**Arbetsbeskrivning Grill 2018:**

* Grill tillhandahålls av Hyrservice och finns på plats när ni kommer.
* All utrustning för grillen finns att hämta ut i lådorna cafeterian.
* På fredag behöver ni tända grillen omgående för att kunna servera så snabbt som möjligt: På lördag och söndag behöver ni börja tända grillen vid 9-tiden. Vid 10:00 skall det vara klart att senast kunna börja sälja mat.
* Prisskylt sätts upp på lämpligt ställe.
* Grönsaker och lök finns i kylskåpet i cafeterian.
* Förvara grönsakerna i de burkar ni har (3 st) med tillhörande lock.
* Köttvarorna, samt bröden hämtar ni ut efterhand från cafeterian. Vid varmt väder, får ni se till att inte förvara köttet för länge i värmen, utan springa och hämta från kylen oftare.
* Grilla upp köttvarorna efterhand, så att det hela tiden är fräscht. Placera grillad mat i plåtbläck, täckt med folie, som finns i lådorna.
* Betalning för grillad mat sker vid grillen. Midjeväska med växel finns i caféet. Swich-betalning fungerar också, se separat beskrivning.

**På kvällen när ni stänger:**

* Grillarna skall vara igång tills det märkbart minskar med folk detta gäller både fredag och lördag. Dock skall sista lagen få en möjlighet att köpa hamburgare efter match.
* På söndag stänger ni grillen en halvtimma efter sista matchen är slut.
* Gör rent galler löpande med de grillgallerborstar som finns i lådan.
* När ni grillat färdigt, så vattendränker ni grillen så att det inte finns någon glöd kvar. När ni är helt säkra på att det inte finns någon glöd, så häller ni över resterna av kolen i speciellt kärl och placerar grillen och kärl inomhus på de för grillen avsedda skivor.
* På söndag efter sista passet, kommer en bil och hämtar grill och övrig utrustning i samband med varorna.