



HUSK Det skal være rart at være frivillig, så smil, hjælp hinanden og bær over med hinanden

Opvask - Arbejdsbeskrivelse

Mødetid: Står typisk i mail, men typisk kl. 18.00 eller 18.30, tidligst når maden er lavet i vores eget køkken

Inden gæsterne kommer:

- Tag orange gummi forklæde på
- Check om der er opvaskemiddel og afspændingsmiddel i dunkene ved siden af maskinen, salt tabs i vand
- Alt der skal vaskes, skal nærmest være rent, før det sættes i maskinen, dvs. madrester skræbes af servicen og alt skylles grundigt
- Organiser jer, så maskinen kører hele tiden
- Hvis maden er lavet i køkkenet, startes med at vaske gryder, bradepander m.v.

Når gæsterne har spist:

- Tallerkner sættes i runddel og skylles rent, inden det sættes i maskinen
- Middagstallerkner og dybe tallerkener 1 tallerken i hvert hul i rundellen
- Desserttallerkner og underkopper 2 tallerkner i hver hul i rundellen
- Sovseskåle og kartoffelskåle vaskes i runddel
- Rundellerne bliver en flaskehals, hvis ikke de holdes i gang hele tiden
- Sæt bestik i blød i en spand med vand
- Bestik vaskes i bakke (ikke for tykt et lag)
- Alt bestik skal tørres, før det lægges på plads
- Bemærk der er store skeer og dessert skeer og der er store gafler og dessertgafler
- Store fade og de største spækbrædder sættes direkte i maskinen uden bakke – kun et ad gangen
- Hvis der er pladsmangel i køkkenet, bør glassene blive i restauranten, indtil midterbordet i køkkenet er fri

Inden pausen med personalespisning skiftes vand i maskinen, så kan vandet varme op, mens der spises, FØRST derefter vaskes glas

Når gæsterne er gået:

- Alle glas skal skylles, før de sættes i maskinen
- Når glas er vasket lægges et viskestykke over bakken en tid
- Glas må først sættes på plads og stables, når de er kolde

Natopvasker møder ind ml. 22 og 23.

Har du spørgsmål, spørg vagthavende bestyrelsesmedlem