Jobbinstruktioner

Världens bästa Baljanjobbare!



HT2022

Innehåll

Förmiddagspass 7.30 - 12.30	3
Börja med att:	3
Gör alltid detta under ett jobbpass:	4
Avsluta förmiddagspasset med att:	5
Eftermiddagspass 12.10 – 17.00	5
Börja med att:	5
Gör alltid detta under ett jobbpass:	5
Avsluta eftermiddagspasset med att:	5
Bryggtips	6
Kaffe:	6
Tips vid kaffebryggning:	7
Te:	7
Mjölkdispensers:	7
Det är tillåtet för Baljanjobbare att under ett jobbpass:	8
Det är inte tillåtet för Baljanjobbare att under ett jobbpass:	8
Brist på varor	8
Kaffekort	8
Kassa	9
Städrutiner	9
Kaffebiljetter	10
Leveranser	10
Leverantörer:	10
Leveransdagar:	10
Vid leverans	10
Fikafixarna	10
Svensk Cater	11
Spendrups	11
Delicato	11
Prislista	12
Byte av jobbpass	12
Instruktioner om brandlarmet går	13
Överfallslarmet	13

<u>Förmiddagspasset</u> startar klockan <u>07.30</u> och slutar ca klockan <u>12.30</u>. <u>Eftermiddagspasset</u> startar klockan <u>12.10</u> och slutar ca klockan <u>17.00</u>.

Baljans öppettider är 8.00-16.15

FÖRMIDDAGSPASS 7.30 - 12.30

BÖRJA MED ATT:

- > Skriva in er i jobbliggaren, så att ni är försäkrade under passet.
- > Ta ut de stora kaffetermosarna.
- Brygg kaffe gör detta direkt så att det är klart vid öppning, se "Bryggtips kaffe".
- Ta ut en förpackning av varje kläggsort ur kakkylen samt tänd och sätt på kläggkylen. Försök att alltid ha standardklägget (vanlig delicatoboll) framme.
- > Fyll på jochen, se "Leverans jochen"
- > Fyll på läskkylen vid behov.
- Ta fram mjölk, se "byte av mjölkdispenser".
- > Ta ut kexchoklad, daim, japp och plopp och ställ dessa ovanpå kläggkylen.
- > Plocka fram på bänken vid kassan:
 - Servetter (ställ dessa ovanpå kläggkylen)
 - Muggar
 - Korgen till kapsyler (häng upp denna på en krok i taket bredvid kassan)
 - Mackan mackan-hållaren (i trä) och placera 4 st paket av MackanMackan™ i den.
- > Plocka fram vid tebordet:
 - Tepåsar, burkar med löste samt skedar till dessa
 - Ögonblink-chokladpåsar
 - Honung
 - Skedar
 - Socker
 - o Tetermosar (2st)
 - Servetter
- > Plocka fram vid bordet bredvid blippen:
 - o Muggar
- Plocka fram vid höga bordet vid pelaren:
 - Havredryck
 - Ställ en mjölkdispenser bredvid, med fördel närmast tebordet för bästa möjliga flöde.
 Räcker att ha framme en i taget så kan den andra vara laddad och redo att köras ut när den första tar slut.
- ➤ Placera soptunnor vid trappan, bredvid kassan, bakom disken (för er jobbares skull), och vid testationen (se möbleringsschema som finns på jochenkylen)
- > Ställ ut en läskbackar till fulläsk vid te-stationen och två vid trappan (se möbleringsschema som finns på jochenkylen). Finglas (sådant som inte kommer i röda backar) sorteras och slängs i tunnan för glas som ska krossas vid slutet av dagen.
- > Tebordet kommer alltid att stå ute i baljan före och efter ett baljanpass och är inte något som ni jobbare ska ställa fram eller tillbaka under ett jobbpass. Allt som står på te-bordet ska dock plockas bort efter jobbpasset.

GÖR ALLTID DETTA UNDER ETT JOBBPASS:

- Koka kaffe, se "Bryggtips-kaffe"
- > Se till att det alltid finns tevatten i termosarna, för påfyllning se "Bryggtips-te".
- > Fyll på ny läsk längst in i läskkylen (kall läsk ska stå längst fram).
- > Fyll på kakor och klägg. Försök att alltid ha standardklägget (vanlig delicatoboll) framme.
- > Använd handskar när du har direktkontakt med klägg eller andra oinpackade varor.
- Fyll ev. på jochen från mjölkkylen (ifall inte alla jochen fick plats på morgonen). Tänk på att varje jochensort ska hamna på sin hylla i jochenkylen. Det finns tydliga markeringar för vilka som ska vara vart.

