

Barreglement

Dit Barreglement geldt als aanvulling op het bestuursreglement en is een groeiend en aan wijzigingen onderhevig document. Als je aanvullingen/wijzigingen hebt en wil voorstellen geef dat dan door aan de barcommissie. Die zullen zorg dragen voor doorgeleiding naar het stichtingsbestuur die verantwoordelijk is voor uitgave van een nieuw, aangepast document.

Dit is versie 1.1; april 2022

Vrijwilligers:

- Van vrijwilligers wordt gevraagd de licentie 'verantwoord alcohol schenken' te halen. De licentie moet worden aangemeld bij de barcommissie. Link: E-learning 'Verantwoord alcohol schenken' - NOCNSF
- Dit houdt ook in dat er scherper toezicht gehouden moet worden op het schenken van alcohol. Leden < 18 jaar krijgen geen bier, wijn mee. Ook niet als ze zeggen dat het voor iemand anders is.
- Werken tot uiterlijk 00:30 (in ieder geval ma t/m do). Dit betekent laatste ronde 23.45 uur zodat 00.00 uur de glazen leeg zijn, en er opgeruimd kan worden. Langer blijven mag maar is niet verplicht.
- Jeugdleden van 16 jaar en ouder mogen ingezet worden achter de bar zolang er geen alcohol geschonken wordt en er ook een volwassene achter de bar als bardienst aanwezig is.
- Jeugdleden jonger dan 16 mogen wel helpen achter de bar, maar gelden niet als vrijwilliger in de bezetting, zij zijn 'extra' (minimaal 1 ouder achter de bar aanwezig als begeleider/toezichthouder). En uiteraard ook niet tijdens diensten met alcohol verkoop.
- Jeugdleden < 16 mogen niet aan de frituur komen.
- Vrijwilligers achter de bar onthouden zich van tijdens hun dienst van alcohol gebruik
- Als vrijwilliger achter de bar, mag je non-alcoholische drankjes nuttigen. Deze worden aangeslagen op de kassa als 'wegboeken/eigen verbruik'.
- Alleen de dienstdoende bardienst vrijwilligers staat achter de bar. Andere leden komen niet achter de bar/in de keuken.
- Pieter stuurt de vrijwilligers aan. Als hij aanwezig is, is zijn woord wet. Is hij niet aanwezig, dan wordt een vervanger aangewezen.
-

Algemeen:

- Geen muziek buiten de standaard installatie om
- Geen sterke drank in de kantine
- Geen klanten helpen die niet overduidelijk tot onze eigen doelgroep behoren van dat moment (bijv voetballertjes tijdens een volleybal training).
- Nooit alleen afsluiten

Instructie Bardienst

Alle instructies van apparatuur zijn te vinden in de grote gele map in de keuken op de plank naast de deur (of zoiets 😊)

- Vaatwasser aanzetten: moet eerst een half uur opwarmen
- Kassa aanzetten en checken of ie werkt
- Koffiemachine (bonen en melk) en andere voorraden achter de bar nalopen
- Spoelbakken vullen met water
- Afwas vorige avond uitruimen
- Keuken klaar maken voor gebruik
- Lampen aan, sfeer verlichting bepalen
- Emmer met schoonmaak water klaarzetten
- Bierviltjes op tafels (in de middag/avond)
- Nalopen voldoende toiletrollen e.d. in toiletten kantine
- Geen glas/kopjes op de tribune (papier/plastic alternatief bieden)
- Bidons te koop met kraanwater ipv flesje water
- Op zaterdag uitvragen of de drankjes (koffie/Thee/Bier) voor de tribune zijn. In voorkomende gevallen papieren koffiebekers danwel plastic bierglazen gebruiken. Idem de plastic deinbladen met gaten gebruiken voor de tribunebiertjes (voorkomt rotzooi)

Instructie keukenapparatuur

- Vaatwasser aanzetten: moet eerst een half uur opwarmen
- Tosti apparaat vanaf 10.00 aan zetten, op zo'n 170 graden (ongeveer kwartier voorverwarmen)
- Frituur vanaf 10.30 aanzetten. Maximale stand (hoelang voordat je kan frituren?)
- Oven:.....
- Afzuigkap aan
- Emmer met sop klaar zetten voor "ongelukjes" in de kantine