



ÖSTERSUND-FRÖSÖ SLALOMKLUBB



Hej cafépersonal!

Vårt café i Gustavsbergsbacken drivs med ideella krafter och caféet är en viktig inkomstkälla för vår klubb. Du som förälder till våra aktiva barn och ungdomar bemannar caféet ca en gång per säsong och när man arbetar i caféet ansvarar man för försäljning, diskning, städning och redovisning av fiket.

Minimiålder för att få arbeta i caféet är ungdom och det innebär att man ska ha gått ut 9:an och fyller minst 16 år under pågående kalenderår. Du gör en värdefull insats under ditt pass!

Komma in till lokalen

Nyckel till caféet består av en bricka/blipp och ett band där en kod till låset finns inskrivet. Nyckeln hämtas hos liftpersonalen i lifthuset vid Gustavsbergsbacken och när ni stängt caféet lämnar ni tillbaka nyckeln i en lucka bredvid den dörren till lifthuset som är närmast trappan. Lyft på en svart gummilucka och stoppa in blippen så långt ner i röret som ni kan.

För att komma in

1. Tryck A
2. Passera/tryck blippen över knappsatsen
3. Tryck koden som står på bandet
4. Dörren ska låsas upp

För att låsa och larma

1. Tryck B
2. Passera/tryck blippen över knappsatsen
3. Tryck koden som står på bandet
4. Vänta ca. 20 sec innan det lyser röd.

Om det är problem att komma in eller larma, hör av er till liftpersonal.

Nyckeln till dörrarna inne i caféet (svängdörr och diskmaskinen) finns i lådan längst ner under kaffebyggaren.

Bakning

Till sitt cafépass så ska man även baka. Välj ett av bifogade recepten, antingen chokladbollar, kärleksmums eller toscakaka.

Om ni kan inte ta passet

Om det cafépass som man blivit tilldelad inte passar så får man på egen hand byta med annan familj på listan eller hyra in vikarier från listan som ersätter med 500kr/pass.

Har man tagit in vikarien ska man även baka inför passet, om man har inte kommit överens om det med vikarien och i så fall ska tid och utlägg ersättas utöver kostnaden för passet. Har man bytt pass eller tagit in vikarie så meddelar ni detta till caféansvarig. Ni betalar ersättningen direkt till vikarien.

Om man missar sitt pass så klubben tyvärr tvungna att ta ut en straffavgift om 1200kr.

Varor som börjar ta slut

Det finns en beställnings/inköpslista på kylskåpet. Om du märker att varor saknas eller är på väg att ta slut, vänligen skriva upp det. OBS! Om du skriver upp någonting på listan, **ta en bild och skicka till nuvarande caféansvarig**. Det är det lättaste sättet att få veta vad som ska beställas. Numret finns på kylskåpet bredvid beställningslistan. Beställning görs på en gång på veckan om det inte finns någon akut brist.

Akut brist: Om någon vara är slut eller om det är akut problem med något (som tex gått sönder etc.) så skicka ett SMS eller ring till caféansvarig, telefonnummer och namn står på kylskåpsväggen.

Alla instruktioner för caféet finns här och även i cafépärmen som står under kassan.



