

VOLTIGENS LÖRDAGSCAFÉ

Öppning och öppethållande

- När du kommer till ridskolan, hämta först kassaskrinet på kontoret. Personal finns på kontoret ca 8:10-8:20. 8:30 stänger kontoret för att öppnas igen ca 10 minuter senare. Kassaskrinet innehåller 4 nycklar: Två till voltigeskåpen inne i köket – det 1a och 4e räknat från vänster. En nyckel till skåpet under kyldisken (innehåller läsk), den fjärde till godisskåpet (högsåpet utanför caféet). I högsåpet finns även toastjärnet.
- Starta kyldisken genom att trycka på den röda knappen ovanpå kyldisken.
- Sätt på kaffet (9 mått), diska pumptermosen och fyll upp den. Sätt på nytt kaffe. Den vita termosen ska innehålla tevatten.
- Skär upp bullar och kakor. Bred mackorna och lägg på pålägg. Varor som finns kvar från förra veckan finns i kylskåpet och frysen utanför caféet. Använd dessa varor FÖRST, innan ni börjar använda nya (för hållbarhetens skull)
- Ta fram godis (och om det finns annat i högsåpet), te, socker, varm choklad mm. Förbered varma mackor så det är lätt att sätta igång dem när kunderna kommer. Använd kaffefilter att lägga de varma mackorna i. Skriv namn på vem som beställt så är det lättare att ropa ut namnet när mackan är klar.
- **OBS RIDLÄRARNÄ DRICKER KAFFE GRATIS!**

Stängning

Vid ca 13.30, om det inte finns några nya kunder, kan du börja plocka ihop.

- Töm soppsåsar och lägg i den stora sopsäcken, kasta den i sopkärlet utomhus (bakom kanina / lilla stallet).
- Stäng kyldisken och lås in allt i voltigeskåpen igen.
- Mat som blir över kan läggas i kylan eller frysen. Märk med "Voltige". Om det finns bröd, ost och skinka kvar, gör i ordning varma mackor och frys in dem färdiga.
- Lämna kassaskrinet till någon på kontoret. Personal finns kvar fram till kl. 16, om ingen finns på kontoret, leta i stallet eller på området.
- Inventera vad som finns kvar efter dagens slut (även i kyl och frys) och skriv detta i Facebook gruppen: Örestads Voltiga Medlemmar. Detta för att vi inte ska köpa in för mycket som sedan måste kastas pga. att det blir gammalt.
- Städa: torka av ytor, sopa golvet i köket. Torka av borden i caféet och sopa golvet.

Betalning och ersättning

Betalning och SWISH: Använd ert eget nummer som swish nummer (har man inte swish kan man använda Ebbas nummer 0706-59 57 44, som hon sedan sätter in på plusgirot).

När du har sålt klart för dagen, dra av för de inköp du gjort och sätt in resterande summa på plusgiro 617971-1. Om du inte har använt egen swish, ta ersättning för vad du har köpt ur kassaskrinet. Resterande kontanter ska ligga kvar i kassan, dessa tar Ebba hand om.

Inköpslista

När dagen börjar ska följande saker finnas (se listan nedan). Stäm av med vad som finns tidigare (se Facebook-gruppen) och komplettera med vad som behövs. Hitta gärna på egna idéer på godsaker, kunderna uppskattar om det finns lite olika saker att köpa. Vill man ha lite inspiration finns bilder och prislista här: <https://drive.google.com/open?id=10DzelikcA6De7GGUU2erRF8LpW59WKBG>

Det finns även en mapp i "godisskåpet" med extra prislista, det här dokumentet utskrivet samt inspirations-bilder.

- 30 frallor eller baguetter, gärna ett litet grovt bröd (många vill ha grova mackor, kan läggas i frysen om inte hela går åt)
- Två liter mjölk.
- 5 skivade långfranska
- 1,5 kg skivad ost
- Skinka till toast, 2 x 400 g
- Pålägg till mackor. Förslag: skinka, brie, salami, köttbullar, rödbetssallad, ägg och kaviar
- 2 paket smör (stora paket)
- Grönsaker, sallad mm till mackorna. Förslag: Sallad, gurka, paprika, tomat
- 6 st. kladdkakor (gärna hembakta!)
- Vispgrädde (till bl.a. kladdkakorna)

Utöver detta får man gärna komplettera med annat gott, t.ex.

- Frukt till fruktsallad (kolla så det finns plastglas, köp annars)
- Andra kakor / godsaker. Gärna hembakt.
- Våfflor
- Varm korv med bröd
- Chokladmousse (kan serveras i plastglas)