

Kaffevakt instruks.

Vi minner deg på at du har kaffevakt i Båthuset søndag:

kl.0930 til 1400.

Det er viktig for Båttforeningen at alle gjennomfører vakta de er satt opp på.

Gjennomsnittlig har vi en inntekt på ca. kr.1200,00 hver søndag. Samlet blir dette et betydelig beløp hvert år, som går til å dekke utgifter i foreningen. For ikke å skuffe våre gjester er det viktig at kafeen holder åpent på søndager.

Dersom du selv ikke kan møte den søndagen du er satt på vakt, må du bytte med en annen som står på lista. (Vaktlista er tilgjengelig i Havneweb) Det er ditt ansvar å sørge for at noen tar vakta for deg. Avtales direkte med vedkommende. Gi også beskjed til undertegnede at dette er gjort. Dersom vakta ikke blir utført mottar du en regning på kr.1000,00 for tapt inntekt til foreningen.

Huskeliste til hjelp for deg:

Kafeen er åpen fra kl.10.00 til kl.14.00. Det er vanlig å møte opp litt tidligere for å ha tid til å komme i gang med vaffelsteking, kaffekoking osv.

Tag(nøkkel) skal du som medlem ha fått utlevert tidligere. Denne er aktivert for huset den dagen du har vakt. Se info. i underteksten på arket. Dine plikter som kafevert er å trakte kaffe, steke vafler, smøre disse å selge dette. Rydde å vaske opp, og ellers sørge for et trivelig miljø. Det er en fordel å være 2 om jobben. **Ta med kr.200,00 i vekslepenger når du går på vakt.**

Når du starter, på dagen, må du huske følgende: Slå opp skiltet med «åpen kafe» som henger på stolpen ved innkjøringen, evt. måke snø foran inngangsdøra, sjekke lys og varme i lokalet.

Alle råvarer du trenger finnes i kjøleskapet og i overskapet ved siden av. Klubbhusstyret har sørget for etterfylling. Nøkkel til overskapet henger på en krok bak lyslista i hjørnet.

Lag vaffelrøre, vaffelmix finner du i overskapet, bruksanvisning på posen. OBS. vanntemp 40-50 °C. Stek platene. Smør deretter på, hvit eller brun ost, og noen utenfor de som vil ha syltetøy.

NB. Vafler, smør, syltetøy og lignende skal ikke settes inn i lokalet for selvbetjening, men smøres på i kjøkkenet. Vafleene legges på brett som settes i betjeningsluka. Dette p.g.a. hygieniske forhold. Kaffekanner og kopper settes på bordet ved luka.

Sjekk toalettene, hvis det mangler toalett-papir/tørkepapir finnes det i skapet under kaffetrakteren. Prisliste står i serveringsluka. Rydd lokalet innimellom og tørk av bordene. Oppvaskmiddel står i skapet til høyre for oppvaskmaskina. 1 topp er nok til vasking av 4 kurver. **Lokalet er røykfritt.**

Når du skal stenge: Resterende råvarer settes på plass. Ferdig vaffelrøre stekes ferdig. Vafler som ikke blir solgt kan du ta med deg hjem, eller pakkes inn i plast å legges i kjøleskapet. **Det er ikke tillatt å kaste matvarer i avfallskontaineren som står ute på plassen.** Rydd lokalet, raskbøttene tømmes i avfallskontaineren. Tørk over gulvene og rengjør vaskene, også på wc. Brukte mopper henger du over bøttekanten inne i skapet. Sett på plass kopper og kar.

Dagens omsetning telles opp og føres på oppgjørsskjema og legges i konvolutt. Når det brukes «Vipps» skal hvert beløp skrives på eget skjema, ligger i overskap. Oppgjøret legges i pengeskrinet.

Før du forlater lokalet: Ta ut stikkontakter i vaffeljern og kaffetrakter. Lukk alle vinduer, slå av lyst og lås ytterdøra.

For å holde døra åpen mellom 09.00 – 15.00, lås opp med nøkkeltaa, før døra åpnes tast kode 1234 for at låsen skal holde seg åpen. For å låse døra før kl.15.00 tast *0*. Om noe er uklart ring: Hans Johnsen mob.995 655 47

GOD VAKT!