OBS! De jochen som ligger i papperslådor i kläggkylen är beställningar och inte till försäljning!

- > Fyll på testationen med skedar, servetter, tesorter o.s.v. (se "tebordet" under "Börja med att:").
- > Plocka in leveranser, se "leveranser" nedan.
- > Kolla soporna och byt om de är fulla.
- > Byt soppåsen för kaffesumpen flera gånger under passet, annars blir den väldigt tung. Lagom är att slänga 2-3 omgångar filter i varje påse.
- > Torka av caféborden och ta bort skräp och tomflaskor.
- Fyll på alla lådor under disken. De flesta saker finns i kläggförrådet. Är något slut så kontakta styrelsen, se "Vid brist på varor".
- Ta **INTE** emot eller lämna ut beställningar, hänvisa till jourtider eller styrelsemedlem om det finns någon i närheten.
- > Om det uppstår något akut problem, ring jourhavande styrelsemedlem (namn och telefonnummer står på dörren till Nollberga, kontoret).
- Fråga alltid kunderna om de vill ha kvitto! (Notera att varken Byttan eller Baljan inte har kvittoskrivare och att kvitton skickas via sms eller mejl.)
- Den laktosfria mjölken placeras i en korg i första lådan under kassan. Den ska alltså inte stå framme där kunderna kommer åt den.
- ➤ Det är strängt förbjudet att dela ut reklamblad och lämna någon form av reklam på borden utan styrelsens tillåtelse. Ser ni någon göra detta säg till själv, och/eller meddela styrelsen vilken organisation som gjort detta.

AVSLUTA FÖRMIDDAGSPASSET MED ATT:

- > Fyll på läskkylen, kall läsk ska stå längst fram.
- > Är läskbackarna fulla så ställ ut nya backar och ta med de fulla backarna till pantstationen.
- > Fyll på klägg.
- > Rensa och torka av caféborden så gott det går.
- Torka upp ev. kaffefläckar i och runt baljan, framförallt i trappan upp mot entréplan till vindbryggan, se "städrutiner".
- Finns det jochen kvar i kylarna i kläggförrådet som inte får plats i jochenkylen så meddela de nya jobbarna detta!
- ➤ I läskförrådet finns en lastpall där använda glasflaskor sorteras. En röd back ska antingen vara helt tom eller helt fylld när den står på pallen. Separera tomma och fyllda backar tydligt på pallen. Omstrukturera om du ser att detta inte har följts tidigare.
- > Det ska **alltid** ska vara kvar **10 st. tomma fulläskbackar** i läskförrådet.
- Töm soporna i containern på baksidan av Kårallen. Om soporna mot förmodan inte skulle få plats i containern, så ta med soporna in igen (ställ inga sopor på marken!) och tala med någon i styrelsen.
 - Kartongåtervinning finns bredvid sopcontainern (öppningen finns på baksidan av containern). Glöm ej att ta med hissnyckeln!
- > Stanna kvar tills ni är godkända av jouren och har skrivit ut er från jobbliggaren.

EFTERMIDDAGSPASS 12.10 – 17.00

BÖRJA MED ATT:

- > Skriva in er i jobbliggaren.
- > Se till så att det finns tillräckligt med bryggt kaffe till lunchrasten. Oftast ser de jobbarna som jobbar förmiddag till att kaffetermosarna är fulla inför lunchrasten innan de går av sitt pass.

GÖR ALLTID DETTA UNDER ETT JOBBPASS:

Se sid. 4.

