



HANDBOEK BARDIENST
SPORTING TRIGON
2014/2015

INHOUDSOPGAVE

OPENEN KANTINE	1
SLEUTELS EN KASSA	1
THEE EN KOFFIE	1
Thee	1
Koffie	2
(FRIS)DRANK	2
SCHEIDSRECHTERS	2
RUST	3
KEUKEN	3
Gasfornuis/ Afzuigkap	3
Frituur	3
Au bain-marie bak	3
Magnetron	4
FOOD	4
Tosti's	4
Broodje gezond	4
Broodje ham of kaas	4
Gehaktballen	4
Frites	5
Snacks	5
Satésaus	5
Snoep en IJs	5
MUZIEK & TV	5
DIVERSEN	6
SCHOONMAKEN EN OPRUIMEN	6
LAATSTE BARDIENST EN AFSLUITEN KANTINE	6
Keuken	6
Bar	7
Terras	7
Kantine	7

OPENEN KANTINE

De kantine dient te worden geopend door een bevoegd persoon. Sleutel en geldmapje kunnen worden opgehaald bij het sleuteladres, mevr. Gordijn, Kapteynstraat 52, tel. 071-5146005

Begin met koffie zetten en water koken en laat de spoelbak vol lopen met water. Zet de mandjes met suiker, melk en roerstaafjes op de bar en tafels. Zet het doosje met diverse theezakjes op de bar.

Het geld uit het mapje in de kassa sorteren en het mapje naast de kassalade leggen (zorg ervoor dat het mapje altijd naast de kassa ligt, ditzelfde mapje is aan het eind van de dag ook weer nodig om het geld weg te brengen).

Open de deuren naar het veld, kleedkamers en materiaalhoek of geef de sleutels af aan spelers of coaches/aanvoerder. Open ook de schuifdeur naar kasteel.

In principe zijn de kantine, toiletten en het terras schoon. Mocht dit niet het geval zijn, maak dan in ieder geval de tafels, bar en toiletten schoon. Terras toonbaar maken. Vervang indien nodig de zakken in de prullenpakken (zakken zijn te vinden links onder bar).

Start in de keuken met het klaar maken van broodjes gezond (zie voor verdere uitleg pagina 4).

SLEUTELS EN KASSA

Alle deuren zijn te openen met de hoofdsleutel die is opgehaald bij het sleuteladres. Zorg dat deze sleutel altijd in de kassa wordt bewaard. Deze hoofdsleutel moet aan het eind van de dag namelijk ook weer gebruikt worden om de kantine af te sluiten. Alle andere sleutels hangen de kastjes in het fustenhok.

Als er om een sleutel wordt gevraagd, vraag dan naar de reden en geef de sleutel alleen indien het verzoek redelijk is. Zeg er altijd bij dat men verplicht is de sleutel na gebruik direct weer in te leveren.

De sleutel voor het materiaalhoek hangt aan het kastje in het fustenhok.

In principe is er altijd voldoende wisselgeld aanwezig in het geldmapje. Mocht het echter voorkomen dat de hoeveelheid wisselgeld beperkt is, probeer dan mogelijk klein geld bij te vragen.

De prijzen van alle producten zijn te vinden op de prijslijsten aan de muur. Maak bij gebruik van een grote bestellingen eventueel gebruik van de rekenmachine onder de bar.

Alle aankopen dienen direct te worden betaald! "Opschrijven" is niet toegestaan.

THEE EN KOFFIE

Thee

Water kan gekookt worden d.m.v. de elektrische waterkoker die in de keuken staat. Vul de groene (pickwick) thermoskannen met het gekookte water en zet deze op het werkgedeelte achter de bar. De thermoskannen zijn te vinden in de keuken.

Zorg steeds voor voldoende voorraad gekookt water, maar houdt daarbij wel rekening met de

< 25 jaar? laat je legitimatie zien!
< 18 jaar verkopen wij geen alcohol

NIX18



omstandigheden. (tijdstip, aantal wedstrijden, weersomstandigheden etc.) Serveer thee in een theeglas.

Koffie

Verhouding van koffie zetten is 1 volle pot water met 2 scheppen koffie. Alle benodigdheden zijn te vinden op de planken onder de bar. Zorg dat het koffiezetapparaat uit staat wanneer het koffiefilter wordt verwisseld.

De koffie kan worden warm gehouden met de warmhoudplaatjes van het koffiezetapparaat en/of de rode (Douwe Egberts) thermoskannen. De thermoskannen zijn te vinden in de keuken.