ÖSTERSUND-FRÖSÖ SLALOMKLUBB



Livsmedelshygien & hantering

- Om du är magsjuk får du inte arbeta i caféet, om du har varit magsjuk ska du inte arbeta i caféet tidigare än efter 48 timmar.
- Plasthandskar/rena händer och förkläde SKA användas då du bereder livsmedel.
- Vid hantering av livsmedel ska du ta av smycken och om du har sår på händerna ska du ha handskar på.
- Långt hår ska vara uppsatt.
- Om du står i kassan ta inte i oförpackade livsmedel med händerna utan att tvätta händerna först eller **använd verktyg**. Tänk på att pengar och kort har mycket bakterier på sig.
- Ingen tobaksrökning eller snusning inom serveringens lokaler får förekomma.
- Ingen får blanda eventuella egna medförda livsmedel med caféets livsmedel.
- Se till att besökare eller gäster inte uppehåller sig i köksdelen.
- Djur får inte vistas inom serveringens lokaler.
- Korvbröd, bullar, bakverk som varit framme plastas och sparas till nästkommande dag i kylan. Märk med dagens datum med maskeringstejp. **Tinat bröd kastas efter fjärde försäljningsdagen.**
- För tillagning av glutenfri toast finns ett särskilt toastjärn. Informera kunden om att vi använder glutenfria ingredienser och grillar smörgåsen i särskilt mackjärn.
- **Observera – mycket viktigt ur hygiensynpunkt** att vi använder olika trasor till de tre delen av lokalen: *INNE i KÖKET, UTE i CAFÈET & TOALETTERNA*. Varje duk är märkt var den ska användas. *Om ni känner er osäkert, släng ut de gamla och ta nya.*

Övrigt

- Arbetstider måndag, tisdag och torsdag 17.00 – 21.00 och på onsdagar 17.00 – 22.00. På helgerna är det två arbetspass 9.30 – 14.00 alternativt 12.00 – 17.00.
- Caféets öppettider är vardagar 17.30-21.00 och på onsdagar är caféet öppet till 22.00. Helger är caféet är öppet 10.00 -16.00.
- Köldgränsen: för att hålla öppet i Gustavsbergsbacken för allmänhetens åkning är -20 grader och detsamma gäller för caféet. Vill ni ringa direkt till lifthuset för att kolla om det är öppet i backen är numret:
 - GBB: 076-100 33 04/070-3506098
 - Ladängen: 070-3506045
 - Det finns en termometer längst upp i Gustavsbergsbacken som kan läsas av via anläggningens hemsida: <https://gustavsbergsbacken.se/>



ÖSTERSUND-FRÖSÖ SLALOMKLUBB



RUTINER VID ÖPPNING

Använd alltid förkläde – finns ute i köket – och sätt upp långt hår.

Ute i caféet:

- Starta **Izettle** (kassaapparaten/Ipad)
- Lås upp **dörrarna** och veva upp jalousin. Nyckeln till dörrarna finns i lådan längst ner under kaffebryggaren.
- Kontrollera så att det finns **tvål, pappershanddukar, toalettpapper** och vita **soppåsar** i papperskorgen på toaletterna. Är det slut ska liftpersonalen kontaktas som fyller på, tele.nr finns i detta dokument.
- Starta **diskmaskinen** i rummet bredvid toaletterna/vid kvarglömda-saker-hyllan - nyckel är samma som till dörrarna och finns i lådan längst ner under kaffebryggaren. Instruktion sitter på väggen bredvid diskmaskinen.

Inne i köket:

Kaffe, Te & Vatten

Värm **vatten** till te och koka **kaffe** (en påse i filtret till en kanna vatten). Oboy blandas med varmt vatten och grädde finns i kylskåpet, en flaska kan med fördel tas fram och placeras i kyldisken.

Fyll en karaff med vatten och ställa ut det på bordet med kaffe/vatten till te.

Korv med bröd

Värm vatten i vattenkokaren till **korven**, lägg i lagerblad och vitpeppar i kastruller och låt vattnet sjuda. Korv finns i kylskåpet i plastlådor (korv får absolut inte förvaras i plåtburkarna efter att burken har öppnats). Vattnet får inte koka eftersom korvarna då spricker. Korvbröd finns i frysen alt kylan, värm i mackjärnet innan servering till kund.

Värma upp korv endast vid beställningen, annars slängs det för många.

Billys

Billys pizza, både vegetarisk och original finns i frysen o tillagas i mikro enligt instruktion på förpackningen.

Pannkakor

Säljs inte.

Hamburgare Och Gulasch

Säljs inte vanligtvis. Om det är försäljning vid tillfälligt att du står i köket skulle caféansvarig ha hört av sig till dig i god tid.

