

Informasjon og tips til drift av Lille Café

Det er én hovedvert og to verter hver søndag. Velferdskomitéen er ansvarlig for innkjøp.

Hovedvert sine oppgaver

Hovedvert (og verter) blir kontaktet av den ansvarlige fra Velferdskomiteen i god tid før vekten, med praktisk informasjon. Meld fra så fort som mulig om noe er uklart.

Hovedvert skal kontakte de øvrige vertene noen dager før vekten for å sikre at alle stiller. Oppstår det problemer med å få kontakt eller at verter ikke kan stille, må velferdskomiteen få beskjed så vi sammen kan finne løsninger.

Vår erfaring fra i fjor, er at tilbud om hjemmebakst i tillegg til vafler og is, er meget populært. Vi oppfordrer derfor til å videreføre dette i år, så langt det er mulig. Det kan for eksempel være kanelsnurrer, rosinboller, kaker osv. Om hovedvert ikke baker selv - hør om noen av vertene kan gjøre det. **OBS: Ta vare på kvittering for ingredienser.** Utlegg med kvittering får man refundert ved stenging med hjelp av ansvarlig fra Velferdskomitéen.

Hjelp til å organisere arbeidsoppgaver i kaféen når det er nye verter, og delta ellers i arbeidsoppgavene i kafeen.

Ansvarlig fra Velferdskomitéen vil anviser hvor kontantkasse er oppbevart. Sjekk at det er 400 kroner i veksler. Når kaféen er over - tell opp kontanter sammen med ansvarlig fra Velferd.

Gi beskjed til Velferdskomitéen når det begynner å bli tomt for varer. Bruk gjerne notatblokk på kjøleskapet.

Forslag til arbeidsfordeling under Lille kafé:

- En har ansvar for salgsboden. To i salgsboden fungerer dårlig mht. kommunikasjon med kunder og servering.
- En steker vafler, lager kaffe og henter kald brus på forespørsel. Lager ny vaffelrøre ved behov.
- En rydder bord, sjekker toaletter, hjelper gjester med vipps, henter kald brus og is når salgsboden etterspør, fyller på syltetøy og rømme ved behov, avlaster de andre ved pause.

Tips til kafédrift

På en søndag med godt vær og mye besøk kan det gå syv poser vaffelmix. Hvis man også selger kake, kan det gå ca. fem poser vaffelmix. Lag først tre liter om været er bra og lag heller mer etter hvert. Mixen kan ikke fryses! Den blir da rar i konsistensen og smakløs. Vaffelmix inneholder allergener: Egg, Gluten/hvete og melk.

Hvis behov finnes det brownies på pose i skapet. En liten pose brownies går til en form 20-22 cm. To poser går på ei langpanne.

Vi oppfordrer dere til å bruke porselenet. Sett frem en tralle utenfor inngangsdøren så gjester kan sette fra seg oppvask der. Husk å skylle godt av alle matrester før ting settes i maskinen.

Papptallerkener og -krus vil være tilgjengelig ved behov.