



Cafeteriafunktionärer

*En bra cafeteria är en viktig del av en tävling! Serveringspersonalen är tillsammans med parkeringsvärdarna funktionärer som nästan alla gäster kommer i kontakt med och som i hög grad bidrar till att alla känner sig välkomna och väl omhändertagna!
Den ger oss också ett värdefullt tillskott i kassan. Cafeterians funktionärer ser till att fika, lunch, dricka och godis finns till försäljning samt förser funktionärerna med fika och lunch.
Ingen hästkunskap krävs. Till storhandlande kunder finns miniräknare till hjälp för huvudräkningen 😊*

Före tävlingarna

Insjöns Ridklubbs Cafeteriakommitté planerar tävlingarnas matsedel och cafeterians utbud. De inventerar och gör de inköp som behövs inför tävlingarna och sätter samman aktuell prislista. De ordnar via kassören en mindre växelkassa. De ser också till att varor ur frysen som behöver tinas tas upp förväg.

Oftast tar cafeteriakommittén också själva ansvar/delansvar för några serveringspass.

Under tävlingarna

Vid dagens början och sedan fortlöpande under dagen torkar vi av borden, plockar disk, diskar (om verandan används torkar vi av och håller koll även på borden ute).

Sätt i sopsäckar i tunnor/ställ och soppåsar i papperskorgar

Se till att det finns toapapper, tvål och handdukar/torkpapper på toaletten.

Töm vid behov papperskorgar och släng soppåsar i den grå tunnan ute vid vägen.

Använd våra förkläden med klubbmärke

Vid behov finns engångshandskar och även handsprit

Gör smörgåsar med pålägg enligt cafeteriakommitténs instruktioner

Ladda kaffebryggarna och fyll termosar. Ha lite framförhållning så att kaffet inte tar slut
Tepåsar, chokladpulver, socker, sacketter och laktosfri mjölk ställs fram på serveringsbordet
Skär upp mjuka kakor i lagom bitar utifrån priset på prislistan. Blanda saft i tillbringare.

Sätt på lite varmkorv på svag värme. Ladda vattenkokaren.

Ta fram och lägg upp försäljningsutbudet på ett trevligt sätt.

Tiden vi serverar **lunch** kan variera beroende på typ av tävling men vi försöker ha lång lunchservering så både ryttare och funktionärer kan äta när det passar dem bäst.

Cafeteriakommittén ger instruktioner om tid och om vad som behöver göras, t ex skära sallad, koka ris eller pasta, värma varmrätt mm

Våra funktionärer får fika och lunch och vi har inga biljetter utan litar på varandra och serverar det som önskas. Godis ingår normalt inte i funktionärsfikat. Funktionärerna hämtar själva fika i cafeterian men till funktionärer som har svårt att lämna sin post plockar du ihop en fikakorg och skickar någon med bud.

Efter tävlingen

Hjälp till att ta hand om kvarvarande varor och mat. Städa kök och cafeteria, sopa golv.
Finns funktionärer kvar som plockar ihop kanske någon vill ha en sista korv eller kaffekopp..
Kasta sopor och ta med det som ska till återvinningen på Vabäcksvägen 3.