Zorg steeds voor voldoende voorraad, maar houdt daarbij wel rekening met de omstandigheden. (tijdstip, aantal wedstrijden, weersomstandigheden etc.)

Serveer de koffie in de gekleurde koffie kopjes

(FRIS)DRANK

In de meeste gevallen zijn beide koelkasten achter de bar voldoende gevuld met diverse frisdranken, bier, rosé en witte wijn. Rode wijn is te vinden onder de bar (mag niet in de koelkast). In de koelkasten in het fustenhok staat voldoende koude voorraad om achter de bar bij te vullen. Voorraad rode wijn staat in een van de kastjes in het fustenhok. Vul indien nodig de koelkasten achter de bar regelmatig bij. Vul de voorraad drank aan achter de bar indien nodig.

De frisdranken uit de 1,5 liter flessen kunnen worden uitgeschonken in longdrink glazen. Wijn in de wijn glazen. Bier wordt alleen uit fles verkocht. Tenzij anders aangegeven. Mocht er een bier glas gevraagd worden, zijn deze onder de bar te vinden. Spoel het glas altijd wel even om.

Regels alcohol

Alleen aan personen van 18 jaar en ouder mag alcohol worden verkocht. Vraag bij twijfel altijd om een legitimatie.

Alcohol wordt mag worden verkocht op zaterdag na 14.00 uur en op zondag na 12.00 uur.

SCHEIDSRECHTERS

In de meeste gevallen zullen scheidsrechters zich komen melden aan de bar. Of worden door een aanvoerder/begeleider begeleid. Biedt hem/haar een gratis een consumptie aan. Ook tijdens de rust en na de wedstrijd is dit het geval. Noteer de gratis consumpties op het daarvoor bestemde formulier. Deze formulieren zijn te vinden onder de bar.

Voor scheidsrechters zijn er 2 speciale kleedruimtes tegenover de heren kleedruimtes, De sleutels daarvan hangen aan de kastjes in het fustenhok. Overhandig de sleutel aan de scheidsrechter en wijs hem eventueel de weg naar de kleedruimte.

RUST

← 25 jaar? laat je legitimatie zien!
← 18 jaar verkopen wij geen alcohol

NIX18



Het is de bedoeling dat alle teams (ook tegenstanders) tijdens de rust iets te drinken krijgen aangeboden. Voor Senioren – en juniorenteams is dit thee, bij de jeugd is dit limonade. Tenzij anders aangegeven.

Het is dus van belang d.m.v. het wedstrijdprogramma de rusttijden in de gaten te houden (Het programma is opgehangen aan de zijkant van de bier koelkast). Zet tijdig voldoende water op om te koken in de daarvoor bestemde schenkketel. Na het koken van het water 1 of 2 grote theebuiltjes (te vinden in het keukenkastje links naast het frituur) in het water hangen zodat de thee kan trekken. Wacht niet tot het allerlaatste moment met inschenken, zodat de thee nog iets kan afkoelen.

Limonadesiroop is te vinden in de keuken of in de kastjes in de voorraadruimte. Het handigste is om vooraf de limonade te mengen met water in een schenkkkan.

Op de planken achter de bar staan speciale bladen waarin voldoende bekertjes per team passen. Bij thee 1 bekertje vullen met suiker en roerstaafjes. Zet de bladen vervolgens op een of meerdere tafels bij de ingang van de kantine.

Afhankelijk van de weersomstandigheden kan het zijn dat jeugdteams liever thee en senioren teams liever limonade liever limonade krijgen in de rust. Overleg dit eventueel met de coaches/begeleiders.

KEUKEN

Over het algemeen zie je dat in de ochtend de broodjes (gezond) en tosti's worden verkocht en in de loop van de middags frites en snacks populair gaan worden. Begin daarom bij aanvang van de bardienst gelijk met broodjes gezond maken.

Op drukke dagen is het handig een voorraad frites en snacks alvast te ontdooien. Ontdooit is de baktijd korter dan wanneer bevroren.

Maak bij drukke periodes in de keuken gebruik van (loterij) bonnetjes die onder de bar liggen. Hiermee wordt overzichtelijk wat er allemaal klaar gemaakt moet worden en wie er heeft besteld.

