



Husboka



En veiledning for utleier og leietakere

Se også vår Facebook-side
Lionshuset Skjeberg
og webside: <https://lionshuset.no/>



Lionshuset Skjeberg



Innholdsfortegnelse

Kjøre leietager.....	3
Utleie	4
Husregler.....	7
Branninstruks.....	8
Dørlås.....	9
Bruken av fjernkontroll av varmepumpe.....	10
Bruk av oppvaskmaskin.....	11
Vannstopperinstruks.....	12
Plasseringer av vannstoppere.....	13
Bruk av pergola.....	14
Skjema for ødelagt inventar.....	15
Prisliste ødelagt inventar.....	16

Vedlegg:

Kopiark Selskapslokale

Diverse kopiark til manualer og oppslag

Inventarliste utleiekalender



Lionshuset Skjeberg



Kjære leietaker!

Skjeberg Lions Club er glad for at du har valgt vårt lokale for ditt arrangement. Vi vil legge til rette for at du skal bli fornøyd og håper at du blir det.

I denne boka finner du forhåpentligvis svar på alle dine spørsmål knyttet til leie, bruk, rydding og vask, ansvarsforhold og kontakter. Innholdsfortegnelse viser hvor i boka de ulike temaene er samlet.

Vi vil at du som ansvarlig leietaker går gjennom denne boka og spørsmål kan rettes til utleieansvarlig. Det er mange som bruker dette huset, og vi ønsker at alle kommer til et like fint lokale hver gang. Det innebærer at det er viktig at det utstyret som finnes i huset brukes på riktig måte og at lokalet er ryddet og klargjort for nestemann når du er ferdig med ditt arrangement. Vi forventer riktig bruk av ulike redskaper, maskiner og annet utstyr. Alle skap og skuffer er merket med hva de inneholder. På de enkelte arbeidsplasser på kjøkkenet er det egne oppslag som angir bruksmåte og tilhørende utstyr. **Disse ber vi deg følge nøye.**

Vi ønsker deg lykke til med arrangementet ditt og håper at du også vil bruke Lionshuset Skjeberg senere! Har du forslag til forbedringer/endringer av lokaliteter eller utstyr, så setter vi stor pris på å høre det fra deg.

**Hvis du er fornøyd med å ha brukt Lionshuset Skjeberg,
fortell det til venner og kjente.**

Hvis du er misfornøyd med noe, så si det til oss.



Lionshuset Skjeberg



Utleie

1.0 Generelt

Bygningen ligger i Vernerveien 5 på Klavestadhaugen tett ved riksvei 118 mellom Sarpsborg og Skjeberg stasjonsby.

Lokalet er praktisk til selskap som barnedåp, konfirmasjon, mindre bryllup, jubileer, minnestund samt foreningsmøter og mindre kurs.

Det er god parkeringsplass til 20 biler.

2.0 Utleiedelen av lokalet

- 2.1 Første etasje består av en stor sal på 7,7m x 7,3m, et kjøkken og gang med ett toalett med plass til rullestolbruker. Kjelleretasjen inneholder garderobe, 2 toaletter og et møterom /peis.
- 2.2 Den store salen har plass til vel 50 personer ved bespisning, og 60 ved møte/kurs virksomhet. I salen er det et piano, projektor i taket og nedtrekkbar skjerm. Bruksanvisning for styring finnes på innsiden av de innbygde veggskapene.
- 2.3 Møterommet i kjelleren har sitteplass til 18 personer rundt et stort bord. Det har eget tekjøkken med servise og glass samt oppvaskmaskin.
- 2.4 Huset har stort kjøkken med kjølehjørne, 2 stekeovner, 1 induksjonstopp med fire varmekilder, 1 mikrobølgeovn med grill og varmluft, 2 kaffemaskiner på 2,5 liter, ett dobbelt vaffeljern, en Husqvarna kjøkkenmaskin, en mixmaster og industrioppvaskmaskin samt alt av inventar som hører til et kjøkken/selskapslokale med servise til 60 personer.
- 2.5 Det er
 - 60 polstrede stablestoler,
 - 10 bord 80x120 cm,
 - 4 bord 80x140 cm,
 - 4 runde bord Ø155 cm,
- 2.6 Kjøkkenet har en stor anretnings øy.
- 2.7 På sørvest-siden av salen er det utgang til en ganske stor veranda. Fra verandaen går det en rampe ned til parkeringsplassen på baksiden av huset. Denne rampen kan brukes som inngang til huset for rullestolbrukere/bevegelseshemmede. Verandaen har en motorisert pergola med sidevegger, noe som gjør at verandaen kan brukes i nesten all slags vær. Under markisen er det også varmeelementer slik at verandaen også kan