Toast

Starta **mackjärnet**, sätt det på hälften och vrid upp det lite till när det är dags för att grilla. Toast skulle finnas färdig bredda i kylskåpet eller i frysen. Se till att det alltid finns tinade toast i kylskåpet till nästa dag. Servera dem i en hamburger-ficka.

När det finns tid under kvällen fyller du på **förrådet av toast** och fryser in – bröd, smör, ost och skinka.

När du är färdig med passet önskas att det finnas:

- minst en limpa av färdigberedda toast i frysen, om du jobbar på ett torsdag-pass, gärna två (inför helgen), om ni hinner.
- tillräcklig med ost/skinka i kylan inför nästa dags pass, om det inte finns, ta fram ett paket från frysen så att det hinner tinas.
- tinade toast i kylskåpet till nästa dag

Fikabröd & Godis

Se till att det finns fikabröd framme, ha alltid plast på för att de inte ska torka, fyll på lagom och tina inte för mycket då det lätt blir torrt och oaptitligt.

Se till att godis och dricka är påfyllt hela kvällen.



RUTINER VID STÄNGNING

Inne i köket:

- Drag ur kontakterna till **mackjärnet**, **kaffemaskinen** samt **kokplattan**.
- Plasta in allt fikabröd, **datummärk** och ställ i kylan. Tag frystejp och skriv datum på. Tina inte upp för mkt kaffebröd under lågsäsong.
- Se till att det finns tillräcklig med ost/skinka i kylan inför nästa dags pass, om det inte finns, ta fram ett paket från frysen så att det hinner tinas.
- Se till att det finns tinade toast i kylskåpet till nästa dag
- Torka ur **mikrovågsugnarna**. Allt i köket torkas med tilldelade disktrasa.
- Fyll på **läsk**, **godis** och snygga till allt så det är **fint** till nästa pass.
- Se till att det är **ordning och reda** i kyl, frys etc. så att alla kan hitta och inte tror att något är slut när det finns längst inne i en frys
- Töm **soporna**, soptunnorna står nere vid vägen. Kartonger, metall etc. ska om möjligt källsorteras vid valfri återvinningsstation.
- Är ngt på väg att ta slut – skriv upp på **inköpslappen**. **Är något akut slut – lös gärna det genom att köpa in alt meddela** nuvarande caféansvarig för din grupp.
- **Diska och städa**. Använd för utrymmet avsedd **golvmopp**, märkt kök.
- Kontrollera att alla **dörrar till kylar och frysar** är stängda. Kyl max 8, Frys minst -18

Ute i caféet:

- **Stäng av** de varma
- plattorna till **kaffe och te**
- **Torka** alla borden med tilldelade disktrasa
- Ställ upp alla **stolar** på borden
- **Sopa och skura golvet**, även rummet med runda fönstret, värmestugan och toaletterna – observera att inte redskapen ur köket ska användas här – mycket viktigt ur hygiensynpunkt. **Golvmopp märkt restaurang resp toalett** finns vid diskmaskinen.
- **Städa toaletterna** med utrustning vid diskmaskinen och med BLÅ disktrasor.
- Soppåsar, toapapper, pappershanddukar & tvål tillhandahålls av kommunen. Om inte papperskorgen är jättefull - töm pappershanddukarna i stora sopsäcken och låter de små sitta kvar - tänk på miljön!
- **Lås alla dörrar** med nyckeln (finns i en låda under kaffemaskinen)
- Drag ner jalousin
- Stäng av **Tv:n**

Larma huset

Info om hur man larmar byggnaden i slutet av kvällen finns på dörren.



ÖSTERSUND-FRÖSÖ SLALOMKLUBB



Kassaapparaten / IZettle

Starta kortläsare och kassa

1. Starta läsplattan genom att hålla in knappen på höger sida
2. Dra uppåt på skärmen för att hitta Izettle knappen
3. Starta IZettle appen
4. Starta kortläsaren genom att hålla in knappen på den högra sidan

Försäljning

1. Alla produkter finns inlagda i menyn.
2. Vid försäljning klickar man på rutan med aktuellt val så "slås beloppet in". Skulle en produkt saknas välj en annan produkt med likadant belopp.
3. När alla produkter är inlagda väljs betalsätt, swish, ~~kontant~~ eller kort.

