

Kootut ohjeet tarjoiluryhmille

- 10 mitallista tai täysi pahvimukillinen kahvia yhteen pannulliseen
- Keitetään 70 tai 80 kuppia kahvia.
- Lämmitetään termoskannut hanasta saatavalla kuumalla vedellä.
- Myös teenjuojille kuumaa vettä vedenkeittimellä. Teevedelle on oma termoskannu.
- Laita termoskannut teräspöydälle, niin ei tarvitse huolehtia viilutetulta pöydältä kahvitippojen pyyhkimistä.
- Laitetaan esille n. 40 kahvikuppia ja pullaa. Tarpeen mukaan laitetaan lisää esille. Näin ei tarvitse laittaa roskeen käyttämättömiä kertakäyttöastioita.
- Gluteenittomat keksit myös esille (löytyy kaapista).

- Käytetään kertakäyttöhanskoja, kun käsitellään pullia.
- Veitsi mukaan juhlasaliin pullan puolittamiseksi, jos joku haluaa vähemmän pullaa.
- Jos näyttää, että pullat loppuu kesken,
 - o Katso onko pullia pakasteessa, joka löytyy Pikku Hansa –huoneesta.
 - o Tai joku tarjoiluryhmästä hakee lisää pullia esim. Pekurinkulman K-kaupasta ja lähettää kuitin Elisalle omien tilitietojen kera.
- Jos pullia jää yli, niin viedään pakasteeseen tai myydään. *Myyntiä varten lasketaan pullan hinta ja pyöristetään sopivaan tasalukuun.*
- Säestäjälle 2 pullaa palkkioksi.

- Pestään kahvikannut ja termokset.
- Siivotaan omat jälkemme ja jätetään keittiö siistiin kuntoon.
- Lajitellaan roskat keittiössä asianmukaisesti.

- Juhlasalissa pyyhitään pöydät.
- Juhlasalissa lakaistaan näkyvät roskat pois.
- Jos ei ole päivän viimeinen tilaisuus, niin viedään juhlasalista roskat jätesäkeissä keittiöön.
- Päivän viimeisen tilaisuuden jälkeen tulevat siistijät paikalle.

- Pidetään kaappi järjestyksessä.
- Sokereita ja maitoja ei tarvitse tarjoilukupeista palauttaa laatikoihin.
- *Tarkistetaan vuoron päätteeksi tavaroiden riittävyys n. 60 hengelle seuraavalle kerralle. WhatsApp-tarjoiluryhmään ryhmävastaava laittaa vuoron lopuksi aina ilmoituksen riittävydestä.*