



## Fikaförsäljning VVK:s hemmaarrangemang

### Utrustning

All fast utrustning finns i klubbens förråd i sekretariatet på bottenplan i Hammarhallen. För att komma in behövs för tagg med inloggningsbehörighet till både ytterdörr och "sekretariat" samt nyckel till förrådsdörren. Båda dessa ska ledare i laget ha (kolla i förväg). I förrådet finns korvvärmare, perkulatorer, vattenkokare, mackjärn, termosar, skarvsladdar samt kartonger att bära i m.m. Där finns även förbrukningsmaterial från tidigare arrangemang som diskmedel, alkogel, servetter, assietter, muggar, skedar, kaffefilter (till varma mackorna), sopsäckar, brickor, plastfilm m.m. . Det kan även finnas kvar kaffe, festisar, ketchup, senap, flytande margarin m.m. från tidigare arrangemang (kolla sistadatum innan ni säljer). Inventera innan inköp görs.

### Inköp

VVK har en inköpskod till ICA (fråga ledare om den). Inventera fikaskåpet innan ni åker och handlar. På ICA kan ni även kompletteringshandla under dagen. Lägg kvitto i kassaskrinet.

Ex. på inköpsmängder av färskvaror: Inför julcupen dec. 2016 (en dag med fyrmanna lvl 4-5 med 25 deltagande lag) inköptes: 5\*16 korvbröd, 2\*36 korvar, 10 förp. Hennings storform, 4 kg banan, 2 flaskor flytande margarin, 2 förp. färdigskivad ost, 2 förp. skivad skinka, 6 lådor festis, 2 ketchup, 1 senap, 2 pkt kaffe, 1 liter mjölk.

### Bakning

I arrangemangsschemat för resp. lag anges hur mycket som ska bakas av långpannor med kakor samt chokladbullar (se förslag till recept längst ner). Hur mycket som behövs beror på antal anmälda lag samt vilken ålder det är på spelarna. Kidsvolleycuper drar i regel flest vuxna åskådare d.v.s. kaffe- och fikabrödsköpare. Ju äldre lag som spelar desto färre åskådare kommer men å andra sidan köper då spelarna själva korv, festis och varma mackor. Kolla med det lag som senast arrangerade cup om tips på bak- och inköpsmängder. De vet hur mycket som gick åt.

### Försäljning

Det behövs 1-3 personer samtidigt vid försäljning lite beroende på vilken cup som arrangeras och vad som säljs samt tid på dagen (stressigast vid lunchtid). Vid försäljning av varma mackor och varmkorv kan det vara skönt att vara två stycken så att en kan förbereda och en annan ta betalt. Hur ni vill dela upp dagen i arbetspass får ni i arrangörslagen själva bestämma.

Kaffe bryggs i befintliga bryggare (Hammarhallen) eller med perkulator (V-by- och Liljahallen) och hålls upp i pumptermosar. Se till att förbereda nytt så snart ni fyllt på. Rengör och torka av vid cupens slut.

Korvvärmare: Tänk på att fylla vatten i det allra yttersta utrymmet innan ni kopplar in uttaget. Plocka ut innerbehållaren och håll på vatten så att värmeelementet täcks gott och väl av vatten. Detta ska sen tömmas ut när cupen är slut. I själva korvbehållarna kan man gärna ha korvspad. Värmarnas temperaturgradering har nöts bort. Se till att inte ha för varmt för då spricker korvarna.

Mackjärnsmackor förbereds och förvaras i kylan (med & utan skinka). Använd flytande margarin på mackans bäge utsidor vid värmning. Mackjärnet torkas rent med papper vid cupens slut.

Plasthandskar och alkogel finns på plats och bör användas när ni förbereder mackor med mera. Mackorna kan serveras i kaffefilter.



Elektronik (gäller framför allt Liljahallens fik på Hammar brukar det funka bra). Koppla i möjligaste mån upp perkulatorer, mackjärn och korvvärmare till olika uttag så minskar risken för att proppar går. Ta med extra skarvsladdar från fikaförrådet. På Lilja kan t.ex. perkulatorn stå ute i korridoren vid lärarrummet och mackjärnet bortanför whiteboarden.

Diska upp och torka av samt återför alla inventarier på avsedd plats på hyllorna i fikaförrådet på Hammar. Fördela och ta hem alla färskvaror och bakverk som inte går spara i förrådet. Lämna inget kvar i kylarna i serveringslokalerna.

### **Betalning**

Inplastade prislister med swishnummer finns i fikaförrådet. Kassaskrin med växel fixas i förväg med kassören Ann-Charlotte Olovsson [kassor@vannasvk.se](mailto:kassor@vannasvk.se), 070-653 37 24. I regel brukar ledare ha fixat det men kolla det. Lämna inte kvar kassaskrinet i förrådet efteråt utan skicka med ledare eller ta hem.

### **Städning**

Det är ofta smutsigt när man kommer till hallarnas säljutrymmen. Torka rent och sopa golv om det behövs. På Liljahallen går ledarnas tagg till städskrubben vid ingången till hallen. I Hammarhallen finns städvagn i sekretariatet på bottenplan. Ta med trasor, diskmedel mm från fikaskåpet till fiket. Innan hemgång ska alla hjälpas åt att grovstäda serveringar, hallar, toaletter samt omklädningsrum. Sopor från såväl fik som allmänna toaletter och omklädningsrum ska tömmas och tas reda på. Sopsäckarna slängs i de gröna soptunnor som finns vid långväggen på Vännäsbykola eller på Hammarskolans skolgård (vid f.d. matsalen).

### **Strul?**

Om det går proppar eller om något annat strular som inte ledare kan hjälpa till att fixa så måste man ringa kommunjouren på 070-614 24 25.

**Lycka till!**

**RECEPTEXEMPEL VVK**

Obs! Alla kakor bör bakas med mjölkfritt smör/margarin! Märk upp tydligt om det du bakat är mjölkfritt eller ej. Skicka bakverken i burk som du inte behöver få återlämnad. Märk upp burken tydligt om du vill få tillbaka den och hämta då upp den själv i slutet av cupen.

**KLADDKAKA (brukar sälja bäst)**

8 ägg  
12 dl socker  
6 tsk vaniljsocker  
4 krm salt  
3 dl kakao  
6 dl mjöl  
400g smält smör eller margarin. Mjölkfritt!

Vispa ägg och socker fluffigt. Blanda i övriga ingredienser. Häll ner i väl smord långpanna (30x40cm) och grädda i 175 grader ca 35 min. Skär kakan bitar 6x6 cm.

**KANELMUMS**

200 g mjukt mjölkfritt smör  
2,25 dl socker  
1 äggula  
1 matsked sirap  
1 tesked vanilj  
2 teskedar bikarbonat  
5 dl vetemjöl  
2 teskedar pepparkakskryddor  
1 tesked kanel

Rör ihop alla ingredienser, dela degen i sex delar och rulla till längder (tre längder per plåt).

UGN: 175 grader

TID: 20 minuter

Skär upp kakorna direkt efter gräddning i rutor ca 6x6 cm

**CHOKLADBOLLAR**

100g mjölkfritt smör/margarin (rumsvarmt, men ej smält))  
2 dl socker  
3 dl havregryn  
3 msk kakao  
1 tesked vaniljsocker  
3 matskedar kallt kaffe (går att byta ut till vatten)  
Kokos eller pärlsocker att rulla bollarna i.

Blanda samman ingredienserna noga till en deg. Strö ut socker eller kokos på en tallrik. Forma degen till bollar (stora som pingisbollar) och rulla dem i kokosen/pärlsockret. Ställ i kyl och låt stelna.