**INSTRUKS GRILL**

* Start med å ta ut hamburgere til tining (tar ca 1 time før man klarer å skille de).
* Stek noen hamburgere og grillpølser (økes etter hvert/unngå for mye svinn).
* Sett frem tilbehør og søplebøtte. Alle griller får utdelt voksduk som pynter opp😊
* Coleslaw porsjoneres i mindre beholdere.
* Viktig med orden og hygiene i grillen.
* Rydd underveis.
* Spisepause tar man ved anledning og på omgang – utenfor grillen.
* Sørg for at grillen ser fristende og appellerende ut.
* Følg opp varelageret underveis – rester av hamburgerdressing, ketchup og sennep samles i flasker.
* Vask og rydd ved vaktslutt.
* Det varierer fra grillsted til grillsted hvor mye ekstra varer man selger ute fra kiosken. Dette avgjør salgsleder på stedet
* Mangler det varer? Ta kontakt med salgsleder.

**Utvalg grill:**

|  |
| --- |
| Hamburger |
| Grillpølser |
| Hamburgerbrød |
| Lomper |
| Pølsebrød |
| Ketchup |
| Sennep |
| Grillkrydder |
| Grønn salat |
| Coleslaw |

**Vi har alle et felles ansvar for at hallen og fellesarealet er ryddig og rent**

**– ta i et tak når du har ledig tid.**

De som er på vakt får kaffe og vaffel 😊