AVSLUTA EFTERMIDDAGSPASSET MED ATT:

- > Fyll läskkylen med läsk
- > Ta in klägg och lägg de i kläggkylen i förrådet.
- > Rensa allt från disken och torka av den.
- > Rensa caféborden och torka av dem.
- Torka upp ev. kaffefläckar i och runt baljan, framförallt i trappan upp mot entréplan till vindbryggan, se "städrutiner".
- > Torka ur kläggkyl och jochenkyl.
- Ta in läskbackarna som står i Baljan (2 vid tebordet och 2 vid trappan)
- > Diska ur de stora kaffetermosarna **utan diskmedel** och gör rent vagnarna.
- > Ta in tetermosarna och ställ dem i kläggförrådet.
- > Ta in lösteburkarna och diska rent skedarna
- > Ställ in öppnade havremjölkförpackningar i mjölkkylen.
- Ta in mjölkdispenserna. Mjölken i ska sättas in i kylen för natten. Torka ur och städa dem **ordentligt**. Sur mjölk luktar jättetråkigt. Se "mjölkdispenserna" för mer info.
- > Sätt in ev. överblivna jochen i mjölkkylen i kläggförrådet och meddela detta till jouren.
- ➤ Genomför den dagsspecifika städningen. Varje dag ska en speciell del av Baljan städas lite extra enligt anvisningar på jochenkylen. Se "städrutiner" och fråga jouren om du är osäker.
- Töm kapsylburken och ta med till metallåtervinningen som är utanför hissen upp till kartongåtervinningen.
- ➤ I läskförrådet finns en lastpall där använda glasflaskor sorteras. En röd back ska antingen vara helt tom eller helt fylld när den står på pallen. Separera tomma och fyllda backar tydligt på pallen. Omstrukturera om du ser att detta inte har följts tidigare.
- ➤ Det ska alltid ska vara kvar 10 st. tomma fulläskbackar och 5 st. tomma finläskbackar i läskförrådet.
- Töm soporna i containern på baksidan av Kårallen. Om soporna mot förmodan inte skulle få plats i containern, så ta med soporna in igen (ställ inga sopor på marken!) och tala med någon i styrelsen.
 - Kartongåtervinning finns bredvid sopcontainern (öppningen finns på baksidan av containern). Glöm ej att ta med hissnyckeln!
- > Stanna kvar tills ni blivit godkända av jouren och har skrivit ut er från jobbliggaren.

➤ Under eftermiddagspasset så ska pantstationerna tömmas i Kårallen vid mån av tid. Pantstationerna är utplacerade enligt en karta uppsatt på jochenkylen.

BRYGGTIPS

KAFFE:

Börja med att brygga 20 L (2 påsar kaffe) så att det finns kaffe vid öppning kl. 8. Det tar cirka 20 minuter att brygga 20 liter kaffe. Vid bryggning skall vagnen placeras i det utrymme som finns bredvid diskbänken vid bryggaren. Se till att pipen för vattnet är ovanför hålet ner i kaffebryggaren, därefter **låses hjulen**. Hjulen ska även låsas när man ställer fram vagnen till kunderna. Till alla raster är det bra att ha så mycket bryggt kaffe som möjligt.

Folk dricker mest kaffe vid 9-, 11-, 14-, och 15-rasterna samt under lunchen. Det kan då vara bra att brygga **30 liter** inför dessa raster. Tänk på att ej brygga för mycket kaffe närmre slutet på dagen (stängning kl 16.15) men kaffet får heller inte ta slut före stängning då alla som vill ha kaffe ska få kaffe. Har man mellan 5 till 10 liter kvar så kan man brygga på nytt på den nuvarande mängden kaffe. Man behöver alltså ej vänta tills det är helt slut.

Det finns tre stora kaffeurnor, se till att alltid ha alla tre igång (utom möjligen när det närmar sig 802456-6211stängningsdags). På så sätt kan ni alltid ha ute två och brygga i den tredje.

TIPS VID KAFFEBRYGGNING:

- Häll ut de två första kopparna ur den nybryggda termosen (dessa innehåller kaffesump).
- Ha alltid en termos under kokning bakom disk, förutom framåt stängningsdags. Fråga gärna en styrelsemedlem om ni är osäkra på hur mycket kaffe som kommer gå åt.
- När det är ett par liter kvar i termosen kan ni starta en ny bryggning. Det kan dock behöva tömmas 3 koppar istället för 2 efter bryggningen, för att bli av med sumpen.
- Sätt inte i kontakterna till termosarna.
- Det är alltid bättre att ha för mycket kaffe, och hälla ut överblivet vid stängning, än för lite. Alla som vill ha kaffe ska kunna få det! Men försök förstås beräkna lämplig mängd, vi vill hälla ut så lite som möjligt.
- Det är bra att hela tiden brygga nytt kaffe i den termos som inte används.
- > 1 påse kaffepulver ger 10 liter kaffe.
- Det är smart att blöta fast kaffefiltret längs kanterna på filterhållaren före bryggning, då filtret annars kan vika sig så att sumpen kommer ut.
- ➤ Det finns en pall som de lite kortare jobbarna kan använda för att nå upp till kaffefilterhållaren. Var försiktiga när ni tar bort kaffefilterhållaren då det kan finnas vatten kvar som är varmt!
- Tänk på att det är lättare att byta den termos som står nära kassan. Så när det är lite folk i baljan byt plats på termosarna så det alltid är mest kaffe i termosen vid blipparen.

