



INSTRUKS Oslo Rulleskicup

INSTRUKS: KIOSK

Antall på dugnad her: bør være 3 stk

UTSTYR:

- Kjøreplan
- Pølsekoker (har instruks på seg)
- Vaffeljern
- Rist, fat, diverse
- Pølseklyper, stekespader, mm
- Skilt med priser og vipps
- Mat: Pølser, lompe, kaffe, brus, kaker, vaffelrøre (kommer ferdig på kartong)
- Syltetøy til vafler

OPPGAVER:

- Koke kaffe (se instruks maskin)
- Trekke pølser (VIKTIG - følg instruks på damperen - vann i bunn før strømmen settes på, ellers ryker hele historien)
- Obs- pølser er glutenfrie. Vi har tacolefser (glutenfri) som glutenfritt alt for lomper
- Steke vafler (egen røre på flasker)
- Sett ut kaker og litt ekstra (lefser, banan, epler)
- Servere og selge så mye det er mulig å få til
- Etter endt renn -
 - Del ut overskuddsmat
 - Pakk alt sammen
 - Settes ut til nedrigg og frakt

VARER (vil stå klart i Kollen på kjøkkenet)

- Vaffelrøre: ca 8 liter
- Pølser: ca 80
- Brus, ca 100 (Lyn brus mest populær)
- Kaker: 10 stk
- Lomper, glutenfri lomper, syltetøy