# Hvordan bemanne kiosken?

## Kioskdugnad for Ullkisa Innebandy pr 10-2026

Takk for at du stiller på dugnad for kiosken! Ullkisa innebandy er avhengig av at alle lag og spillere med deres foreldre bidrar til bemanningen i kiosken. Dette er et av inntektsgrunnlagene til klubben. Dugnadene går på omgang mellom lagene og hver lagleder har ansvar for å finne bemanning til kiosken når det er deres tur. Bemanningen er 2 voksne personer pr vakt + kake til kiosken.

En vakt varer normalt i 4 timer, men det er opp til lagleder å koordinere dette.

**Support:**

Kioskleder og innkjøpsansvarlig for kiosken er Lise-Anita Bjørnsti. Hun kan kontaktes for teknisk support og alle andre spørsmål om kioskdriften. Telefon 90604203. Hun er ansvarlig for at alt som trengs til kiosdriften er på plass. Mangler det noe? Gi beskjed.

Hvis det skjer ting med bygget eller det er tekniske problemer (eksempel sikring går eller det må rapporteres om hærverk) ta kontakt med Ullensaker kommunes vakttelefon nr. 66 10 80 80.

**Nøkler, pinkoder, opplåsing:**

Alt utstyr skal ligge i kioskene.
Vi har kiosk i EV4 Arena og Jessheim flerbrukshall.
I hver hall er det et nøkkelskap med kode som skiftes regelmessig. Kode til nøkkelskapet får dere av lagleder.

I nøkkelskapet finnes:
- Kode til brusskap
- Kode til ipader
- Nøkkelkort til å åpne kiosken og lageret
- Låse opp glassluker: nøkkel i nøkkelskap ved kaffemaskinene i fbh, eventuelt bruk kniv i EV4.

**Lager:**

På lageret i flerbrukshallen og i metallskapene i EV4 finner dere alt av tørrvarer og forbruksmateriell til kiosken. Ferskvarer ligger i kjøleskap/brusskap. Kanelboller, toast og eventuelt fryste pølser, ligger i fryser.

Hent fram tørrvarene vi skal selge og sett dem på display på benken etter beste evne.
Brus bør stå på display dersom brusskapet ikke er synlig for kundene (gjelder EV4 Arena).
Vafler må stå i kakeboks med gjennomsiktig lokk så de ikke blir tørre.
Kanelboller legges fram på fat.

**Betaling:**

Kiosken er kontantløs. Vi har tre ipader med et eget betalingssystem som fungerer på vipps og betalingsterminal. På disse ipadene tar vi imot betaling for inngang til kampene og alle andre varer vi selger i kiosken. Kunde velger om vedkommende vil betale med kort eller vipps.

NB! Ipader og betalingsterminaler er merket med nummer 1, 2, 3 og er paret sammen. Disse vil ikke virke dersom de pares sammen feil. En av ipadene brukes normalt av de som skal sitte i inngangen og vil bli hentet i kiosken ca. 1 time før hver kamp av det laget som skal spille.

For å få i gang ipaden: kode 123456. Først må den første kobles til wifi Ullensaker gjestenett – og dere må trykke «godta» betingelsene for gjestenettet. Deretter åpner dere «PayPalPOS».

Hver vare skal ha en «knapp» i betalingsoversikten på ipaden– dvs. her ligger prisen på varen ferdig.
I tillegg har vi laminerte prislister og jobber med å få prisene synlig i vipps.

Før håndteringen av matvarer for salg starter: **VASK HENDENE.** Og gjør dette hver gang før dere skal ta direkte på maten. God håndhygiene er viktig!