Lionshuset Skjeberg



brukes når været er kjølig. I snøvær og sterk vind SKAL den ikke brukes. Bruk av varmelamper på terrassen avtales nærmere, til en avtalt kostnad. **Se egen bruksanvisning.**

3.0 Utleiereglement

- 3.1 Ved avtaleinngåelse innbetales det et depositum på kr. 1000,- til konto 1503 71 21425.
Leien betales som angitt i kontrakten; senest 14 dager før utleiedato
- 3.2 Avtalt leie som blir avbestilt mindre enn 30 dager før utleiedato betales med full leie.
- 3.3 Det er anledning til å bestille leie 3 år i forveien av leieperiode. Blir denne bestillingen kansellert mindre enn 6 måneder før arrangementet skal avholdes, forbeholder vi oss retten til å beholde hele depositumet for det tilfelle at lokalet ikke blir utleid til andre på den aktuelle datoen.
- 3.4 Kluter og tørkehåndklær holdes av leietaker.
- 3.5 Ansvarlig leietager skal være fylt 30 år, ved bursdagslag, 50 år. Eneste unntak for aldersgrense er ved barnedåp, konfirmasjon og bryllup.
- 3.6 Fremleie av lokalet er ikke tillatt.
- 3.7 Det leies ikke ut til diskotek eller dansetilstelninger med orkester og discoanlegg. Ved annen søknad om leie skal det sendes en egen forklaring på det aktuelle arrangementet og hva det gjelder.
- 3.8 Utleiekalender og søknad finnes på lionshuset.no.
- 3.9 Ansvarlig leietager skal etter arrangementet sende e-post til utleieransvarlig en bekreftelse på om alt er i orden eller om noe eventuelt er ødelagt. Vedkommende er ansvarlig for skader på bygget/ lokalet innvendig som utvendig og inventar i leieperioden. Egenandel ved forsikringsskader begrenser ikke det økonomiske ansvaret ved eventuelle skader.
- 3.10 Leietager forplikter seg til å gjøre seg kjent med og å følge gjeldende utleiereglement og husregler.
- 3.11 Utleier, Lions Club Skjeberg har ikke erstatningsplikt om lokalet ikke kan brukes ved uforutsette hendelser som vi ikke har herredømme over som strømavbrudd, vann og avløp etc. Leietager vil da få tilbakebetalt depositum og innbetalt leie.



Lionshuset Skjeberg



- 3.12 Blir leietager syk slik at de ikke kan benytte lokalet vil utleier vurdere å tilbakebetale depositum og innbetalt leie.

4.0 Utleiepriser inkl. vask *)

Se nettsiden <https://lionshuset.no/>

- 4.1 Langtidsleie og kveldsleie avtales spesielt.
- 4.2 Hvis leietaker endrer formålet med utleien i forhold til det angitte i kontrakten, kan utleier stenge lokalet og kreve dobbelt leie av leietaker i tillegg til dekning av eventuelle skader på huset eller inventaret.



Lionshuset Skjeberg



Husregler

1. Bråk/støy utenfor lokalet skal ikke forekomme.
2. Musikk og støy skal ikke være så høy at det er til sjenanse for naboer.
3. Arrangementet skal som hovedregel være avsluttet senest kl. 01.00 og lokalet tømt innen kl. 02.00. Senere avslutningstidspunkt må avtales spesielt.
4. Det er ikke tillatt å røyke innendørs, bruk oppsatt askebeger ute til sneiper.
5. Møbler etc. må ryddes på plass etter vist oppsett ved arrangementets avslutning.
6. Brukt servise, bestikk og glass vaskes i oppvaskmaskin og plasseres i riktig skap og skuff. **Se eget oppslag.**
7. Kaffetraktere, termokanner, kjeler og panner tømmes og rengjøres, benker og komfyr vaskes.
8. Kildesorter avfall som mat, restavfall, papp og papir, glass og brusbokser. Beholdere finnes ved avfallsstativ.
9. Tomemballasje, kjeler, fat, dekorasjoner etc. som ikke tilhører huset, tas med.
10. Lokalet skal ryddes for søppel på gulv, border vaskes og stoler skal også sjekkes for flekker. Toalett sjekkes og søppel fjernes.
11. Området utenfor huset skal være ryddet for evt. søppel og sigarettneiper etc.
12. Leietaker er ansvarlig for at lys slukkes, at dører og vinduer lukkes og låses før huset forlates.
13. Husk å slå av og trekke ut støpsel på det elektriske utstyret dere har brukt på kjøkkenet.
14. Manglende opprydding og skade på inventar og hus, forbeholder vi oss retten til å etterfakturere og evt. kreve dekning av leietager om skaden skulle være av et større økonomisk omfang.
Prisliste over inventar finnes bak i Hus boka og på oppslag i venstre glasskap på kjøkkenet. Når noe går i stykker skal dette føres opp i eget skjema som leveres utleieansvarlig.