> När det är lite folk i baljan så kan ni vrida undan termosen med mest kaffe i. På så sätt får ni så fort som möjligt en ny termos att brygga kaffe i. Detta minskar också risken att båda kaffetermosarna tar slut samtidigt.

TE:

Ta ur pumpen ur termosen, sätt den under varmvattenkranen och håll in den tills termosen är fylld. Tänk på att inte fylla till toppen då pumpen också ska få plats i termosen. Se till så att burkarna med löste är fyllda och att skedarna är rena.

Mjölkdispensers:

Det räcker att ha en dispenser ute åt gången. På så sätt kan ni i lugn och ro byta mjölkpaket och torka av den som inte används för att sedan ha den redo när den första tar slut. Mjölkdispensern ska stå bredvid det runda bordet med havredryck, mot tebordet till. Koppla in dispensern i eluttaget på pelaren. Viktigt att mjölken alltid förvaras kallt.

<u>Påfyllning:</u> följ instruktionerna på dispenserdörrens insida. OBS! Klipp inte av spenen förrän allt är på plats.

<u>Avtorkning:</u> Mellan varje mjölkpaket ska dispensern torkas ur. Detta görs bäst med en fräsch (!) trasa, men papper går också bra. Använd gärna lite diskmedel för att få bort mjölkresterna. Torka ur både runt spenen, där det kan skvätta mjölk, och runt dispenserns botten. En gång i veckan görs en storstädning, se "städrutiner".

Det är tillåtet för Baljanjobbare att under ett jobbpass:

- > Äta klägg och pimpla läsk efter samvete och mage.
- > Flirta (respektfullt) med kunderna.
- > Spela skön musik från dator, ipad eller smartphone.
- ➤ Ha ett roligt tema under jobbpasset. (Detta är extremt uppskrattat och ger bonuspoäng på tentan.)

Det är inte tillåtet för Baljanjobbare att under ett jobbpass:

- Låna ut den blå vagnen som står i kläggförrådet.
- Lämna ut backar eller sopsäckar till löst folk.
- Sälja på faktura.
- Ta emot och lämna ut beställningar av olika slag, detta får endast skötas av styrelsemedlemmar.
- Låta någon sätta upp lappar, affischer eller dylikt utan styrelsens tillåtelse.

- ➤ Göra reklam för något evenemang under sitt jobbpass utan tillåtelse från styrelsen.
- Ta emot termosar eller lämna ut pant på backar.
- > Jobba iförd overall, festeristklädsel eller fadderistklädsel.

Brist på varor

> Om något saknas, tar slut eller håller på att ta slut, säg till jouren så fixar vi det. Våra telefonnummer står på dörren in till nollberga (kontoret i baljan).

KAFFEKORT

➤ Kaffekort kostar 300 kr, innehåller 50 koppar kaffe och finns i kassan. Kunden registrerar kaffekortet på baljans hemsida genom att logga in med sitt liu-ID och lösenord. Vid köp av ett kaffekort ingår en första kaffe att ta direkt.

KASSA

➤ <u>Kaffebiljetter</u>: Kunder som kommer in med kaffebiljetter slås ej in i kassan utan läggs bredvid kaffekorten i lådan under säljdisken. För att kaffebiljetterna ska vara giltiga som betalning ska de ha Baljans stämpel på baksidan.

STÄDRUTINER

- > Se till att det alltid ser fräscht ut på försäljningsdisken.
- Kläggkyl, Jochenkyl och disken ska torkas av vid stängning.
- ➤ Kaffebryggarna ska tvättas ur med varmt vatten efter stängning.

OBS: diskmedel ska ej användas!

