

CHECKLISTA FÖR STÄDNING

VARJE ARBETSPLATS

- Rengör din arbetsbänk och torka av med ytdesinfektion.
- Rengör spis och ugn.

DISKBÄNK

- Diska allt du använt.
- Torka disken och ställ undan.
- Torka av diskbänken.
- Rengör vaskarna.

KYLSKÅPET

- Skriv namn på mat som du lämnar kvar. Håll koll på utgångsdatum! Vi slänger regelbundet gammal/dålig mat samt namnlösa ingredienser.
- Torka av hyllor vid spill.

SOPOR

- Töm dina sopor och ta ut i containern bakom huset. Nyckel finns i morteln i fönstret vid diskbänken.
- Sätt i nya soppåsar till nästa grupp.

GOLV

- Sopa och moppa golvet.
- Skölj moppen kallt och ställ på tork.

TILL SLUT

- Stäng fönstren.
- Kontrollera att allt är avstängt.
- Lås dörren. Välkommen åter!



Tack för hjälpen!



VÄLKOMMEN TILL

SOLSTENEN

Trivselregler för köket



**SV Lundabygden
Glimmervägen 6
224 78 Lund**

Telefon: 046-211 70 80

E-post: lundabygden@sv.se



Välkommen till Solstenen!

Solstenen är namnet på vårt härliga ljusa kurskök.

Här finns **9 arbetsplatser** för glada kockar, samt ett rejält bord där ni kan avnjuta maten tillsammans.

Eftersom vi är många som använder köket så behöver vi alla hjälpas åt att hålla ordning, så att nästa grupp också hittar de redskap de behöver och kan njuta av sin kurs i ett rent och fräscht kök.



Grundregeln är enkel—städa efter dig själv så håller vi köket fint!

Ha en trevlig kurs och smaklig måltid!

BOKNING eller ANDRA FRÅGOR?

Vårt kök kan bokas av föreningar och företag. Föreningar som samarbetar med Studieförbundet Vuxenskolan får ett riktigt bra pris.

Du bokar genom att maila oss på lundabygden@sv.se eller ringa 046-211 70 80. Hit kan du också vända dig med andra frågor, önskemål eller felanmälan.

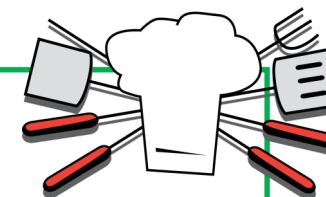


TÄNK PÅ TIDEN!

Vårt kök är populärt! Du har därför tillgång till köket under **exakt** den tid du har bokat—inte en stund före eller en stund efter. **Tänk på att du ska hinna diska och städa efter dig under den tid du har bokat. Det tar längre tid än du tror!** Boka hellre en extra timme om du vill kunna hålla lugnt tempo.



SÅ FUNKAR KÖKET



Kylskåp. Använd kylen märkt Studieförbundet Vuxenskolan. Märk din mat med namn eller ta hem den. Okänd mat lämnas på egen risk.

Ingredienser. Tänk på att du behöver ta med dig **alla** ingredienser själv. Det finns inget lager av salt eller kryddor i köket, utan varje grupp tar med sina ingredienser.

Köksredskap. Vårt kök är välutrustat med porslin, köksredskap och köksmaskiner. Du hittar lätt det du behöver eftersom alla skåp och lådor är märkta. Lägg tillbaka sakerna där du tog dem!

Detsamma gäller kökstextil: handdukar, trasor och förkläden finns på plats, liksom hushållspapper och soppsåsar.

Spisfläktar. Styrs av en timer vid dörren ni kom in genom.

Disk. I Solstenen diskas vi för hand. Tänk på att planera så att du hinner diska, torka och ställa undan disken.

Smutsvätt. När trasor och diskhanddukar är smutsiga så lägger ni dem i tvättkorgen till höger om dörren. Nya handdukar finns i lådorna vid diskbänken.

Golvet. Ni sopar och moppar golvet efter er. Ni behöver inte rensa golvbrunnar.

Sopor. Varje grupp tömmer soptunnor/papperskorgar efter sig och **tar ut soporna till containern på husets baksida.** Nyckel till containern ligger i morteln i fönstret vid diskbänken.

Brandfilt och brandsläckare! Se till att hela gruppen vet var de finns *innan* ni börjar.

Vänd på bladet så hittar du checklisten för städning.