Gasfornuis/ Afzuigkap

Voordat het gasfornuis kan worden gebruikt dient eerst de afzuigkap aangezet te worden. Op de muur rechts van het gasfornuis zit hiervoor een knop. Zet deze op 2. Zet ook altijd de afzuigkap aan voordat er wordt gefrituurd. Het gasfornuis hoeft geen verdere uitleg.

Frituur

Zet tijdig (vanaf 11.30 uur) de frituurapparatuur aan (Denk aan de afzuigkap). Draai de knoppen op 180 graden. Als het groene lampje uit gaat, is de juiste temperatuur bereikt. Frites worden gebakken in het linker mandje. Snacks in het rechter mandje. Dit om het vet voor de frites helder te houden.

Au bain-marie bak

Indien nodig (gehaktballen en/of satésaus) wordt de au-bain-marie bak gebruikt. Deze is gevuld of moet worden gevuld met water, zodanig dat de bakken voldoende in het water hangen zonder dat het water over de rand komt. Door middel van het kraantje kan men het teveel aan water laten weglopen. Om het apparaat aan te zetten wordt de knop voluit naar rechts gedraaid. Daarna eventueel de temperatuur regelen door de knop naar links of rechts te draaien. Na afloop is het wenselijk de bak leeg te laten lopen. (Let op! HEET water)

Magnetron

De magnetron kan worden gebruikt voor het ontdooien van bevroren producten. De magnetron is voorzien van tijdknoppen. Het is raadzaam om de korte voorgeprogrammeerde tijd en te gebruiken en regelmatig het ontdooi proces in de gaten houd.

FOOD

Let op de hygiëne! Was altijd eerst je handen voordat je in aanraking komt met voedsel!

Tosti's

Tosti's liggen kant-en-klaar in de koelkast of bevroren in de (ijsverkoop)vriezer.

Ontdooi tijdig een nieuwe voorraad, maar uiteraard niet teveel. Houd daarbij rekening met de omstandigheden (tijdstip, aantal wedstrijden etc.). Zijn de tosti's niet op tijd ontdooid doe ze dan een klein minuutje in de magnetron en daarna in het tostiapparaat. Het tostiapparaat heeft tijdknoppen, die steeds teruglopen naar nul. Tijdens drukke periodes is het raadzaam deze knoppen steeds voluit te draaien.

Snij de tosti schuin door midden en serveer deze op een servet.

Broodje gezond

(harde) Puntjes liggen klaar op het aanrecht, of in een van de vriezers. Al het beleg hiervoor ligt in de koelkast in de keuken. Snij een broodje open en leg er wat sla op. Vervolgens 1 plakje ham en 1 plakje kaas. 2 of 3 plakjes komkommer en 2 of 3 plakjes tomaat. Maak plakjes ei met de eiersnijder (in keukenlade) en leg er 2 of 3 plakjes op.

Serveer het broodje gezond op een servetje en leg ze in de speciale serveerbak (te vinden in de keuken) zet deze op de bar.

Op drukke dagen mogen er 6 tot 8 broodjes in voorraad klaar worden gemaakt. Later op de dag en op minder drukke dagen de broodjes alleen op verzoek klaar maken.

(Onbelegde) broodjes die op zondag over zijn na afloop in de (ijsverkoop) vriezer leggen.

Broodje ham of kaas

Maak deze pas klaar op verzoek. Ham en kaas ligt in de koelkast in de keuken. Smeer eventueel op verzoek boter op het broodje en beleg het met 1 grote of 2 kleine plakjes ham of kaas.

Gehaktballen

In principe staan de ballen gehakt al klaar in de pan op het fornuis of in de koelkast in het fustenhok. Warm de ballen op laag vuur op zodat het vet niet aan de kook raakt (Denk aan de afzuigkap). Eventueel kan de voorraad ballen warm gehouden worden in de au bain-marie bak. Dreigt het aantal warme ballen op te raken kunnen ballen worden toegevoegd door ze vooraf te ontdooien in de magnetron en ze vervolgens in het warme vet te leggen. De bevroren ballen liggen in de vriezer links van de frituur.

Serveer de bal gehakt op een broodje of in een plastic fritesbakje.

Frites

In de (ijsverkoop)vriezer liggen zakken met Frites. Haal er steeds uit wat nodig is. Gebruik de bruine plastic bak voor ongebakken frites en de metalen bak om gebakken frites in te verzamelen. Zout op de gebakken frites gooien en even omschudden. Plastic fritesbakjes en de zoutdispenser zijn te vinden in de roestvrijstalen keukenkastjes links van de frituur. Mayonaise en andere sauzen liggen in de koelkast in de keuken (voorraad in fustenhok).