Branninstruks

Brannvesenet ring 110

Kort versjon henger i vindfanget

1.0 Ansvar

- 1.1 Utleier skal gjøre leietaker kjent med hvor brannslukkere er plassert.
- 1.2 Utleier skal gjøre leietaker kjent med rømningsveier.

2.0 Forebyggende tiltak

- 2.1 Leietaker har ansvar for å påse at alle opptrer på en slik måte at brann ikke oppstår.
- 2.2 Røyking er forbudt i hele bygningen. Røyking kan skje på avtalt sted ute, der godkjent askebeger er plassert.
- 2.3 Stearinlys eller andre ildsfarlige gjenstander som har vært brukt skal være forsvarlig slukket når de kastes.

3.0 Handlinger ved brann

- 3.1 Ved varsel om brann skal bygget evakueres.
- 3.2 Du som leietaker er ansvarlig for å iverksette redning, slokking og evakuering av gjestene vekk fra bygningen.
- 3.3 Den som oppdager brann eller branntilløp, skal straks varsle utleier og/eller brannvesenet direkte, tlf. 110.
- 3.4 Ved varsel om brann skal det søkes gjennom lokalene for om mulig å verifisere brann eller annen årsak til varslingen.
- 3.5 Samtlige dører og vinduer skal lukkes for om mulig bremse ild- og røykutvikling.
- 3.6 Branntilløp forsøkes slokket med tilgjengelig brannslukningsutstyr. Ved større brannutvikling skal liv og helse ha prioritet før slokking.
- 3.7 Parkeringsplassen foran huset tømmes for biler.

4.0 Evakuering

- 4.1 Leietaker er ansvarlig for å koordinere evakueringen av gjestene.
- 4.2 Leietaker skal være siste person ut, etter at vedkommende, så langt det er mulig, har sjekket samtlige rom som er med i leieavtalen.
- 4.3 Leietaker rapporterer til brannvesenet om status når de ankommer.
- 4.4 Alle gjester samles lenger innover i Vernerveien, vekk fra tomta.



Lionshuset Skjeberg



Dørlås Lionshuset.

Uken før dere skal leie Lionshuset vil dere få en seks sifret kode som gjelder i leieperioden. Når dere skal inn, slår dere koden + nederste venstre knapp.
Når dere skal låse utvendig så er det bare nederste høyre tast.



Lås opp: Kode +
hengelås/nedre venstre
tegn. 

Lås igjen: nedre høyre
tegn. 



