

Barinstructie KV Nova

Algemene regels

- Zorg dat je op tijd bent. Zo kan je voorganger de stand van zaken met je doornemen en kun je helemaal voorbereid van start gaan.
- Als je in de keuken staat, dien je een schort te dragen (deze liggen in een keukenla).
- Als je in de keuken staat, dien je dichte schoenen te dragen. Open schoenen is op eigen risico (heeft te maken met hete vloeistoffen).
- Vóór 13.00 uur wordt er **geen** alcohol geschonken.
- Kinderen jonger dan 16 jaar mogen onder begeleiding van een eigen ouder achter de bar staan tot 13.00 uur.
- Tot de leeftijd van 16 jaar worden de ouders geacht de bardienst te draaien.
- Barpersoneel mag tijdens een bardienst één of twee consumpties nemen (geen eten) en deze wegboeken op de kassa onder barpersoneel.
- Nova-scheidsrechters krijgen na de wedstrijd een drankje van de club. Dit is weg te boeken onder scheidsrechters.
- Mochten scheidsrechters van buiten de vereniging zich melden, ontvang ze hartelijk, bied ze een drankje aan, geef de sleutel van de 'scheidsrechters' mee (hangt in het sleutelkastje achter de keukendeur, met grote label) en wijs ze de weg naar de kleedruimte (tweede deur links in het gangetje richting de kleedlokalen). Mocht je tijd hebben, kan je de coach/teambegeleider van het betreffende team inseinen dat de scheidsrechter er is.
Deze scheidsrechters krijgen ook in de rust en na de wedstrijd een drankje aangeboden. Ook een eventuele meegekomen partner of begeleider/beoordelaar krijgt een drankje aangeboden.

Taken

- Bijvullen koelkasten onder de bar met gekoelde dranken uit koelkasten achter.
- Bijvullen koelkasten achter met ongekoelde dranken.
- Bijvullen vriezer onder de bar uit vriezer achter (ijsjes etc.).
- Bijvullen snoep (voorraad ligt in kastje onder snoeprek).
- Bijvullen chips (voorraad ligt op koelkasten achter).
- Vervangen bierfusten als ze leeg zijn. Gebruik eerst het fust dat onder de tap staat en vul aan vanuit koeling achter. Vul ook de koeling achter weer bij (roep hulp in als je het niet weet).
- Kopjes, glazen en lege flesjes ophalen in kantine en terras.
- Regelmatig een nat schoonmaakdoekje over de bar halen.
- Vieze vaat in de vaatwasser stoppen en uitruimen (enkele seconden op start drukken).
- In de rust krijgen de teams ranja (of op verzoek thee).
 - Ranja:
 - Voor E/F: 6 gekleurde bekertjes per team (oftewel 2x6 per wedstrijd).
 - Vanaf D: 10 gekleurde bekertjes per team (oftewel 2x10 per wedstrijd).
 - De bekertjes vlak voor de rust in een bekerhouder klaarzetten op een terrastafel bij de ingang van de kantine (of als het rustig is kan je ze naar het veld brengen).
Bekerhouders staan achter linksboven op de plank.
 - Thee (voor bij koud weer):
 - Volle ketel (staat op plank achter links boven) is voldoende voor 2x10 glazen. Zet water gelijk op bij begin wedstrijd.
 - Klaarzetten op blad met roerstaafjes en suiker.
 - 10 minuten voor rust inschenken en klaarzetten, zodat het enigszins kan afkoelen.
 - De glazen vlak voor de rust op een dienblad klaarzetten op een terrastafel bij de ingang van de kantine.

- Na de rust is het belangrijk om de bekerhouders met bekertjes en dienbladen met theeglazen op te halen, zodat ze afgewassen en voor de teams daarna weer gebruikt kunnen worden.
- Als er eten wordt besteld, wordt op het bonnetje het nummer van de buzzer gezet die aan de besteller wordt meegegeven. Dit bonnetje wordt aan de keuken gegeven. Als de bestelling klaar is, kan op het buzzersysteem het bijbehorende nummer ingevoerd worden en de besteller opgeroepen worden met de call-knop.
- Als iets op is, helpt het ons enorm als dat doorgegeven wordt, zodat hier met inkopen rekening mee gehouden kan worden. Dit kan door het op te schrijven of ons een mail te sturen op clubhuis@kvnova.nl

Tosti's

- De tosti's zijn kant en klaar (ham/kaas en kaas in wit en bruin brood) en liggen in de koelkast in de keuken, koelkast achter of vriezer achter.
- Als je het laatste tostibrood aanbreekt, haal dan gelijk een of meerdere (indien er nog meer wedstrijden zijn) nieuwe tostibrood/-broden uit de vriezer.
Steek met een mes de tosti's van elkaar los, zodat die alvast kunnen ontdooien!
- Serveren in servet, saus kan in een klein bakje (liggen in de la onder het tostiapparaat).

Frituur

- Om 11.30 uur de frituurpannen aanzetten.
- Afzuiger boven de frituur aanzetten.
- Rechter frituur is voor snacks, andere frituur (of frituren zijn) is/zijn voor friet! (wees hier secuur in, in verband met voedselallergieën).
- Als het bakje met snacks wat in de koelkast ligt bijna leeg is, vul deze dan aan met snacks vanuit de vriezer achter. Bewaar deze in de koelkast.
- Pindasaus maken, warmhouden in au-bain-marie bak (laagje warm water onderin en aanzetten).
- Uien: voor de friet/snacks speciaal hebben we ook uien. Deze worden in de ochtend gesneden. Merk je dat het bakje met gesneden uien bijna leeg is, snij dan een extra ui zodat er voldoende gesneden ui is.
- 19.15 uur laatste ronde frituur (tenzij er nog een wedstrijd om 17.00 uur is, dan later).

Laatste bardienst

- Frituurpannen uitzetten en randen afnemen met papier, zodat al het vet weg is.
- Tostiapparaat uitzetten en schoonmaken met staalborstel (ligt in bestekla).
- Snacks terug in vriezer.
- Verse bolletjes en tosti's in vriezer achter.
Reeds ontdooide tosti's in koelkast keuken laten liggen. Ontdooide bolletjes mogen weg.
- Keukenvaat in de vaatwasser en terug leggen op de juiste plek (vergeet de frietbak niet).
- Alle werkbladen in de keuken en de bar met een sopje afnemen.
- Tafels kantine afnemen.
- Vloer veegschoon maken (keuken en bar).
- Koelkasten voor en achter aanvullen.
- Kortom: keuken schoon achterlaten met alles op de juiste plek, zodat er de volgende keer gelijk weer gebruik van kan worden gemaakt.

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

Veel succes en vooral veel plezier,

De Kantinecommissie