- Caféborden ska torkas av, en gång innan lunch och en gång vid stängning.
- > Skräp, tomflaskor och dyl. från caféborden ska plockas undan både vid lunchen och vid stängning.
- > Tebordet ska torkas av vid stängning.
- Dispensers ska torkar av med lite diskmedel och mjölksumpen ska tömmas.
- ➤ Golvet bakom disken ska moppas efter avslutat eftermiddagspass. Städmaterial finns i skåpen under diskbänken. Mopp och hink finns i läskförrådet.
- > Soporna ska lämnas i container bakom Kårallen. Karta finns på sopvagnen och nyckel till hissen får ni av jouren.
- Torka upp eventuella kaffefläckar i och runt baljan, framförallt i trappan upp mot entréplan till vindbryggan. Mopp och hink finns i läskförrådet.
- ➤ Utför "särskild städning" om du har ett eftermiddagspass. Se rubriken nedan för mer information.

Särskild städning

- Måndag: Torka ur jochenkylen invändigt. Moppa golv i torr- och läskförråd.
- **Tisdag**: Kontrollera läskens bäst-före datum samt ordna i läskförrådet.
- Onsdag: Kontrollera torrvarors bäst-före datum samt torka av förvaringsytor för dessa.
- Torsdag: Rengör cafédisken inklusive samtliga lådor. Rengör samtliga ytor avsedda för förvaring av städartiklar.
- Fredag: Rengör mjölkdispenserna noggrant. Hjälps åt att lyfta upp dem så att ni kan torka under. Använd diskmedel. OBS! Ta ut mjölkpaketet innan ni börjar rengöra. Mjölken ställs in i kylskåpet över helgen. Torka av vagnarna som kaffetermosarna står på.

LEVERANSER

LEVERANTÖRER:

Smörgåsfiket: Jochen, sallader

Spendrups: Läsk

Tingstad: Muggar, kaffe, servetter, skedar m.m.

Svensk Cater: Yoghurt, risifrutti, mjölk, plopp, japp, daim, kexchoklad, chokladpulver,

mackanmackan.

Delicato: Klägg

LEVERANSDAGAR:

Leveransdagar är preliminära och kan variera.

Måndag: Delicato och Svensk Cater.

Tisdag: Förbered inför mjölkleveransen från Svensk Cater, se till att det finns plats i

kylskåpen.

Onsdag: Spendrups Torsdag: Delicato Fredag: Spendrups

Förbered inför mjölkleveransen från Svensk Cater, se "Svensk Cater" nedan.

VID LEVERANS

Ni jobbare tar själva hand om mjölkleveransen, då Svensk Cater brukar ställa sin bur ungefär vid kläggförrådet. De andra leveranserna tar jouren hand om, d.v.s. rullar in pallarna med klägg/läsk från godsmottagningen till respektive förråd. Samtliga leveranser kommer (förhoppningsvis) under förmiddagen. Följande ska göras vid **alla** leveranser:

- Bocka av varorna på följesedeln.
- > Packa upp alla varor och ställ de nyaste varorna längst bak.
- > Lämna följesedeln till jouren.

SMÖRGÅSFIKET

- Leverans mellan kl. 07.45-8.15
- > Jochen hämtas av jouren varje morgon.
- > Jochen behöver inte räknas och bockas av på följesedeln.
- ➤ Jochen ska läggas in i jochenkylen och är till <u>försäljning</u>. Vissa Jochen är dock <u>beställningar</u> och inte till försäljning. Dessa ska ställas in i kläggkylen i kläggförrådet. Jouren informerar om vilka detta är, men fråga gärna en extra gång.
- ➤ Varje jochensort har en egen plats i jochenkylen. Om jochen inte får plats i jochenkylen ska de läggas in i mjölkkylen i kläggförrådet och tas fram så snart det finns plats i jochenkylen.
- > Det är viktigt att Jochen inte ligger framme i rumstemperatur för länge då de är kylvara.
- Ev. överblivna jochen från dagen innan märks med "halva priset" av jour. Ifall dessa finns så meddelas detta av jouren på morgonen.
- > Innehållsförteckning finns på förpackningarna.

SVENSK CATER

- ➤ Mjölk ska ställas in i mjölkkylen och den äldsta mjölken ska ställas längst fram. På "whiteboardtavlan" på kylen ska datumet då mjölken går ut skrivas. Häll ut eventuell gammal mjölk.
- > Yoghurt ska ställas in i mjölkkylen.
- Mjölk, yoghurt och risifrutti ska temperaturmätas vid leverans. Detta sker med IR-termometern i lådan under kassan. Fyll i temperatur i listan på kylen i kläggförrådet.
- Övriga saker ställs på sina platser i förrådet.
- > Förberedelse inför leverans:
- o Töm den ena kylen helt (dvs placera all mjölk i ena kylen) så att den nya mjölken vid leverans lätt kan ställas in. Se till så att datumet för mjölken stämmer med datumet på den kylen.