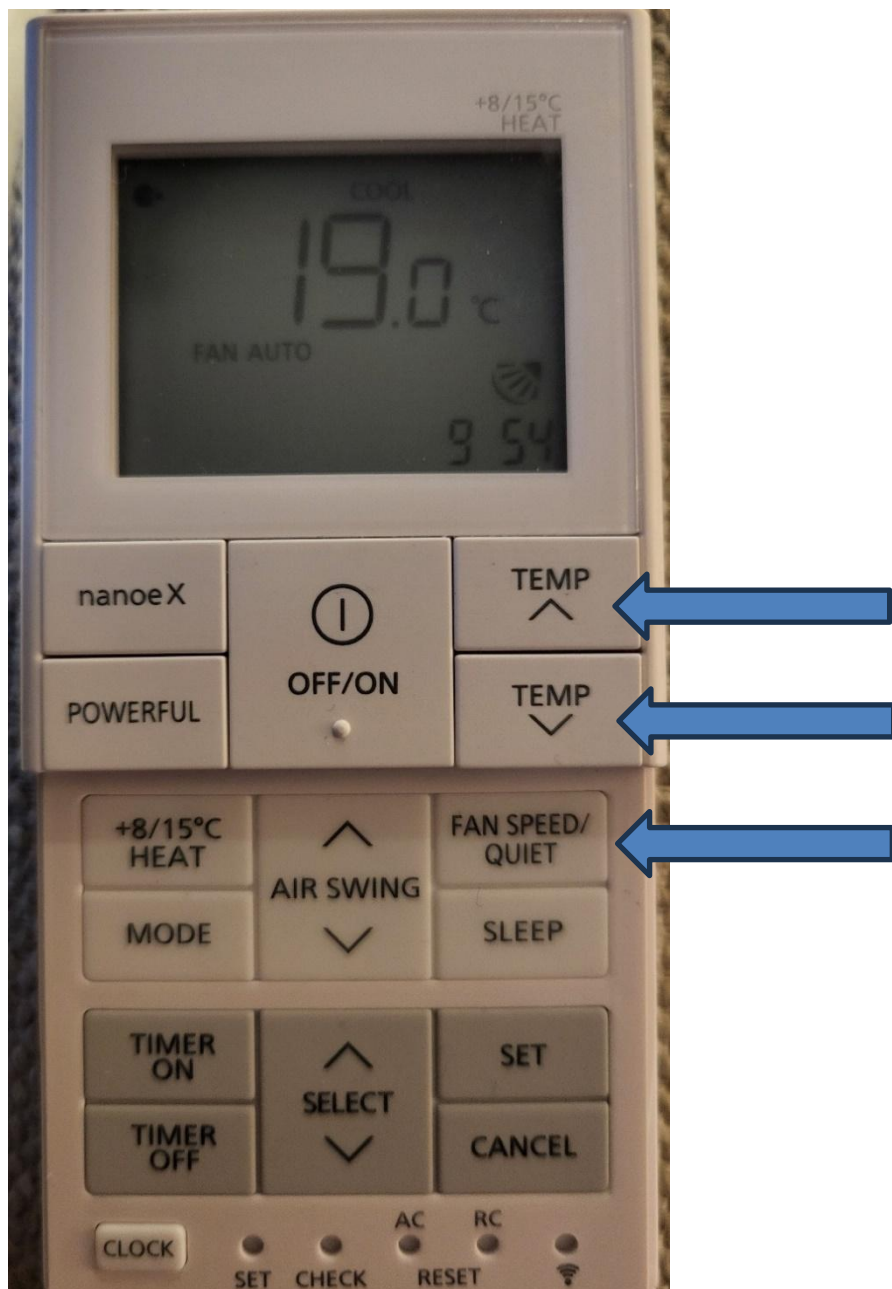
Lionshuset Skjeberg



Bruken av fjernkontroll av varmepumper.

Når dere bruker fjernkontrollen må den peke mot den varmepumpen som skal justeres. De er ikke sammenkoplet slik at du kan justere begge samtidig.

Det er stort sett bare **Temp** opp og ned som bør brukes, og evt. **Fan speed/quiet** om de blåser, da bruker man **Quiet**.





Bruk av oppvaskmaskin

Ved ankomst, start maskinen straks på følgende måte

1. Åpne vannkran under håndvasken.
2. Trykk på den store berøringsskjermen og trykk på startknappen **oppe til venstre** på skjermen i noen sekunder så dere ser maskinen «starter». Stor knapp lyser rød.

- Oppvarmingstid er 20-30 minutter.**
3. Når stor knapp lyser grønn, er maskinen klar til bruk.
Sett inn oppvasken, **velg program** og trykk på den grønne knappen.
4. Vasketid er 2 – 3 minutter. Ta bakken ut og sett den på oppvaskbenken. **Bakkene med glass må bikkes** slik at vannet tømmes ut av stettene. Tørk alle glass, servise og bestikk med håndkle før det settes i skap og skuffer.
5. Når siste vask er ferdig, trykk på **programmet nede til venstre** på skjermen. Maskinen starter et selvrensingsprogram og slår seg av automatisk når det er ferdig. Det tar ca. 3-4 min.
6. Skru igjen krana under håndvasken.

Vaskeanvisning (følges nøye) Se eget oppslag

Bestikk og servise skal først skylles i vaskekummen. Vannet holder max 40 grader.

1. Oppvasken plasseres i riktige bakker.
2. Tallerkener, skåler og asjetter settes i bakker med spisser.
3. **Glass vaskes først, hvis ikke må maskinen tømmes for gammelt vann og etterfylles.** Dette for å unngå «fete» glass-
4. Glass vaskes i de bakkene de står i inne i høyskapet. Rødvín/hvitvín i røde bakker, champagneglass i grønne bakker, konjakk- og vann-/brusglass i grå bakker. Alle disse bakkene har skillevegger.
5. Kopper og krus vaskes i flate bakker.
6. **Bestikk skal vaskes 2 –to- ganger.** Først legges det i flat bakke,
7. deretter settes det med skaftet ned i hver sin bås i de mindre, rektangulære vaskekurvene. Disse plasseres i en flat bakke. Når bestikket er vasket for andre gang, settes kniver, gafler og skjeer i hver sin bås i oppbevaringskurvene i skuffen.



