TO DO

* Keuken opruimen
* Plaats maken in koelkast
* Tafels zetten en aankleden (kaarsjes, potjes met suiker en siroop)
* Foerages opzetten
* Borden (kast jonggiverlokaal)
* Potjes voor suiker (kast jonggiverllokaal)
* Glazen voor de drank die je serveert (ice-teaglazen, duvelglazen)
* Deeg maken
* Appeltjes maken
* Koelkast proper?
* Keuken opruimen na deeg maken en appeltjes bakken
* Keuken indelen: pannenkoeken bakken, afwassen en milkshakes en pannenkoeken ‘beleggen’. Zet alles klaar dat deze 3 groepen elkaar niet storen tijdens hun taak.
* Houten tafel voor keuken zetten (kassa)
* Shiftenlijst (afwassen (2), ober (2), bakken buiten (2) en binnen (1), beleggen en milkshake (2))
* Wisselgeld
* Glazen milkshake
* Kassa
* Servetten
* Pannenkoekenpannen
* Blender milkshake
* Bericht Ten Ryen
* Kartonnen bordjes en zilverpapier voor meenemen
* Versieren
* Bord menu aanpassen
* Papier met wat er exact in de milkshake moet
* Menu’s ophangen / plakken
* Bestek rollen
* Systeem inkomende bestellingen
* Tafel met gasvuren
* Pannenkoeken bakken
* Radio of andere muziek
* Aantal pannenkoeken vieruur