

Cafeterian infoblad vid HÄRF Påsktävling

Inför tävlingsstart

En ansvarig för planeringen av meny samt övriga inköp för respektive tävlingsdag. Krav är att vara på plats under tävlingsdagen kl 7-18. Dessa 4 ansvariga bildar en grupp som gemensamt planerar menyer och inköp. Följande punkter är viktiga att tänka på:

- Matsedel (lunch och grillen) ska innehålla glutenfria, laktosfria och vegetariska alternativ under hela dagen.
- Göra prislista
- Göra inköp till tävlingen leta billigare priser om ni kan. Kontakta Britt-Marie vid frågor och tips.
- Planera matlagning, dela ut uppgifter på frivilliga.
- Har någon ett grossistkort så är det toppen om vi kan handla på det.
- Städa ur frysboxar och rensa bort gammal mat så det är ok att sälja det som är där.
- Funktionsansvarig (Elisabet Rappe) hjälper till att förmedla kontakter till frivilliga som kan handla eller laga mat.

Allmänt

- Håll rent både i köket men även ute vid borden (torka av bord, plocka undan disk, sopa golv).
- Tänk på er klädsel så den är ren samt att händerna hela tiden är rena när ni hanterar mat.
- Var trevlig vid alla möten med kunder
- Om en beställning blivit fel, kom överens med kunden hur ni kan lösa det.
- Funktionärer och domare går alltid förbi kön för att få mat.
- Sätt upp en lapp vid dörren dit funktionär och domare kan gå för att hämta/beställa mat
- Reservera ett runt bord till domare och funktionärer att kunna sitta och äta vid.
- Det ingår ett varmt mål mat och en fika per pass som en funktionär jobbar. De ska meddela att de är funktionärer/domare så serveras de mat.

Under tävlingsdagarna:

- Håll ordning i köket och kör diskmaskin när den är full
- Torka av bord och sopa golven **regelbundet**
- Bre mackor och fyll på sortimentet vid behov
- Bär ut sopor vid behov

Tävlingsdagarna

Helst 3 personer i cafeterian per pass varav minst den ansvarige för dagen.

Ingen under 10 år får sköta kassan och är man under 15 ska det finnas vuxen i närheten.

07.00-09.00 Förbereds cafeterian med att man:

- brer mackor
- sätter på kaffe
- plockar fram kakor och godis mm ur förrådet

08.00 Förmiddagsgänget kommer

Då ska följande startas upp:

- Bre toastmackor och starta toastjärnet
- Blanda våffelsmet och starta våffeljärn
- Ta fram engångsmaterial (muggar, servetter, assietter, teskedar)
- Se till att prislistan sitter uppe både till kunder och personal
- Växelkassa hämtas i sekreteriatet

11.00 Förberedelser för lunch

- Ta fram tallrikar, bestick och glas
- Gör i ordning sallad och ev dressing
- Värm maten (se matsedel)
- Lunch serveras från kl 11.30-14.00 (därefter i begränsad mängd om mat finns kvar)

12.30 eftermiddagsgänget kommer det är överlapp över lunchen så ni hinner med att servera innan förmiddagsgänget går hem.

15.00 kvällsgänget kommer och tar över stänger ner när tävlingarna är slut för dagen

Ni som har sista passet för dagen i cafeterian städa även upp i köket för kvällen, plocka undan mat, ställa in i kylan, diska upp och torka av alla bänkar i köket och borden ute i salen. Lördagen och söndagen kommer gänget som tar ryttarmiddagen sedan över.

OBS! Ta upp lunch från frysen till nästa dag och se över om något börjar eller är slut och behöver kompletteras, meddela de som sitter i sekretariatet så det hinner kompletteras till nästa dag.

Måndagsgänget behöver även slutstäda köket och kasta resp frysa in ev överbliven mat, prata med Britt-Marie om ni undrar.

Grill

10.00 kommer till tävlingsplatsen och startar upp grillen

Plocka fram:

- Bord
- Växelkassa
- Grill samt grillkol och tändvätska
- **plåt** att ha vatten i och **gryta** att förvara färdiggrillad mat, tänger att hantera maten med
- Mat
 - ✓ Hamburgare ev vegburgare
 - ✓ Korv
 - ✓ Sallad,
 - ✓ gurka
 - ✓ tomat
 - ✓ lök
 - ✓ ketchup
 - ✓ senap
 - ✓ Dricka (läsk och mer)
- Tillbehör
 - ✓ papptallrikar
 - ✓ plastglas
 - ✓ servetter