7. Serveringsfat og serveringsbestikk vaskes i flate bakker.

Vannstopperinstruks

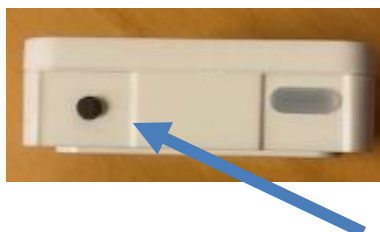
Vanntilførselen i huset vil bli stengt når det blir registrert en lekkasje. Lekkasjen registreres av **vannstopper** plassert/gjemt på gulvet på de «våte stedene» i huset; toaletter og kjøkkener. Vanntilførselen stoppes i stoppekranskapet i kjelleren.



Dersom så skulle skje, må **vannstopperene** oppsøkes i hele huset og den aktuelle stopper må tørkes på undersiden hvor følerne sitter,



Deretter må den svarte knappen i front trykkes på 2 ganger og vannstopperen settes på plass og vannet vil komme tilbake i kranene.





Lionshuset Skjeberg



Plassering av vannstopperne

1. Plassering på gulvet på toalettene under papirdunk.



2. På kjøkkenet under vaskekum og under oppvaskmaskin i kjeller.





Lionshuset Skjeberg



Bruksanvisning for Pergola

Noen regler for bruk

- Taket og sidegardinene/ **screen** må ikke brukes i snøvær eller i sterk vind.
- Kjør ikke taket fram og tilbake flere ganger.
- Legg fjernkontrollen tilbake på riktig sted,
- Bruk av varmelampene medfører tilleggskostnader.
- Pass på at brennbart materiale har tilstrekkelig avstand til lampene.

Fjernkontroller

Pergola/varme

Kanal 1 Pergola

Kanal 2 Varmelampe 1

Kanal 3 Varmelampe 2

Select knappen skifter kanaler

Sidegardinene, screen

Kanal 1 screen 1

Kanal 2 screen 2

Kanal 3 screen 3

Kanal 4 screen 4

Når alle 5 lyser, kjøres alle screen ned. De stopper ca. 20 cm fra gulv. Trykk en gang til for å kjøre dem helt ned.

Varme på
Pergola inn

Pergola Stopp

Pergola ut
Varme av

Select



Screen opp

Screen stopp

Screen ned

Select





Lionshuset Skjeberg



Skjema for ødelagt inventar

I forbindelse med leie av lokalene den

...../..... – 20.....

har følgende inventar blitt ødelagt

Antall	Inventar	Beskrivelse	verdi
		Sum	

.....
Ansvarlig leietaker

Beløpet skal betales til kto nr 1503 71 21425



Prisliste ødelagt inventar

Kjøkken

Varenr.	Antall	Artikkelnavn	Pris
247402	60	Tallerken 280	230
247404	60	Tallerken230	180
247406	60	Asjett 165	130
247418	60	Dyp tallerken 165	135
247422	60	Kopp 23cl	145
247420	60	Skål 152	110
7556507	60	Kniv 230	85
7556506	60	Gaffel 205	85
7556509	60	Frokostgaffel 181	75
7556508	60	Frokostskje 183	75
7556511	60	Kaffeskje 132	60
7556214	6	Serveringsskje 232 mm	140
7556215	6	Serveringsgaffel 230 mm	140
7556223	6	Potetskje 215 mm	140
7556217	10	Sauseøse 190mm	150
7556220	6	Salatskje 220mm	115
7556219	6	Salatgaffel 220mm	115
7556216	12	Kakespade 235mm	135
902211	6	Fat L445	720
900548	6	Firkantbolle 180cl	430
900549	6	Firkantbolle 120cl	360
902026	10	Skål oval L225	255
902025	10	Sausmugge 50cl	410
4071535	60	Brus-/vannglass 18 cl	65
4020135	60	Cognac 13 cl	80
5047051	60	Vin 37 cl	70
5047053	60	Champagne 20 cl	70
5047100	12	Vann/vinkaraffel 100cl	100
	15	Hvite vaser	310
	4	Salatboller, hvite	300
	52	Akevitt/Likørglass	75



Lionshuset Skjeberg



Tidligere Fredheim Misjonshus, Vernerveien 5, Klavestadhaugen

Fullrenovert, flott

Selskapslokale

Jubileum
Bryllup
Barnedåp
Konfirmasjon
Minnestund
Konferanser
Foreningsmøter
Styremøter



