

Servering till kontrollrummet

KONTROLLRUM → ta serveringen hit först och plocka bort det sist!

TA EN KYLVÄSKA TILL KONTROLLRUMMET MED FÖLJANDE SERVERINGAR:

- Mjök & havremjök
- 6–8 smörgåsar
- Fråga om det finns behov av specialkost

På BORDET:

- Kaffe i en pumptermos
- Kolla om det finns en vattenkokare i kontrollrummet; om inte, ta med varmt vatten till te i en termos
- Bitsocker i en fryslåda med lock (lämna locket på)
- Tepåsar
- Kallt vatten i en vattendunk
- Saftkoncentrat i originalförpackningen (späd inte ut i förväg)
- Sötsaker, t.ex. bullar eller kakor
- Hackade saltgurkor i lag, morotsbitar i vatten, äppelbitar i vatten, och mandariner (en liten mängd av varje)
- Servetter och engångsmuggar
- Plastkaffesprar

Servering till kontoret

TILL KONTORET (t.ex. till Taina och försäljningspersonalen)

- Kaffe i en pump termos (kontoret har egen vattenkokare till tevattnet)
- Juicekanna/saftkoncentrat i originalförpackningen (fråga om det behövs)
- Sötsaker
- Hackade morotsbitar i vatten, fruktbitar m.m. (fråga vad de önskar av detta)
- 6–8 smörgåsar i kylskåpet
- Mjök och havremjök i kylskåpet
- Fråga om det finns behov av specialkost

Servering till funktionärerna under läktaren – se separat instruktion för hur serveringen ska sättas upp! Instruktion finns också i mappen i större format

- Kaffe i pumptermosar (2 st)
 - Varmt vatten för te i en termos
 - Bitsocker i en fryslåda med lock (lämna locket på)
 - Tepåsar
 - Kallt vatten i en vattendunk
 - Saftkoncentrat i originalförpackningen (späd inte ut i förväg)
 - Sötsaker (t.ex. bullar, kakor)
 - Hackade saltgurkor, morotsbitar i vatten, äppelbitar i vatten och mandariner
 - Engångsmuggar och en penna (funktionärerna skriver sina namn på muggarna)
 - Servetter och plastkaffesprar
 - Handsprit
 - Fråga om det finns behov av specialkost
-
- I kylskåpet: färdiga smörgåsar (vanliga & glutenfria åtskilda), mjölk, havremjök och färdighackade saltgurkor i lag, morötter i vatten, äppelbitar i vatten; mandariner inte i vatten!