**Dette tilvirker vi for salg:**

- **Kaffe.** Traktes på stor trakter i kaffekanner. Bruk ferdig mengde kaffepose på 110 gram til én kanne, dvs. ha vann opp til merket på den gjennomsiktige muggen (nesten full mugge). Filter finnes på lageret. Nb, ikke ha i vann før kaffekannen står under – traktingen begynner med en gang strømmen står på. Husk å vaske kannene grundig først og gjør de gjerne tempererte.
  **Start tidlig med å trakte kaffe**. Dette er den varen det gjerne går mest av. Ha også 1 kanne klar til sekretariatet, som hentes av dem. Ved H1 og D1 kamper skal begge spillende lag ha hver sin kaffekanne i garderoben. Ha disse klar ca. 1 time før kampen starter.
  **NB**! Husk at «timer» i EV4 i stikkontaktene går av automatisk etter en viss tid. Da må grønn knapp trykkes inn igjen regelmessig. Dette er tungvint, men skyldes brannsikring.
- **Pølser.** Disse trekkes i egen pølsekoker (eller kjele dersom pølsekoker er ute av funksjon). Fyll varmt vann i pølsekokeren opp til risten. Pølsene skal trekkes. Temperaturen på pølsekokeren settes til 70 grader.
  Ikke legg i mer enn 5 pølser ad gangen, dersom dere er usikre på hvor mange kunder som kommer. Det tar ca. 15 minutter å trekke pølsene og de kan ligge i 4 timer. Legg i flere pølser etter behov.
  De servers med lomper, ketchup, sennep og stekt løk. Pølsepapir finnes på lageret/i skapet.
- **Vafler.** Vaffeljernet finnes enten i skap på kjøkkenet eller på lageret.
  Lag vaffelrøre etter denne oppskriften: 1 liter vann, 1 liter vaffelrøremiks, 2 dl olje.
  Stek 10 og 10 vafler ad gangen, slik at de holder seg ferske og gode. Legg vaflene i egen kakeboks for display slik at de ikke blir tørre. Sett frem to eller tre typer syltetøy, rømme og eventuelt brunost. Kundene forsyner seg gjerne selv på disken og har vafler på små engangstallerkener.
  Stek vafler jevnlig gjennom vakta og pass på at dere har nok ferdig til pausene.

- **Toast**. Disse finnes i fryser. Ta ut maks 2 stk. ad gangen, for å unngå svinn. De kan gjerne tines noen minutter før de legges i jernet, det er best, men det går å ta de rett fra fryser også, det tar bare lengre tid. Vær sikker på at osten i midten har smeltet før servering. Tar gjerne 4 minutter i jernet.
- **Kake** som er levert for salg. Settes på display med kakespade.
- **Kanelboller.** Sett ovnen på 200 grader. Finn frem stekebrett med stekepapir fra lageret. Sett maks 9 kanelboller på ett brett. De skal vanligvis stekes i 20 minutter, men følg nøye med.
  I EV4 er stekeovnen superfin. I flerbrukshallen er den veldig dårlig og steker ujevnt: her må dere snu brettet hvert 5. minutt og ha på aluminiumsfolie de siste 5 minuttene for å påse at bollene blir gjennomstekt uten å bli brente. Legg på fat og sett frem på disken.
- **Brus.** Selges fra skapet. Husk å fylle på fra lageret underveis.
- **Godteri/chips/sjokolade.** Dette ligger på lageret og settes frem på disken.
- **Nudler.** Dette ligger på lageret og vi koker vann og fyller på for kunden. Gafler settes frem.

**Opprydding:**

Alt skal se ut slik det så ut før du kom.

Huskeliste:
- Vask benker og overflater.
- Sett tilbake varer på lageret og sørg for at lageret er ryddig.
- Vask kaffekanner med egen kaffekannebørste. Det skal ikke være igjen kafferester i kannene. Husk kaffekanner fra garderobene.
- Vask vaffeljernet og sett det tilbake der du fant det.
- Sett på oppvaskmaskinen. Tabletter finner du på lageret.
- Kjølevarer settes i vårt kjøleskap eller i hylle i felles kjøleskap. Merk med innebandy.
- Trekk ut alle støpsler.
- Tøm og vask pølsekokeren.
- Sett oppsamlerdunk for pant på lageret.
- Fjern søppel og sett i nye poser. Søppel kastes i kontainer på baksiden av hallen i fbh, i EV4 ved ambulansemottak. Kode 8899 på hengelås.
- **Lås kiosklukene. NB! Veldig viktig pga. innbrudd.**
- Vær sikker på at dører til kiosk og lager er skikkelig låst før dere går og legger alt av nøkler med mer tilbake i nøkkelskap. Ta kontakt hvis spørsmål.

Takk for din innsats! Din hjelp er uvurderlig for oss.