



## Förutsättningar och principer

### 1 § Lagen bemannar fiket

Lagen i Solberga Bollklubb ansvarar för att bemanna fiket i föreningens klubbhus på Solberga Bollplan under de tider de blivit tilldelade.

### 2 § Öppethållande

Fiket ska under pågående utomhussäsong (april – oktober) hållas öppet kvällstid vardagar och dagtid helger under de tider som föreningar beslutat att fiket ska hållas öppet.

### 3 § Ekologisk profil och Fair Trade

Föreningen vill främja utvecklingen mot en mer rättvis och hållbar värld genom att i så stor utsträckning som möjligt sälja ekologiska och rättvisemärkta (Fair Trade) produkter i fiket.

### 4 § Inköp av basprodukter

Föreningen ansvarar för inköp av fikets bassortiment. Vilka produkter som ska finnas till försäljning och således räknas som basprodukter fastslås av föreningen där utbudet också anpassas till efterfrågan.

### 5 § Inköp av färskvaror

Laget som bemannar fiket enligt 1 § ansvarar för att ta med/köpa mjölk (laktosfri) eftersom kvarvarande mjölk i kylskåpet kan ha blivit dålig eller är på väg att ta slut. Allt som finns i kylan och frysen får användas till försäljning. Vill lagen sälja korv med bröd eller toast (bröd, ost och skinka samt kalkon/kyckling för dem som inte äter fläsk) så köper de också in detta själva. Ersättning för inköp till kiosken kan tas ur kassan. Redovisning av inköp görs enligt 8 §

### 6 § Egen bakning

Det är välkommet att föräldrar i laget bakar hemma och tar med till försäljning. Tänk dock på innehållsdeklaration för de hembakade produkter måste upprättas så att personer med allergi mot vissa födoämnen vet vad våra produkter innehåller.

### 7 § Städning och hygien

Laget som bemannar fiket enligt 1 § ansvarar för att köket hålls rent och fräscht under arbetet samt att de städar efter sig när de är klara. Verksamheten skall genomföras i enlighet med



livsmedelsverkets krav på livsmedelslokaler och livsmedelshygien – se separat information om vad det innebär. Föreningen ansvarar för att nödvändig städutrustning samt kemikalier för rengöring finns tillgängligt i klubbhuset.

## 8 § Kassaredovisning

Lagen skall räkna och anteckna ingående kassa vid öppning samt räkna och anteckna utgående kassa vid stängning. Swish-betalningar och eventuella utlägg (kvitto skall redovisas) skall även antecknas. Använd den för ändamålet avsedda blankett som finns i slutet av denna rutin.

## 9 § Domararvoden

Kiosken ska **inte** betala ut arvoden till domare. Detta ska lagen ansvara för själva via sin lagkassa, eller genom förskott från kassören, eller genom eget utlägg! Se särskild rutin för utbetalning av domarersättning. Alltså **ingen utbetalning av domarkvitton via kiosken.**

## 10 § Kontakt – Kioskansvarig

Om man har synpunkter eller förslag, om någonting saknas, eller är trasigt, osv. så kan man meddela styrelsen och kioskansvarig detta via mail till [kiosken@solbergabk.se](mailto:kiosken@solbergabk.se)

## 11 § Fördelning av förtjänst

Förtjänsten av verksamheten fördelas enligt följande:

- a. Föreningen drar först av sina kostnader för inköp av varor som föreningen enligt **4 § Basprodukter och inköp** köper in till försäljning.
- b. Den återstående andelen av förtjänsten fördelas lika (50/50) mellan föreningen och lagen.
- c. Lagens andel fördelas sedan proportionellt mot antalet timmar de enskilda lagen har medverkat till att hålla kiosken öppen - dvs. ett lag som har stått 10 % av den totala tiden kiosken hållts öppen erhåller också 10 % av lagens andel.



## Kioskrutin – så här gör vi

### Öppning av kiosken:

För att komma in i köket behöver man veta koden för handtaget till köksdörren. Koden delges muntligt vid genomgång och skall inte oaktsamt spridas vidare. Varje lag förutsätts hantera sådan information varsamt. I händelse av att någon säkring löser ut i köket använder man samma kod till teknikrummet där elcentralen är placerad för att öppna dörren och återställa säkringen.

Vill man använda smörgåskölen så behöver man vanligtvis slå på strömmen (sätta i sladden) till den.

Jalusierna öppnas med avsedd (märkt) nyckel som förvaras i köket. Jalousiet ut mot bollplan måste låsas upp på utsidan (samma nyckel) innan öppning och öppnas sedan via manövervredet på kökssidan om det jalousiet in mot klubbhuset. Vrid om och håll kvar tills att jalousiet gått hela vägen upp (stannar automatiskt). Öppna på motsvarande jalousiet in mot klubbbrummet genom manövervredet som sitter på utsidan om jalousiet i klubbhuset.



Sätt ut båda SBK-kioskflaggorna som sitter på väggen (bredvid frysen) i köket på utsidan i de två väggfästena på varsin sida om jalousiet. Vill man ytterligare visa möjliga kunder att man har öppet kan man även ställa ut ”gatuprataren” med texten ”Fiket Öppet” på lämplig plats.