Spiseplass inntil 50 personer

Møteplass inntil 60 deltakere

Møterom m/peis for 18 personer ved stort langbord

Moderne kjøkken

Handikapvennlig

Projektor/WiFi

Bærbar høyttaler m/mikrofon

Piano

Stor veranda m/pergola, screen og oppvarming

Stor parkeringsplass

For nærmere informasjon kontakt

Bjarne Jacobsen tlf. 412 28 052

eller

Øystein Kristiansen tlf. 970 05 021, Aage Johansen tlf. 906 33 878

Frank Nordahl tlf. 900 90 872

Du finner oss på Facebook:

Lionshuset Skjeberg



Bruk av kaffemaskin

1. I venstre skap under stekeovnene står det to ekstra 2,5 l pumpekanner, to 2,5 l plastmugger, ett målebeger og en måleskje for filterkaffe, samt filtre til bruk i kaffemaskinene.
2. Bruk plastmuggen og fyll vannbeholderen med ønsket vannmengde. Max vannmengde 2,5 liter trenger 2,5 dl (= 90 gram) kaffepulver. Målebeger for kaffe finner du i samme skap under stekeovnen.
3. Plasser et filter i filterholderen. Ha i kaffe eller te i henhold til tabellen. Fordel kaffen/teen jevnt utover i filteret.
4. Skyv filterholderen på plass inn i slissen under vannbeholderen.
5. Sett pumpe kannen med åpent lokk på plass under filterholderen.
6. Slå på strømbryteren. Full kanne er ferdig på ca. 7,5 minutter.
7. **HUSK** å trekke ut kontakten og å sette pumpekanner, mugge og målebeger tilbake i skapet når du er ferdig

Tabell for forholdet kaffe/vann

Liter vann	Desiliter kaffe	Gram. kaffe
2,5	2,5	90
2	2	72
1,5	1,5	54
1	1	36

90 g kaffepulver tilsvarer 9 strøkne måleskjeer

Ønskes sterkere kaffe, fyll begeret helt opp med kaffe og følg så strekene nedover et hakk over tabellen.



Bruk av projektor og WiFi i storsalen

Projektoren styres av egen fjernkontroll.

Den ligger i veggskapet nærmest inngangen.

Slå på strømbryteren i det skapet og start projektoren med fjernkontrollen.

**Husk å slå av denne bryteren etter bruk!
MEN ikke før vifta i projektoren har stoppet!!!**

Du vil få opp et **styrebilde** på skjermen.

Velg HDMI-kobling avhengig av om du bruker kabel eller trådløs tilkobling, (se under).

Skjermen er motorisert og styres enten av fjernkontrollen eller ved hjelp av panelet til venstre for skjermen.

Tilkobling via kabel:

Da må du plassere datamaskinen nær veggskapet på høyre side av skjermen.

Projektoren kan kobles til bærbar PC og Mac via HDMI-kabel i veggskapet til høyre for skjermen.

For Windows 11 Brukes HDMI 1 eventuelt med en av overgangene.
For Mac settes den løse kabelen i den svarte Apple TV-boksen først.

Trådløs tilkobling:

Projektoren kan også brukes ved hjelp av Bluetooth til PC, i Pad eller mobiltelefon.

Kontrollér at du er koblet til WiFi Skjeberg Lions åpent nett.

For PC med Windows 11

Bruk HDMI 1 eventuelt med en av overgangene.

Trykk inn Windows knappen + K

For Apple produkter



Bruksanvisning lydanlegg.

Anlegget har 4 deler:

- 1 høyttaler for avspilling av musikk og andre lydfiler via Bluetooth, samt tilkobling til inntil to eksterne lydkilder, f.eks. mikrofon og et el-instrument. Høyttaleren har innbygd oppladbart batteri (strømkabel) som har inntil 15 timers spilletid.
- 1 trådløs mikrofon som bruker to batterier.
- 1 forsterker for mikrofonen med strømkabel og lydkabel.
- 1 gulvstativ for høyttaleren.

Oppkobling og bruk

a) Avspilling av lydfiler via Bluetooth

- Slå på on/off-knappen på baksiden av høyttaleren, eventuelt etter strømkobling.
- Klargjør lydkildens, f.eks. mobiltelefonens, Bluetooth for søk av andre Bluetooth anlegg. Den kobles opp mot høyttalerens Bluetooth ved å trykke på Bluetooth knappen på oversiden av høyttaleren til lyset blinker.
- Deretter kan lydfilen spilles. Sett telefonen på høyeste lydnivå, og reguler deretter volumet ved å stille knappene +/- på oversiden av høyttaleren.

b) Bruk av mikrofon

- Koble forsterkeren til en strømkilde og til den høyre AUX-inngangen, Kanal 1, på baksiden av høyttaleren.
- Slå på mikrofonen. Ikke rør knappene inne bak dekslet.
- Volumet kan stilles på høyttalerens overside. Trykk ned 1-tallet så begge lysene over og under tallet lyser. Samtidig trykker du på +/-.