Snacks

Frikadellen, kroketten en kaassoufflés liggen in de vriezer in de keuken (links v.d. frituur). Houd er rekening mee dat bevroren snacks langer nodig hebben op temperatuur te komen da ontdooid snacks! Plastic bakjes staan in de roestvrijstalen keukenkastjes links v.d. frituur. Diverse sauzen liggen in de koelkast in de keuken. (voorraad in fustenhok)




Satésaus

Als er satésaus aanwezig is (alleen op wedstrijddagen van Trigon 1), zal dit altijd kant-en-klaar staan in de keuken. Verwarm de satésaus op het gasfornuis en houd deze eventueel warm in een van de bakken van de au-bain-marie. Roer regelmatig en houdt de temperatuur in de gaten

Snoep en Ijs

Voorverpakte snoep is te vinden achter de bar. Ijs is te vinden in de ijsverkoopvriezer naast de bar.

MUZIEK & TV

Zet voor het gebruik van muziek of tv eerst de onderste versterker aan (Ram audio 1500) in het audiomeubel. Cd's kunnen worden afgespeeld via de 2 cd spelers. Radio en TV kunnen worden afgepeeld via het KPN digitenne kastje. Zet het KPN digitenne kastje aan via de KPN afstandsbediening (afstandsbediening ligt op de uitschuifbare plank van het audiomeubel). Via de  kan worden gewisseld tussen het radio en tv signaal. Met de /  toetsen op de afstandsbediening kan worden gewisseld tussen de verschillende muziek/tv zenders.

Laat voor het weergeven van het beeld eerst het projectiescherm zakken via de witte afstandsbediening. De beamer kan worden ingeschakeld door de 3M afstandsbediening te richten op de beamer of het projectiescherm en 2x op de power knop te drukken (afstandsbedieningen liggen op de uitschuifbare plank van het audiomeubel).

Het volume kan geregeld worden via het Akiyama MCLUB mengpaneel in het audiomeubel. De linker cd speler zit aangesloten op kanaal 1, de rechter cd speler zit aangesloten op kanaal 2 en het KPN digitenne kastje zit aangesloten op kanaal 4.

De bovenste versterker is voor het geluid via de boxen langs het veld. Zorg er altijd voor dat deze versterker uitgeschakeld blijft om overlast voor de burens te voorkomen!

DIVERSEN

Barpersoneel kan gratis koffie en thee nemen. Indien men gebruik maakt van andere (fris)drank of etenswaren etc. dan dient dit te worden betaald!

Het is ten strengste verboden voor kinderen onder de 16 jaar om zich achter de bar of in de keuken te bevinden.

SCHOONMAKEN EN OPRUIMEN

Zorg tijdens de bardienst dat de kantine en het terras er toonbaar uit zien. Haal regelmatig de kopjes, glazen, flesjes en ander afval van de tafels, de bar en het terras. Ruim de glazen flesjes op in de daarvoor bestemde kratjes achter de bar. Glazen kunnen worden omgespoeld in de spoelbak.

Was kopjes en overige vaat gelijk af. Laat een eventuele volgende bardienst ploeg niet met de afwas zitten. Gebruik bij voorkeur de spoelbak in de keuken voor de afwas. Bij grotere hoeveelheden vuilen vaat kan eventueel ook de vaatwasser worden gebruikt.

Gooi het overige afval in de afvalbakken. Kijk regelmatig of de vuilniszakken vol zijn en vervang deze met een nieuwe zak indien nodig. Nieuwe vuilniszakken zakken zijn te vinden links onder de bar. Volle vuilniszakken kunnen in de groene containers worden gegooid aan de voorkant van de kantine.

Haal regelmatig een doekje over de tafels.

LAATSTE BARDIENST EN AFSLUITEN KANTINE

Van de laatste bardienst wordt verwacht dat zij de keuken, kantine en terras netjes en schoon achter laten. Tenzij anders aangegeven of afgesproken, sluit de kantine een uur na het einde van de laatste wedstrijd. De keuken sluit +/- 30 minuten voor het sluiten van de kantine. Bij een rustige bardienst kan eventueel tijdens de laatste wedstrijd al worden begonnen met opruimen zolang dit de verkoop van alle producten niet belemmerd.

Wijs de aanvoerder/begeleider van de laatst spelende ploeg er op dat ze alle materialen opruimen, de dug-outs netjes achterlaten en dat het materialenhok wordt afgesloten.