Vid kortbetalning

1. Sätt i eller dra kortet i kortläsaren
2. Låt kunden skriva in sin pinkod, saknas den kan kunden signera på läsplattan.
3. Vill kunden ha ett kvitto, be om kundens mailadress och skriv in den på plattan – då skickas ett digitalt kvitto till kunden.

Vid kontant betalning

- Betalning gärna med SWISH eller kort, ingen kontantbetalning

Vid SWISH betalning

1. Swishnummer står på kassabänken, 123 467 73 73. Det finns även en QR-kod att läsa in för snabbare hantering.
2. Be att få se bekräftelse igenom i kundens telefon att betalningen har gått & klicka på bekräftelsen. Kunden kan få kvittot till sin mail.

Inlogg till IZETTLE:

Användarnamn: ekonomi@ofslk.se

Lösenord: slalom2017



KÄRLEKSMUMS/CHOKLADRUTOR

(ca 20-24 stora bitar)

Ingredienser

225 g smör
2 dl mjölk
5 ägg
4½ dl strösocker
1½ msk vaniljsocker
1¼ dl kakao
3 tsk bakpulver
6 dl vetemjöl

Glasyr:

75 gr smör
¾ dl starkt kaffe
½ dl kakao
1½ msk vaniljsocker
5 dl florsocker

Garnering:

1 dl kokosflingor

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en långpanna ca 30x40 cm eller lägg i ett bakplåtspapper. Smält smöret, håll i mjölken och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt, gärna med elvisp. Sikta ner vaniljsocker, kakao, bakpulver och mjöl genom en sil. Tillsätt smör och mjölk och blanda allt till en jämn smet. Häll smeten i formen. Grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter. Glasyr: Smält smöret i en kastrull, tillsätt kaffe, kakao, vaniljsocker och florsocker och blanda väl. Tag ut kakan ur ugnen, låt den stå en stund. Bred glasyren över den varma kakan och strö över kokosflingorna.

KOKOS-CHOKLAD KLADDKAKA

Ingredienser

300 g smör
6 dl strösocker
4 ägg
1 msk vaniljsocker
½ tsk salt
1,5 dl kakao
5 dl vetemjöl

Kokostoscaglasyr:

75 g smör
200 g kokosflingor
1 dl ljus sirap
2 dl strösocker
1½ dl vispgrädde

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Smält smöret i en 2--literskastrull. Tillsätt socker och ägg, ett i taget. Rör ner vaniljsocker, salt, kakao och mjöl.
3. Bred ut smeten i en långpanna med bakplåtspapper, ca 30*40 cm. Grädda kakan mitt i ugnen cirka 15 minuter.
4. Kokostosca: Smält smöret i en kastrull. Tillsätt kokos, sirap, socker och vispgrädde. Koka ihop 5 minuter.
5. Bred kokossmeten ovanpå kakan och grädda ytterligare 10 minuter. Låt kakan svalna och skär den i rutor.



ÖSTERSUND-FRÖSÖ SLALOMKLUBB



ÖFS chokladbollar

(25 st.)

Ingredienser:

500 gram Smör (äkta smör ej margarin)
5 dl socker (270 gr)
0,5 dl vaniljsocker

2 dl kakao
1,7 liter havregryn
0,5-1 dl vatten
pärlsocker

Gör så här:

Tvätta händer och ta på vinylhandskar. Rör ihop rumsvarmt smör och socker. Tillsätt vaniljsocker, kakao, havregryn och vatten (börja med den mindre mängden vatten). Blanda väl. Sprid ut pärlsocker på ett fat eller en plåt. Forma massan till två längder och dela varje längd i 10 lika delar. Rulla runda bollar som väger 95-100 gram styck. Rulla bollarna i pärlsocker. Lägg i burk och märk med åkarens namn och datum då bollarna är bakade. Frys in.