

# MATSAL



Lundaspelen är en fantastisk upplevelse för många. Vi i IK Eos är stolta över vår turnering och vill gärna fortsätta att vara det. En av framgångsfaktorerna i turneringen är att försöker ha en bra bemanning på alla ställen - om verksamheten i matsalarna flyter på och är en trevlig upplevelse för våra besökare är det mycket värt för turneringen som helhet!

## INNAN DITT ARBETSPASS

Ta reda på var matsalen ligger där du ska ha ditt pass  
Läs igenom arbetsbeskrivningen

## ARBETSUPPGIFTER UNDER PASSET

Det kommer alltid finnas matsalspersonal på plats som hjälper till med arbetsfördelningen

## AVSLUTA PASSET

### Insläpp

En glad och trevlig person ska stå i ingången och ta emot matgäster med matkort.

Personen kontrollerar matkort och ser till att det blir ett jämnt och bra flöde in i matsalen. Denne har även i uppgift att räkna antal åtande.

### Servering

**Fylla på** mat i baren, fylla på mjölk, fylla på knäckebröd och bordsmargarin

**Hålla ordning** i matsalen (lugn och ro för de som äter, torka bord m.m)

Ha en **dialog med kökspersonal** om värming av mer mat

### Disken

Ser till att disken blir ordentligt avsköljd  
Bestick ska diskas två gånger  
Glas ska täckas med ett nätgaller innan diskning

### Diskplockare

Räknar och dokumenterar antal tallrikar/brickor  
Ansvarar för att rena glas, tallrikar och bestick fylls på i matsalen

### Gemensamt ansvar efter servering

Bord torkas av  
Stolarna sätts upp  
Golven moppas  
Barerna och diskinlämningen städas  
Matavfall och resterande sopor ska tömmas och kastas  
Fylla på mjölk, tallrikar, bestick och glas för nästa servering

**OBS! Funktionärerna har ansvar för att entré och toaletter är i städad skick och att papper fylls på!**