Lykke til!



Vaskeanvisning

(følges nøye)

Bestikk og servise skal først skylles i vaskekummen.

Vannet holder max 40 grader.

1. Oppvasken plasseres i riktige bakker.
2. Tallerkener, skåler og asjetter settes i bakker med spisser.
3. **Glass vaskes først, hvis ikke må maskinen tømmes for gammelt vann og etterfylles.** Dette for å unngå «fete» glass».
4. Glass vaskes i de bakkene de står i inne i høyskapet. Rødvin/hvitvin i røde bakker, champagneglass i grønne bakker, konjakk- og vann-/brusglass i grå bakker. Alle disse bakkene har skillevegger.
5. Kopper og krus vaskes i flate bakker.
6. **Bestikk skal vaskes 2 –to- ganger.**
Først legges det i flat bakke, deretter settes det med skaftet ned i hver sin bås i de mindre, rektangulære vaskekurvene. Disse plasseres i en flat bakke. Når bestikket er vasket for andre gang, settes kniver, gafler og skjeer i hver sin bås i oppbevaringskurvene i skuffen.
7. Serveringsfat og serveringsbestikk vaskes i flate bakker.



Skylling av oppvasken

OBS

Skylling skal ikke skje på mer enn 35 grader.

Med mer varme brennes stivelse
fast i tallerkener og bestikk.

Varmtvannskrana er låst slik at du
ikke skal får høyere temperatur enn ca. 35 grader.

Kjenner du at den ikke går lenger,

så ikke bruk makt.

Skrur du lenger kan den gå i stykker og
reparasjonskostnaden belastes deg.

1. Bestikk og tallerkener skrapes rene i matavfall kurv og skylles godt av for matrester før de vaskes.
2. Bestikket legges først i bløt.
Deretter vaskes det to ganger –
en gang liggende i stor, flat bakke og
en gang stående i de små vaskebakkene.
3. Når oppvasken etter hovedretten er klar, skiftes vannet.
Deretter vaskes resten.



Ikke nok å være god kokk

Ved å følge disse enkle rådene kan du gjøre mye for å unngå matforgiftning hjemme.

Vask hendene

Vask hendene før du lager mat, før du spiser mat, mellom håndtering av ulike råvarer og etter toalettbesøk.

Du bør ikke lage mat til andre når du har magesyke, vondt i halsen eller har betente sår på hendene.



Varmt nok

Bakteriene stortrives og formerer seg hurtig i temperaturer mellom 10°C og 50°C. De aller fleste bakteriene dør når du varmer maten godt nok – det vil si over 70°C.

Kjøttdeig, oppskåret kjøtt i strimler og terninger, alt kylling- og svinekjøtt skal alltid gjennomstekes. Ved steking av hele kjøttstykker – for eksempel biff og koteletter – holder det at overflatene stekes godt, fordi det er der bakteriene finnes.

Når du varmer opp matrester, må du passe på at de blir gjennomvarme. Skal maten holdes varm før servering, må den holdes rykende varm.

Bruk rene redskaper og kluter

Vask kniver og skjæreboard ofte, og hold kjøkkenbenken ren. Kjøkkenkluten kan være en bakteriebombe. Vask den i maskin på minst 65°C, eller legg den i klor over natten. Bytt klut ofte. Bruk aldri samme klut på benken og på gulvet. Tørkerull er et godt alternativ til klut.

Rask nedkjøling

Er det lenge til maten du lager skal spises, er det best å kjøle den raskt ned og heller varme den opp igjen siden. Sett for eksempel gryten i kaldt vann og rør om, før den plasseres i kjøleskapet. Deler du maten i mindre porsjoner, går nedkjølingen raskere.

Hold rå og ferdiglaget mat atskilt

Bytt redskap mellom forskjellige råvarer, og mellom råvarer og ferdiglaget mat. Et alternativ er å vaske redskapene godt mellom hver oppgave. Slik hindrer du at matforgiftningsbakterier overføres fra en råvare til en ferdig rett.

Sjekk temperaturen i kjøleskapet

Matvarer som skal oppbevares kjølig, bør settes i kjøleskapet. Temperaturen i kjøleskapet skal være 4°C eller lavere. Den lave temperaturen forhindrer bakterievekst i matvarene.

