

En onsdagsgrillvagt indebærer følgende **arbejdsopgaver**:

- Bestille salat **kl. 18:00** i **Restaurant Hellerup Sejlklub til levering kl. 19:15** (Tel nr: 3962 8803).
- Indkøbe brød, sødt, kaffe m.v. Husk der er ingen formkrav. Man kan købe eller bage, som man har lyst og tid.
- Klargøre og tænde gasgrill.
- Brygge kaffe og te (en termokande rækker til 5 personer).
- Barbetjening (drikkevarer udleveres til onsdagsgrillvagterne kl. ca. 19.00).
- Opsætning af buffet.
- Opvask
- Oprydning og rengøring
- Afregning af kassen med dagens kassemester.

Salat købes hos **Restaurant Hellerup Sejlklub**. Vi har en stående ordre på salat til 20 personer.

- Vi **skal** ringe til dem kl 18:00.
- **Vi skal ringe under alle omstændigheder. Telf nr: 3962 8803.**
- På det tidspunkt ved vi, hvor mange vi bliver. Vi kan ikke afbestille – kun bestille ekstra – op til 20 ekstra.
- Skulle vi blive mere end 40, må der findes en kreativ ad hoc-løsning.
- Salaten hentes kl 19:15. Vi får en regning med, som betales af kassemesteren næste dag.

Det anbefales at overholde følgende **deadlines**:

- Før kl. 17.45 er en god idé at se, hvad der måtte være af madvarer i skabe, køleskab og fryser.
- Roere må skrive sig på salatlisten indtil kl. 17.45 samme dag.
- Ring om antal personer til salat kl. 18:00.
- Køkkenholdet lægger selv ud for brød, sødt, kaffe m.v. og får så refunderet pengene, når aftenens kasse er gjort op.
- Industriopvaskemaskinen (rustfrit stål) tændes kl. 18 (den er 40 min. om at varme op).
- Grillen tændes 5-10 minutter før roerne er klar til at grille.
- Baren skal være klar og betjenes med én person fra kl. 19.15.
- Salat, flutes og grill skal være klar senest kl. 19.45.

Indkøb

Skal købes (undersøg dog lagerbeholdning først):

	20 personer	30 personer	40 personer
Mælk til kaffen	1 liter	2 liter	2 liter
Kaffe	1 pose	1 pose	2 poser
Brød/flutes el. lign. pr. person beregnes 100 gr.	2 kg	3 kg	4 kg
Kærgården	1 pakke	1 pakke	1 pakke
Kage, dessert eller frugt i portioner	20 stykker	30 stykker	40 stykker
Nedenstående købes kun hvis lager ikke haves			
Ketchup	1 flaske	1 flaske	1 flaske
Sennep	1 glas	1 glas	1 glas

Økonomi

- Køb ikke ind til flere end der er på listen.
- Pris pr person er kr. 40,- Salaten betaler vi kr. 22,50 for pr person. Grillgas koster kr. 5,-. Der er altså kr. 12,50 til brød, sødt, kaffe m.v.
- Priser på øl, vand og vin kan ses i baren.
- Der afregnes med dagens kassemester.
- Køkkenholdet betaler også selv kr. 40,- + evt. drikke, da budgettet er stramt, og der kan være mange på holdet

Klargøring af gasgrill

2 stk. gasgrill + 2 gasflasker (+ en fuld reservegasflaske) står i bunden af sydligste bådehal – disse køres ud på bådepladsen og gasflasker monteres.

NB: Gasgrill MÅ KUN TÆNDES OG ANVENDES UDENDØRS – ALT ANDET ER LIVSFARLIGT!

Oprydning og rengøring

- Alle madrester smides ud eller tages med væk fra klubben.
- Borde tørres af, såvel ude som inde.
- Grillbestik, marinadeskåle m.m. vaskes op.
- Gasgrill slukkes både på selve gasgrillen og på toppen af gasflasken efter sidste roer, og straks, mens grillen er varm, børstes støbejernsristene rene med den trekantede grillbørste.
- Aluminiumsbakken under grillen vaskes ren i varmt vand eller udskiftes med en ny alu-bakke.
- Gasflaskerne kobles af og stilles sammen med gasgrillene tilbage i bunden af bådehallen.
- Havestole og borde samles (normalt ved fælles hjælp).
- Affaldssække tømmes.
- Tomme øl- og sodavandflasker/dåser sorteres og flasker sættes tilbage i kassen, mens dåser lægges i plastkurv i mellemgang.
- Køkkenet forlades med bordene vasket (med sæbe) og gulvene fejjet.

Opvask

Der er 2 opvaskemaskiner til brug

En hurtig maskine, der tager 3 min. pr. vask (den i rustfrit stål). ALT service skal skylles af, før det sættes i maskinen. Maskinen sørger selv for sæbe og afspændingsmiddel (se brugsanvisning ved maskinen)

Den langsomme maskine tager ca. 15 minutter pr. vask (den hvide). Den virker som en almindelig husholdningsmaskine. Det betyder, at madrester blot skal fjernes og at maskinen skal have én sæbetablet fra hylden oven over.

Glas, porcelæn og øvrigt service sættes i de respektive blå kurve på de rette hylder. Alle kurve er forsynet med et nummer, der refererer til en hylde – se evt. på indersiden af skabene i gangen og i klubstuen.

Hygiejne

Da der er mange, som bruger køkkenet i ugens løb, er det vigtigt, at visse regler bliver overholdt.

- Skift alle karklude og viskestykker, før I går i gang med mandlavningen.
- Husk at hænge snavsede smatvåde viskestykker og karklude til tørre, inden de lægges i vasketøjskurven
- Husk at vaske hænder, før I går i gang med at tilberede maden.

Rigtig god fornøjelse!