

## Förbered innan öppning 10.00:

- Det första ni gör är att förbereda kolen i grillen. Häll i en hel påse briketter/kol - låt tändvätskan verka en stund innan ni tänder grillen.
- Skiva och hacka grönsaker som finns i kylan. Lägg i skålar som finns i skåpet under bänken i köket.
- Ta fram ketchup, hamburgardressing.
- Gör ordning ett bord ute vid grillen, där allt ska stå.
- Titta på Prislista – grillen och se vad som ska säljas ute vid grillen. OBS! 150gr hamburgare vid A-lags match. (olika prislister)
- Ta fram hamburgare, korvar som ska grillas samt bröd. Lägg bröd på ett fat och kött på ett annat fat. Ta inte fram för mycket, utan ta fram efterhand. "Hamburger papper" - finns i förrådet.
- Grillspadar och tänger (till grönsakerna) finns i köket.
- När grillen är klar, så ta ut dryck. Ta inte ut för mycket utan hämta lite i taget så att det håller sig kallt. Sätt in i kylan i förrådet och fyll på därifrån, efter hand.
- Ta ut prislister, och ställ synligt.
- Ta ut servetter till kunder (finns i kiosken i skåp 3), samt hushållspapper för att hålla rent och snyggt. Ta ut en papperskorg/sopsäck.
- Se till så att ni alltid är 2 personer vid grillen.
- Ha lite koll på schemat på idrottsplatsen.
- Efterhand – torka av och håll rent och snyggt vid bordet.

## Stängning av grillen.

- Plasta in alla grönsaker som blivit över, och ställ i kylan. (personalen tar hand om detta)
- Tillagade korvar och hamburgare, slängs (se till så att det ej blir så mkt)  
Öppnade paket med korvar och hamburgare – plasta in och ställ i kylan och skriv när paketet öppnats och om det varit fryst eller ej.
- Släck grillen och ställ den in mot väggen och ta undan bordet och ställ tillbaka.
- Diska grillspadar, tänger, skålar m.m. som har använts.
- Sopor slängs på kortsidan av klubbhuset.