

Praktiske opplysningar

- Nøkkelligg i nøkkelboksen som heng på veggen utanfor inngangsdøra (ta kontakt for kode)
- Informasjon/skjema som gjeld kafétenesta er samla i den blå kafépermen (øvrste venstre skuff disk)
- Prisliste heng på veggen (*Kafémeny* eller *Helgerenn*)
- Salsvarer står på kjøkkenet i skuffer+ kjøleskap/kjøleskuffer. Sjå prislista for oversikt over salsvarer.
- Betaling via Vipps eller kort.
Betalingsautomat: Tast beløp + grønn knapp, så kan kortet «tappe». Treng ikkje spare på kvittering.

Når du kjem på vakta

- **Les skrevet** «Reinhold og hygiene» (sjå neste side)
- **Registrer temperatur** i kjøleskuff- og skap (registreringsskjema på veggen bak kjøleskapet)
- **Heng ut flagget** for å vise at kafeen er open (skap grovkjøken, oppheng utanfor inngangsdøra)
- **Set ut bord og stolar**

Kafévarer

- Kok kaffi og vatn til te/kakao/nudlar.
- Helgerenn: Varme pølser og brød (inkludert glutenfrie).
- Kafémeny: Havregraut, vaflar eller toast (alternativa rullerer)
 - *Havregraut* (oppskrift på vegg): Start med 2 oppskrifter av «stor gryte»
 - *Vaflar* (oppskrift på vegg): Start med 2 pakkar Toro Vaflar (men går ofte 3-4)
 - *Toast* (oppskrift på vegg): Glutenfritt må handterast separat med eige jern/reiskap

Når kaféen stenger

- Ta inn flagget
- Oppgjer:
Avstem betalingsmaskin (instruks: menyknapp: 6 «avstemming»).Skriv sum i skjema i perm (i skuff).
- Send melding til kaféstyret dersom det er avvik på temperaturmåling eller tomt eller lite igjen for noko.

Vask opp og rydd på plass:

- Vask brukt servise og bestikk i damp- eller oppvaskmaskin (oppvaskmaskina kan vera på når ein går)
- Vask følgjande med klut:
 - Kjøkkenbenk
 - Bord og stolar
 - Eventuelt tilgrisa overflater (inkludert kjøleskap)
- Vask over golvet med mopp
- Legg skitne filler i bøtte eller pose ved utslagsvasken på «grovkjøkkenet» (Kaféstyret henter og vaksar)
- Legg panteflasker i pose (Kaféstyret henter)
- Kast bosset frå kafeen i bos-container på parkeringsplassen (nedanfor bommen).

Sjekk at dører er låst og vindauge er lukka. Sløkk og lås, og legg nøkkell tilbake i nøkkelboks.

Spør gjerne oss i kaféstyret om det skulle vere noko før, etter eller undervegs:

- Eli Skeie (januar: 05.01.26 – 31.01.26) – tlf: 986 90 202
- Ingvild Eikefjord (februar: 01.02.26 - 28.02.26) – tlf: 900 97 282
- Janne Nygård (mars: 01.03.26 - 29.03.26) – tlf: 976 00 126

Takk for innsatsen og helsing Sjusete Skisenter og Kvam Langrenn og Skiskyttarklubb

Kaféen på Sjusete Skisenter er omfatta av krava i matlova og har plikt til å sørge for at organiseringa og gjennomføringa er slik at reinhold og hygiene er tatt i vare. Med bakgrunn i dette ber me deg som skal ha kjøkkenvakt gjere deg kjent med følgjande:

1) Reint utstyr

Sørg for at utstyret du brukar er reint. Vask over ved behov.

2) Reine hender

- Vask hendene før du lagar mat og mellom forskjellige arbeidsoppgåver (eksempelvis mellom matlaging og mottak av pengar).
- Vask hendene etter å ha snyte nasen og toalettbesøk (både på WC og i kafé).
- Bruk såpe og rennande, lunka vatn.
- Ikkje bruk handvasken som lagringsplass.

3) Oppbevar maten på reint og skjerma område

Pass på at maten ikkje vert forureina. Ikkje set mat på golvet. Reint og ureint utstyr skal ikkje blandast. Uvedkommande skal ikkje vera i kjøkkenområdet.

4) Temperatur og haldbarheit

- Kjøleskap skal vera < 4°C. Sjekk dette når du kjem på vakt og registrer på skjema.
- Ved oppvarming må temperaturen vera tilfredsstillande. Hald maten rykande varm fram til servering.
- Føl med på datostempel på varer.

5) Held rå og ferdiglaga mat avskilt

Ikkje bruk same utsyr til råvarer og ferdiglaga mat (forhindre overføring av bakteriar).

Takk for at du bidrar til trygg og kjekk kafé!

Kontakt kaféstyret ved eventuelle spørsmål.