## Stängning av kiosken:

Vid stängning av kiosken tar man ned de båda SBK-kioskflaggorna på utsidan och sätter tillbaka dem på sina platser inne i köket. Jalousiet ut mot bollplan stängs på samma sätt som man öppnade det genom manövervredet och nyckel. Vrid om och håll kvar tills att jalousiet åkt ned hela vägen (stannar automatiskt).



Lås därefter jalousiet på utsidan – obs båda låsen! **Mycket viktigt** ur inbrotts-säkerhetssynpunkt att **båda låsen på jalousiet låses**. Om inte är det möjligt att bryta upp jalousiet från utsidan och därefter ta sig in i klubbhuset via köket.

Stäng på motsvarande sätt sedan den inre jalousiet mellan köket och klubbbrummet genom att vrida om nyckeln i manövervredet tills att jalousiet är helt nere (stannar automatiskt).

Städa och rengör efter er – dvs. töm kaffebryggare, lägg in matvaror i kyl och frys, kontrollera att kaffebryggaren är avstängd, stäng av (dra ur sladden) smörgåskylen om den använts och lägg sådant som ska hållas kallt i kylskåpet.

## Kaffebryggaren:

1. Använd kannan med svart markering och fyll på med vatten upp till markeringen och häll över i bryggaren.
2. Placera ett kaffefilter i bryggtratten. Kaffefilter ligger i lådan bredvid spisen. Öppna en påse med kaffe och häll i kaffet i filtret.
3. Ställ en termos under bryggaren och kontrollera att ”kranen” är stängd (pekar uppåt) annars blir det blött.





4. Sätt på timern vid kaffebryggaren och slå sedan på strömbrytaren på kaffebryggaren. Vänta tills att kaffet är färdigbryggt innan termosens ras bort – det går ganska fort. Stäng av kaffebryggaren efter brygning.



5. Öppna kranen (pekar utåt) på termosens vid stängning av kiosken och skölj igenom termosens. Lämna sedan locket och kranen på termosens öppen när ni går.



## Spisen och väggurtag över diskbänk:

Om man behöver använda spisen eller väggurtagen över diskbänken (under köksskåpen) så behöver man även där tänka på att sätta på motsvarande timers på väggen. Undvik att köra flera effektkrävande (1.5–2 kW) apparater som t.ex. vattenkokare och smörgåsgrill samtidigt eftersom säkringen då kan lösa ut pga. överbelastning. Elcentralen är placerad i teknikrummet och i händelse av att säkringen löser ut använder man samma kod till teknikrummet som till köket för att komma in och återställa säkringen.





# Solberga Bollklubb

Fotboll, glädje och gemenskap



Datum

Lag

Ingående kassa

Utgående kassa

Swish

Utlägg

Ovanstående intygas av

---



# Solberga Bollklubb

Fotboll, glädje och gemenskap



Datum

Lag

Ingående kassa

Utgående kassa

Swish

Utlägg

Ovanstående intygas av

---

SOLBERGA BOLLPLAN, LERKROGSVÄGEN 30

Hemsida: [www.solbergabk.se](http://www.solbergabk.se)

E-post: [info@solbergabk.se](mailto:info@solbergabk.se)

Postadress: BOX 74, 125 22 ÄLVSJÖ





## Grundläggande handhygien

Att tvätta händerna är bland det mest grundläggande inom hygien. Genom att effektivt tvätta händerna vid behov undviker man att farliga bakterier sprids till maten. **HÄNDERNA SKA TVÄTTAS:**

- innan man rör vid mat
- efter att har rört vid mat
- efter rast
- efter toalettbesök
- efter rengöring



1  
Tag 3-4 ml tvål eller handdesinfektionsmedel och fördela det över händerna



2  
Gnid in och bearbeta mellan fingrarna



3  
Gnid in handryggarna



4  
Koppla ihop fingrarna och gnugga dem



5  
Greppa tummen och rotera ned i tumvecket



6  
Roterat fingertopparna i handflatan



7  
Avsluta med roterande rörelse på underarmarna



## Anvisningar för arbete i köket

- Vi bär inte smycken, ringar, klockor eller liknande.
- Håll naglar korta, rena och fria från nagellack.
- Eventuella sår och sprickor på händer skall skyddas väl.
- Om vi känner oss sjuka, förkylda och har/har haft magåkomma **SKALL VI EJ HANTERA MAT**. Vid maginfluensa/vinterkräksjuka gäller att man ska ha varit besvärsfri i minst 48 timmar.
- Om vi har varit på utlandsvistelse så väntar vi en vecka innan vi arbetar i köket.
- Vid sjukdom, frånfall eller liknande så byter man inom laget.
- Minst två personer ska arbeta samtidigt i köket.
- Ta inte direkt i maten. Använd verktyg som tång t.ex. Om du måste röra vid maten med händerna skall plasthandskar användas.
- Inga djur i köket. Enligt livsmedelslagen får inga tamdjur vistas i utrymme där livsmedel förvaras, bereds eller tillagas.
- Inga barn i köket.
- Hantera ej mat och pengar samtidigt.
- Rökning och snusning är inte tillåten vid hantering av mat.
- Använd olika skärbrädor (och redskap) för kött, fisk, kyckling och grönsaker.
- Plocka omedelbart upp efter dig om du tappar eller spiller.
- Håll arbetsbänkar rena.
- Diska redskap, skärbrädor m.m. i diskmaskin efter avslutat arbete.