

## **KIOSKINSTRUKS TØMMERMYRA 2018**

1. Lag ca. 1,5 liter vaffelrøre som skal tas med på Tømmermyra. Forslag til oppskrift er vedlagt.
2. Nøkkel finner du i nøkkelboksen på oversiden av bygget (koden 0610).
3. Oppmøte 1 time før første kamp, som regel kl 17.00. Oppdatert oversikt over kamper ligger på <http://brottum-il.no/> under fane fotball.
4. Lås opp garderober (nøkkel finner du på samme knipe som til kiosk).
5. Åpne kiosken:
  - Heng ut flagg/sett ut skilt
  - Trakte kaffe
  - Stek vafler
  - Del ut 2 kaffebonger (til trener og lagleder) på lag som besøker Tømmermyra. (Ligger i perm.)
  - Perm og skrinet med penger finner du i koffert som ligger i hylla inne i kiosk.
  - Izettle skal brukes for å registrere det vi selger, se egen instruks som ligger i perm.
6. Sørg for at kiosktralla «RULLE» brukes aktivt de dagene det er flere kamper og mye folk: Ta med kaffe og andre kioskvarer på tralla, gå en runde rundt under kamp og i pausen å selg varer.
7. Kiosken holdes åpen til alle som har spilt kamp forlater Tømmermyra.
8. Opprydding:
  - Rydd og vask kiosk.
  - Gå søppelrunde rundt banene
  - Sjekk at det er søppelsekker i alle søppelstativ ute, skift hvis det er fullt. Fulle sekker legges i dunker ved parkeringsplassen.
  - Sjekk at det er såpe, dopapir/papir på alle doer. Tøm søppeldunker.
  - Utfør nødvendig renhold på toalett. Nødvendig utstyr fins på rom til venstre for trapp når man går inn hovedinngang i 1.etasje.
  - Lås alle garderober og kiosk. (Hvis det kun er A-laget eller damelaget som har trening låser de selv.)
  - A-laget og damelaget har ansvar for å vaske garderober som blir benyttet av de eller av deres motstandere.

### **Prosedyre vedr kasse og kortterminal:**

Det kan betales på følgende måte:

- Vipps
- Kontant

1. Vippsgo er nytt for året. Her kan kunden legge varene de skal ha i handlekurv selv. Enkelt for oss og kunden. Gå inn på meny når du har trykket på Brøttum Fotball inne på vipps.  
<https://www.vipps.no/bedrift/vippsgo>
2. Oppgjør gjøres på følgende måte:

Skjema fylles ut og signeres av 2 personer. (Ligger i perm.)

Beløp og skjema legges i konvolutt som limes igjen og legges i safen under benken inne i kiosk. (sprekk på innsiden av safen)

Husk at det skal alltid ligge 400 kr i vekslepenger i kassa (først og fremst mynter)

Kasserer Torgeir Moen henter oppgjør jevnlig.

### **Varefylling i kiosk:**

Send sms eller ring til Siw dersom noe mangler.

### **Dommergodtgjørelse:**

Klubbdommere og kioskvakt skal kvittere på skjema i perm som ligger i kiosken etter dømt kamp. Dommere får en litago eller en brus pr kamp de dømmer.

### **Vaffeloppskrift:**

Vedlagt vaffel oppskrift fra Tine. Røra blir litt tynnere enn vanlig vaffel-oppskrift, men den gir gode lett stekte vafler. det er frivillig om denne oppskriften benyttes.

### **Overlappende kioskvakter**

På dager med mange kamper skal det være 2 kioskvakter. Da starter kioskvakt nr. 1, en time før første kamp. Vakt nr. 2 kommer til kampstart.

Vakt nr. 1 avslutter når det roer seg i kiosk. Vakt nr 2 har ansvaret for å vaske kiosken og stenge. Når det er 2 stk. i kiosken ta en ekstra kikk på toalett om det trengs vask, eller annet opprydding som trengs.

**Ved spørsmål ring:**

**Siw Therese Engelstad Bakken, kioskansvarlig tlf: 41854122**

**Torgeir Moen , kasserer tlf: 91591593**

**Stian Undbekken, leder tlf: 91635852**

# Grove vafler

Vafler er en stor hit blant store og små, hvorfor ikke lage vafler med en smart vri?

Start med å la havregrynene svulle i halvparten av melken i ca 30 minutter. Smelt smøret i en kjele. Pisk eggene lett og bland vekselvis inn de tørre ingrediensene, resten av melken og det smeltede smøret. Rør alt til en jevn vaffelrøre. Tilsett havreblendingen i til slutt.

La vaffelrøren svulle (hvile) i minst 15 minutter før steking. Dette er viktig for at vaffelrøra skal få den perfekte konsistensen.

Smelt smør i varmt vaffeljern og ha i litt vaffelrøre. Stek vaflene lys brune og la de avkjøles på rist for å få en sprø overflate. Hvis du legger dem oppå hverandre blir vaflene myke.

Server vaffel på engangsasjett eller serviett med brunost eller syltetøy og rømme. Eller kanskje friske bær og TINE Kesam® Vanilje?

Tips: Bytt av noe av melken med TINE Kulturmjølk og 1/2 ts natron. Det gir ekstra saftige vafler.

## INGREDIENSER

	<i>ca 15 plater</i>	<i>ca 30 plater</i>
Sammalt hvete	6 dl	12 dl
Havregryn	2 dl	4 dl
Egg	4 stk	8 stk
Tinemelk Ekstra Lett	8 dl	16 dl
Smørflytende margarin	4 ss	8 ss
Salt	1/2 ts	1 ts
Kardemomme	1/2 ts	1 ts
Vaniljesukker	2 ts	3 ts
Bakepulver	1 ts	2 ts