Keuken

De keuken mag 30 minuten voor het sluiten van de kantine worden gesloten. Laat de aanwezigen +/- 10 minuten hiervoor weten dat ze een laatste bestelling voor de keuken kunnen plaatsen.

Op zaterdag mogen de overgebleven (onbelegde) broodjes op de werkbank blijven liggen en kan de pan met ballen gehakt op het fornuis blijven staan. Op zondag mogen de overgebleven broodje in de ijsverkoop vriezer en de pan met ballen gehakt (met deksel) in de koelkast in het fustenhok worden gezet. Tosti's en overige voedingsmiddel kunnen in de koelkast in de keuken worden gelegd.

Schakel alle elektrische apparaten uit en verwijder de stekkers uit de stopcontacten (tostiapparaat, magnetron en waterkokers). Ruim de werkbanken leeg en maak deze schoon met een doekje. Haal vervolgens ook een doekje over het frituur.

Verzamel alle vaat (ook uit de kantine en van het terras) en was deze af. Ruim de schone vaat op en haal

< 25 jaar? laat je legitimatie zien!
< 18 jaar verkopen wij geen alcohol

NIX18



ook een doekje over het aanrecht. Veeg de vloer of dweil deze indien nodig (Bezems en andere schoonmaakmiddelen zijn te vinden in de schoonmaak kast in de kantine of onder het aanrecht).

Vervang de vuilniszak in de prullenbak. Nieuwe zakken zijn te vinden links onder de bar. Gooi de (volle) vuilniszak in de groene containers aan de voorkant van de kantine.

Bar

Als het rustig is tijdens de bardienst kan je alvast beginnen met het schoonmaken en opruimen tijdens de laatste wedstrijd zolang dit de verkoop van alle producten niet belemmerd. Zet het koffiezetapparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of er nog koffieprut in de filters zit en gooi dit weg. Leeg de thermoskannen met koffie en thee en spoel deze om.

Kijk in de dranken koelkasten of er nog voldoende bier en fris op in staat en vul dit eventueel bij waar nodig. Zet de volle kratten met flesjes op de karren in het fustenhok. Spoel alle glazen schoon en laat de spoelbak hierna leeglopen. Was alle overige vaat af en zet alle kopjes en glazen terug op de juiste plek.

Haal een doekje over de bar en vervang de vuilniszak in de prullenbakken. Nieuwe zakken zijn te vinden links onder de bar. Gooi de (volle) vuilniszak in de groene containers aan de voorkant van de kantine. Veeg de vloer of dweil deze indien nodig (Bezems en andere schoonmaakmiddelen zijn te vinden in de schoonmaak kast in de kantine) en doe de deur naar het fustenhok op slot (de sleutel ligt in de kassa).

Zet de versterker (de onderste RAM audio 1500) en KPN digitenne kastje uit (afstandsbediening ligt op de uitschuifbare plank van het audiomeubel).

Stop het geld uit de kassa in het blauwe mapje wat naast de kassa ligt.

Terras

Haal kopjes, glazen, flesjes en ander afval van het terras. Stapel alle stoelen netjes op tegen de kantine aan en leeg alle prullenbakken. Gooi de vuilniszakken in de groene containers aan de voorkant van de kantine. Veeg indien nodig het terras aan (Bezems zijn te vinden in de schoonmaak kast in de kantine).

Kantine

Als het rustig is tijdens de bardienst kan het 't Kasteel gedeelte alvast worden afgesloten. Zorg ervoor dat de ruimte van het Kasteel opgeruimd is (tafels leeg, stoelen aangeschoven) en alle deuren in dit gedeelte op slot zijn. Als laatste kan de schuifwand worden gesloten (de sleutel ligt in de kassa).

Haal kopjes, glazen, flesjes en ander afval van de tafels. maak de tafels schoon met een doekje en schuif de stoelen aan. Veeg de vloer van de kantine (Bezems zijn te vinden in de schoonmaak kast in de kantine) en leeg en vervang zo nodig de vuilniszak(ken/jes). Gooi de (volle) vuilniszak in de groene containers aan de voorkant van de kantine.

Zorg dat de rechter buitendeur aan de veld kant op slot wordt gedraaid (de sleutel ligt in de kassa, de overige deuren zijn nooduitgangen en kunnen niet op slot) en doe alle lichten uit via het paneel achter de bar.

De kantine dient te worden afgesloten door een bevoegd persoon.