Les mer om hygiene og mat på matportalen.no
Meld fra om matforgiftning til Mattilsynet på
tlf. 22 40 00 00





Lionshuset Skjeberg



Inventarliste utleielokaler

1. etasje

Yttergang

Brannslukningsapparat
Førstehjelpskoffert
Hjertestarter AED
Pustemaske
Rundt bord og stol

Storsal:

Lionsbanner
Norsk flagg
Piano
6 lyddempende malerier
4 lyddempere i taket
1 lerret, veggmontert m/motor
1 projektor, takmontert

Kjøkken:

Høyskap venstre

50 rødvinsglass i røde bakker
60 hvitvin-/champagneglass i grønne bakker
60 cognacglass i svart bakke
60 brusglass i grå bakke
10 termokanner
2 glassmugger 1 liter
2 glassmugger
2 plastmugger 1 liter
1 blomstervase glass
6 karafler

Høyskap høyre

29 ølglass i grå bakke
12 vin/vannkarafler glass
48 stettglass øl (36 i grå bakke)
54 vannglass Olden
52 akevitt/likørglass i grå bakke

Skap under stekeovn

Venstre skap

4 Pumpekanner
2 vannmugger, målsatt plast 2,5 liter
1 målebeger for kaffe, plast 2,5 dl
Div. antall kaffefiltre
3 trådbakker

Oppe på stekeovnstopp

1 Mikrobølgeovn Adelberg



Lionshuset Skjeberg



Skap under stekeovn

Høyre skap

6 stekeplater
1 Dobbelt vaffeljern
1 Håndmikser i stativ m/bolle
1 Husqärna kjøkkenmaskin

Benk

2 kaffemaskiner Queen
Sett med skjæreplater i holder 4 farger

Skuffrekke, venstre

øvre

17 store kniver, alle slag

midtre

3 stålvisper
1 eggedeler
1 stekegaffel, stål
2 stekespader, plast
7 pølseklyper
2 Grillsett spade/gaffel stål lange
6 sakser
1 kylling saks
4 potetskreller
1 rotmoser
2 ostehøvel
1 pizzaskjærer
1 knivsliper
2 brødkniver
2 smale kjøttkniver
4 brede kjøttkniver
1 visp plast
1 smørkniv
2 småle kniver!
1 øse stål
3 øse plast
4 slev plast
1 slev stor aluminium
1 hulløse

Midtre

5 lokk
1 stekepanne, Titan

Nedre

Kjeler

Skuffrekke, midten

Nedre

Store kjeler



Lionshuset Skjeberg



Skuffrekke, høyre

Øvre

2 grytekluter, gummi

Midten i bakker

60 kniver

60 gafler

60 skjeer

60 teskjeer

Nedre

60 dessertskåler

Skuffrekke v/vask

Øvre

Lysestaker

Midtre

60 kopper

Nedre

60 skåler

60 asjetter

Skap i hjørnet

15 hvite vaser Willeroy&Bosch

4 salatboller, porselen hvite

4 salt- og pepperkvern

10 saltbøsser

10 pepperbøsser

Kjøkkenøy

Skuffrekke, høyre

Øvre

Alt serveringsbestikk i 6 stk. hvis ikke annet er angitt

Serveringsskje lang

Serveringsgaffel lang

Potetskje

Sauseøse

Salatskje

Salatgaffel

12 kakespade

Midtre

Tallerkener middag 280 mm

Nedre

Tallerkener middag

(totalt 60 stk.)

Skaper

Serveringsservice

6 grønnsak fat dype hvit

6 potetfat dype hvit

3 store kjøttfat hvit

3 medium kjøttfat hvit

10 sausenebb m/skål hvit

4 serveringsfat ildfast glass

5 skåler små glass

5 skåler medium glass

6 salatboller glass



Lionshuset Skjeberg



Skuffrekke, venstre

Øvre	Div. brus og vinopptrekker
Midtre	60 tallerkener 230 mm
Nedre	60 dype suppeboller

Skuffrekker, bak

Øvre, midtre og nedre	Diverse utstyr til Lionsklubbene
--------------------------	-------------------------------------

Leiedeler ellers

Kjeller:	Garderobe m/hengere 4 malerier 1 kommode 2 stoler og bord Sikrings- og varmestyringsskap (ved feil; kontakt utleier)
-----------------	--

Møterom:	Langbord 18 stoler Opptrekksskjerm for projektor Projektor m/trippel skjøteledning 1 TV
-----------------	---

Tekjølken	Servise, glass, kjøleskap og oppvaskmaskin 1 enkel kaffetrakter
------------------	--

2. etasje	4 store runde bordplater Fryseboks
------------------	---------------------------------------

Ikke utleie

Kjeller:	Vaskevogn med mopper, vaskemidler, kluter og skaft. Boder med div verktøy Ved
-----------------	---

Loft	Se egen oppstilling
Kontor	Se egen oppstilling