper).
- Torka av resten av järnet (extra viktigt är knapplist och handtag) med fuktig trasa och lite diskmedel.
- Sätt tillbaka grill-ytorna och uppsamlings brickan.
- Sätt i kontakten. Stäng järnet.
- Tryck på Startknappen sedan på Select tills lampan under toastbilden tänds. Tryck på OK.
- Järnet tar 5–7 minuter att förvärma, när det uppnått rätt temperatur så piper det.
- Vik ett bakplåtspappers ark och lägg det i järnet.
- Ta bara ut det antal toasts som du fått beställning på ur frysen.
- Lägg toast mellan pappret, stäng luckan.
- Järnet kommer nu att pipa vartefter det kommer upp i tillagningsgrad. När det är högst upp, på "Well Done", så piper det flera gånger - då ska toasten vara klar, titta på den om den är gyllenbrun annars så värmer du den längre.
- Servera i kaffefilter.
- Stäng luckan innan du lägger i nya. Järnet kommer då att "nolla" tillagnings nivån och du får trycka på OK igen för att aktivera järnet.
- **Toast utan skinka grillas med nytt bakplåtspapper.**
- Stäng av järnet på Startknappen, dra ur kontakten. Öppna luckan för att det ska svalna fortare. Diska enl. ovan.

Kall mat:

Salladsbuffé, kalla såser.

- Starta alltid med rutinerna för “Öppna Caféet”.
- Håll varorna kylda.
- Skydda exponerad mat med lock, nät.
- Behövs påfyllning så byt till ny matbehållare (den gamla får INTE fyllas på utan att ha diskats emellan).
- Kyld mat får bara stå framme i max 4 timmar. Skriv därför in tiden för framtagning och borttagning i dokumentet.
- Kyld mat som har stått framme får INTE sparas för senare servering.

Egen servering?

Om laget ska sälja / servera annan egenlagad mat (till exempel grilla hamburgare).

- Råvarorna måste förvaras väl kylda (kyltemperatur +8 grader eller kallare) fram tills de läggs på grillen.
- Se rutiner för Kall mat, Korv och Toast om dessa ska serveras.
- I övrigt gäller samma regler som för caféet i övrigt dvs. hygien, handskar, innehålls- och datummärkning samt temperaturmätning och redovisning av densamma.

Stänga Caféet / Städning

- Stäng av värmen under korvlådan, ta ur och diska korvlådan och mellanväggen i den, behövs stålull så finns det i skåpet under diskhon. Värmebehållaren ska INTE tömmas (om ni inte har råkat försöka att koka korv i den).
- Torka av / diska allt som ni har använt.
- Torka av skåpluckor och torka bort om det har runnit från t.ex. spillt kaffe på insidan av dörren och/eller hyllor.
- Ställ/lägg tillbaka allt som har ställts fram där ni tog det.
- Kaffebryggare, toastjärn, microugn: dra ur kontakten. Använd en mjuk, fuktig trasa för att rengöra ut- och insidan. För eventuella envisa fläckar kan du använda lite diskmedel i vattnet. Var försiktig runt alla elektriska delar och ledningar, och kom ihåg vred och handtag!
- Kaffekanna/-termos: diskas (in- och utsida), ÄVEN PUMPINSATSEN.
- Torka av alla bänkytor, bord och stolar med diskmedelsvatten. Liten hink till detta finns under diskhon.
- Torka av senap och ketchupflaskorna innan de ställs in i kylan.
- Ställ upp alla stolar på borden.
- Sopa golvet i hela caféet.
- Torka golvet med fuktig mopp och medel där det behövs (om det finns spill).
- Smutsigt förkläde läggs i tvättkorgen i lagret.