

Ved oppstart kioskvakt:

1. Lås deg inn i kiosken. Hent ut nøkler for tilsynsvakt i nøkkelskapet.
2. Sett på pølsekokeren-70 grader. OBS! det må være vann over elementene i bunn. Løft ut beholderen og sjekk. Fyll også vann i beholder nesten opp til rista.
3. Hent brett med varer på lager 7, under trappa opp til tribune.
4. Skru på kassa.
5. Åpne kiosken ved å kjøre opp gitteret.
6. Legg i pølser i pølsekokeren.
7. Rengjør og klargjør supermikro, den nederste ovnen-se egen beskrivelse.
8. Skru på ovnene-se egen instruks for ovnene.
9. Ta ned stolene fra bordene i cafeen.
10. Sett på vaffeljernet.

Underveis i vakta:

- Stek vafler og kanelnurrer. Tilpass til etterspørsel.
- Varm pølser. Tilpass etter etterspørsel. Start med 1-2 pølser.
- Fyll på varer. Matvarer finner du på lager under trappa opp til tribunen og i fryser i utelagret. Tørrvarer finnes i lageret ute.
- Samarbeid med tilsynsvakten underveis.
- Rydd i cafeområdet, vask bord og sett stoler pent-kast søppel.

VIKTIG:

Når varer tas ut av fryser må de merkes med datoen de er tatt ut. Bruk svart merkepenn som ligger i kiosken. Holdbarhet i kjøleskap er 7 dager for pølser og vaffelrøre.

Ved avslutning av kioskvakt (kl 21.30 ukedag):

1. Skru av ovnene.
2. Vask alle apparatene.
3. Ta oppgjør på kassa.
4. Vi har ikke vekslpenger i kassa, men tar imot kontanter. Disse legges i safen etter oppgjør.
5. Sett varer tilbake på lageret.
6. Sjekk at det er pølser, lomper, vaffelrøre i kjøleskapet og fyll på til neste dag.
7. Kiosk og cafeområdet skal være ryddet og klart for neste leietager.
8. Begge gitter i kiosken kjøres helt ned