

Bar Instructie

Kantine Openen

- Kooflichten aan
- Rolluiken omhoog
- Koffie (op 1 kan water 1¼ afgestreken schep koffie), rode thermoskannen voor koffie
- Thee zetten, witte thermoskannen voor heet water
- Kassa opstarten
- Vaatwasser:
 1. stop erin (rechts voor in de machine), stekker in het stopcontact
 2. kraan opendraaien (beide rechts van de machine)
 3. schepje poeder of afwasmachineblokje in de machine
 4. machine aanzetten (duurt ongeveer ¾ uur voordat deze warm is)
- Buitendeur kleedkamers openen
- Kleedkamers openen
- Spoelbak:
 - Stop er in zetten
 - Bak vol laten lopen
 - Kraantje daarna langzaam laten lopen
 - Blokje zeep erin

Bardienst

Gedurende de bardienst:

- Kantine bijhouden (kopjes en glazen halen, doekje over de tafels)
- Bar schoonhouden
- Indien nodig bezem door de kantine (inloopgedeelte)
- Vaatwasser in- en uitruimen (op plastic bekertjes plat dienblad leggen)
- Koeling voor en achter bijvullen, ook snoep en ijs bijvullen
- Tot 13.00 uur, als de jeugd speelt, wordt er **geen alcohol** geschonken
- Barpersoneel mag tijdens een bardienst een of twee consumpties nemen (geen eten) en deze wegboeken op de kassa als barpersoneel. Dit geldt ook voor de consumptie voor de scheidsrechter.

Rust tijdens wedstrijden

Tijdens de rust krijgen de teams thee of ranja, vooraf aan de wedstrijd vragen wat ze willen. De jeugdteams krijgen in principe Ranja, de A en de senioren thee.

- In het geval van Ranja:
 - Vlak voor de rust in 10 gekleurde bekertjes per team (dus 2 x 10 per wedstrijd) ranja schenken
 - In tray voor bekertjes klaarzetten op terrastafel of bij tegen in de kantine
- In het geval van Thee:
 - Bij het begin van de wedstrijd water opzetten voor thee (vanaf de B), volle ketel is voor 2 x 10 glazen
 - Theebladen klaarmaken (2 x 10 glazen, lepeltjes en suiker)
 - 10 minuten voor de rust thee inschenken en op het terras klaar zetten of bij tegen in de kantine
- Na de rust bladen ophalen!!

Als er eten wordt besteld wordt op het kassabonnetje de naam van de klant gezet en wordt het bonnetje aan de keuken gegeven.

Tosti's

- Tosti's zijn al kant en klaar en liggen in de koelkast
- Als de tosti's bijna op zijn, tosti's uit de vriezer halen en ontdooien

Frituur

- Om ±11.30 uur de frituurpannen aanzetten.
- Let op!! Linker frituur is voor patat, rechter frituur voor snacks
- Afhankelijk van het aantal thuiswedstrijden een voorraad snacks vast uit de vriezer halen en laten ontdooien in de koelkast van de keuken in bakjes.
- Pindasaus maken, warm houden in au-bain-marie bak (laagje warm water onderin en aanzetten)
- 19.15 laatste ronde frituur

Laatste bardienst

- Frituurpannen uitzetten en randen afnemen met papier
- Snacks terug in de vriezer
- Verse bolletjes in de vriezer
- Opruimen en schoonmaken van het aanrecht
- Keuken vaat in de afwasmachine

Het lijkt veel, maar het meeste wordt automatisch al gedaan. Maak er vooral een gezellige bardienst van en schroom niet om hulp in te roepen als het erg druk is!

CORONA MAATREGELEN

De Nova Kantine valt in deze corona tijd onder de horeca protocollen.

De belangrijkste regels voor Nova zijn:

- **1,5 meter afstand houden**
- **Binnen en op het terras (rondom de picknick tafels) altijd zitten met de 1,5 meter afstand.**

Omdat we maar een kleine kantine hebben, moeten er bij regen toch mensen buiten blijven. Binnen zijn er niet genoeg plekken voor iedereen om te zitten en de 1,5 meter te handhaven.

Dit is een gezamenlijke verantwoordelijkheid.