

Kioskbetrieb Sporthalle

Vorbereitung

Woche vor Spielrunde:

1. Der/ die Kioskverantwortliche der jeweiligen Spielrunde organisiert beim Trainer den Hallenschlüssel (passt auch für den **Ballschrank Nr. 2**)
2. Ab spätestens Samstag, 11.00 Uhr ist im Ballschrank Nr. 2 der "Kiosk- Schlüsselbund" deponiert (2 Schlüssel Kioskkästen "grün"/"gelb", 1 Schlüssel „rot“ Kühltisch)

Samstag oder Sonntag:

1. Einkaufen (**Fleisch und Brot!!**)
A Samstagrunden: Vorbestellte Waren sind spätestens 15.00 Uhr bei der Metzgerei Biland (Oberfrick) und Bäckerei Kunz abzuholen (Lieferschein)
B Sonntagsrunden: Lieferung Metzgerei Biland muss am **Samstag bis 16.00 Uhr** abgeholt werden.
2. Kaffeemaschine gemäss Bedienungsanleitung einrichten
3. Kühltische einschalten (Temperatur nach Bedarf)
4. Tischgarnituren aufstellen (sind im Behinderten-WC)
5. Plakatständer aussen neben der Eingangstüre aufstellen
6. Brötli vorbereiten
 - Salamibrötli ca. 30 gr. Salami (**9-10 Scheiben**)
 - Schinkenbrötli ca. 40 gr. Schinken (**1 1/2 Scheiben**)

Abschlussarbeiten

Nach dem letzten Spiel sind folgende Arbeiten zu erledigen:

1. Kaffeemaschine ausschalten und reinigen (**restl. Kaffee-Bohnen in Kaffee-Büchse füllen!!**)
2. Materialbestand aufnehmen und in die Liste eintragen (Kolonne Bestand nachher)
3. Material in den Kioskkästen versorgen
4. Tische reinigen und zusammenlegen (im Behinderten-WC)
5. Tribüne und Foyer Boden wischen
6. Kühltisch auffüllen (Temperatur zurückstellen)
7. Kiosk reinigen (Boden wischen, Ablageflächen reinigen)
8. Kasse abrechnen (evtl. Quittungen beilegen)
9. Kasse im Kioskkasten Nr. 1 (gelb) deponieren
10. Kiosk abschliessen und **unbedingt** den "Kiosk- Schlüsselbund" im Ballschrank Nr. 2 deponieren
11. Plakatständer in den Kiosk stellen (steht draussen)
12. Lichter löschen (Gang, Foyer, ...); Halle abschliessen
13. Leere Kisten/Karton's (Bäckerei Kunz) zurückbringen!!
14. Im nächsten Training dem Trainer den Hallenschlüssel den zurückgeben

Besonderes

- Jeder Helfer erhält 1 Getränk und 1 Brötli oder 1 Nussgipfel
- Bei Fragen wende man sich an Markus Leimgruber
Tel. 062/ 871 59 02