Vaktinstruks Teiekiosken

ÅPNINGSTIDER

Åpen MAN-TOR 16.30-21.00 (om ikke annet er avtalt).

NB! Alle kioskvakter **MÅ** ha med vaffelrøre – se oppskrift nedenfor.

RUTINER

1. MANDAGSVAKTER: møter Guro-Marie i kiosken kl. 16.30 (dersom ikke annet er avtalt)
2. Alarm = øverste låsen på døren. Denne må låses opp først
3. TELL OPP KASSA – skriv sum på oppgjørsskjema som ligger i gul perm
4. Bankterminal er i skap nr. 1, se bruksanvisning i gul perm
5. Sett på kaffe: 1 kopp kaffepulver per kanne vann (eller 1 porsjonspose Ali kaffe)
6. Kok opp vann til å ha i pølsebeholderen. Gjøres i egen kjele på komfyren i kiosken (pølsekokeren bruker lang tid på å varme opp vann)
7. PØLSEKOKER: sjekk at det er vann til over varmeelementene i bunnen av ytterbeholderen. Skru på pølsekokeren på 75 grader, juster så ned til ca 60
8. Fyll ferdig oppkokt vann i pølsebeholderen (innerdelen) opp til ristene
9. Fyll i pølser (ligger i det hvite kjøleskapet). Begynn med ca 5 pølser og se an behovet
10. Start vaffelsteking, BRUK FORMFETT. Rød boks til oppbevaring av ferdigstekte vafler
11. Sjekk korktavle for eventuelle beskjeder/info.
12. Sett frem frukt, godteri og syltetøy (for å vise utvalget kiosken har) og eventuelle andre varer på benken (varene finnes i skap under disk og i det hvite kjøleskapet)
13. Sett ut "Kiosk Åpen"-skilt utenfor kiosken. (Det står ett skilt på 7'er-banen)
14. Kontroller at det er søppelposer i søppelkasser (nye søppelposer ligger under vasken)
15. GÅ GJERNE NOEN RUNDER PÅ FOTBALLBANENE MED EN KANNE KAFFE, EVT VAFFLER PÅ ET BRETT

OPPSKRIFT TEIE VAFLER

2 liter melk
5 egg
100 g sukker
1000 g hvetemel
500 g hvete grovmalt
250 g smør
2 ts bakepulver
4 ts kardemomme

- Visp sammen egg og sukker så det er godt blandet.
- Smelt smøret og tilsett det i eggeblandingen og rør godt sammen.
- Bland sammen alt det tørre (hvetemel, bakepulver og kardemomme)
- Tilsett melk og det tørre vekselsvis under omrøring.

Er det noe du ikke finner svar på i instruksene, kan du ringe Guro-Marie Eiken 924 66331.