SPENDRUPS

- Leveransen kommer till läskförrådet och backarna ska lastas av från pallen och sorteras efter sort enligt anvisningar i läskförrådet.
- > Den tomma pallen ska läggas utanför hissen upp till återvinningsstationen.
- > Som **standard** ska det finnas **10 st. tomma fulläskbackar** i läskförrådet!

DELICATO

- Leveransen kommer i kartonger, packa ur klägglådorna ur dessa kartonger och ställ in kläggen i sina lådor i kylen.
- Märk alla lådor med dagens datum. Penna finns på dörren till kläggkylen.
- > Innehållsförteckning finns på kläggförpackningen eller i mittersta kassadisk lådan.

PRISLISTA

Produkt	Pris
Kaffe/te/varm choklad	6
Kaffe/te/varm choklad i egen kopp	5
Finläsk (sprite, fanta, cola light, cola zero)	9
Fulläsk	5
Mer	5
Klägg	7
MackanMackan	8
Kexchoklad, plopp, daim, japp	5
Snickers	7
Kvarg liten	10
Mugg	1
Minijochen	17
Jochen	34
Frukost (minijochen + yoghurt + kaffe/te)	20
Märke	20
Kaffekort	300

BYTE AV JOBBPASS

Tänk på att annonsera ut jobbpasset i mycket god tid, ju tidigare desto bättre!

- 1. Gör ert pass bytbart på hemsidan.
- 2. **Mejla alla jobbare** på jobbare@baljan.org och berätta vilket pass det gäller.
- 3. När någon kan byta med er så byter ni pass med varandra officiellt på hemsidan. Detta görs genom att de som ska byta sina pass gör dessa bytbara. Sedan klickar man bara på det pass man ska byta till. Krånglar det vid passbytet på hemsidan kan man mejla Personalis (personalis@baljan.org) för att få hjälp med passbytet via denne. Det är mycket viktigt att det står rätt jobbare på rätt pass och dag i schemat. Detta är för att vi ska kunna se vilka som jobbar vilka dagar och för att kunna kontrollera att alla jobbar sina tre pass för att kunna bli berättigade till överraskningar som sker längre in på terminen.

Har ni svårt att byta bort ert pass så mejlar ni Personalis <u>absolut senast 3 dagar innan passet</u> och meddelar detta. Det är mycket viktigt att Personalis i tid får veta om det finns några svårigheter med att hitta någon jobbare att byta pass med så att det finns tid till att hitta en bra lösning.

INSTRUKTIONER OM BRANDLARMET GÅR

Om brandlarmet i Kårallen börjar ringa ska baljanjobbarna göra följande:

- 1. Stänga dörrarna till klägg- och läskförråden.
- 2. **Uppmana kunderna i Baljan att gå ut till MatNatbacken.** MatNatbacken ligger mitt emot B-huset. Det är jobbarnas ansvar att uppmana kunderna, men inte att se till så att alla kommer ut.
- 3. Själva gå ut till MatNatbacken.
- 4. **Ringa styrelsemedlem, i första hand jouren**. Telefonlista till styrelsen finns i översta lådan under disken, den tar man med ut då man själv utrymmer lokalen.

ÖVERFALLSLARMET

I en röd ask i lådan under kassan finns ett överfallslarm kopplat till polisen som ska användas i händelse av rån. Om en rånsituation skulle uppstå agera enligt följande:

- 1. Följ rånarens instruktioner. Spela inte hjälte.
- 2. När rånaren lämnat platsen **aktivera överfallslarmet** genom att trycka in knappen i lådan under kassan.
- 3. Kontakta jouren eller annan styrelsemedlem.
- 4. Ställ fram stängt-skylten och **sätt dig i klägg- eller läskförrådet** och invänta styrelsemedlems ankomst.

Är något oklart så tveka inte att fråga jouren eller en annan styrelsemedlem. Jourens telefonnummer står på dörren in till Nollberga.

För frågor rörande jobbinstruktionerna eller andra jobbfrågor kontakta gärna personalis på mejl: personalis@baljan.org

