

Instructie teambardiensten

De Altis



Afspraken bardienst

- Ieder thuisspelend team heeft na de eigen wedstrijd bardienst. Voor teams U16 en jonger draaien de ouders deze bardiensten. Teamleden van U18 en ouder mogen zelf bardiensten draaien. Afspraak is dat spelers van U18 altijd onder begeleiding staan van een ouder.
- De teammanager maakt het bardienstschema. De bardiensten duren totdat de aflossing komt en over het algemeen is dat 2 uur. In een enkele situatie kan het voorkomen dat de bardienst wat langer duurt, omdat de wedstrijd uitloopt.
- Als twee teams tegelijkertijd een wedstrijd hebben gehad, maken zij onderling afspraken over de verdeling van de bardienst. Uitgangspunt is dat dat beide teams mensen moeten leveren voor voldoende barbezetting.
- Ouders die bardienst hebben nemen direct na afloop van de wedstrijd van hun kind de bardienst over. Spelers die bardienst hebben, kunnen douchen en zich omkleden, om zo snel mogelijk daarna de bardienst over te nemen.
- De volgende barbezetting is nodig:
 - Avondeten (ongeveer 17.30 tot 19.30): 3 personen
 - Overige tijden: 2 personen

Voor de overdracht

- Neem even de tijd voor de overdracht; leg uit wat er voor bijzonderheden zijn:
 - Menuspecials
 - Storingen
 - Openstaande bestellingen (zorg dat die minimaal zijn)
- Voor de vertrekkende ploeg:
 - De koelkasten zijn bijgevuld.
 - De keuken en de bar zijn schoon achtergelaten.
 - De vaatwasser is leeg geruimd en alle kopjes en servies zijn opgeborgen.
- Voor de komende ploeg:
 - Was je handen met zeep
 - Loop keuken en bar op bijzonderheden

Algemeen

- Er ligt een rode map (PM: wordt nog gemaakt) in de afsluitbare kast rechts achter de bar. Hierin staan alle instructies, met name voor het bereiden van eten, uitgebreider in.
- Maximaal mogen er totaal 4 mensen achter de bar en in de keuken zijn.
- Er mogen géén kinderen achter de bar die jonger zijn dan 14 jaar.
- Jongeren onder de 18 jaar mogen géén alcoholische dranken verkopen. Zij mogen dus ook géén bier tappen. Er moet altijd één volwassene achter de bar staan

Instructie teambardiensten

De Altis



- Er kan alleen gepind worden en iedereen dient direct af te rekenen (geen bonnen).
- Om verwarring te voorkomen: neem de bestelling op, reken af en ga dan de bestelling (laten) maken.
- De beheerders van de Altis en barpersoneel mogen gratis koffie en thee drinken.
- Bondsscheidsrechters hebben recht op twee gratis consumpties (drankjes geen eten) per persoon (Zij hebben hiervoor consumptiebonnen met logo van Lokomotief erop).
- Verder moet iedereen afrekenen, ook het barpersoneel.

Achter de bar

- *Pinautomaat:*
 - Druk op "ok" (rechterknop). Scherm licht op
 - Druk nogmaals op "ok" er verschijnt scherm met keuze voor bedienaar, deze negeren, nogmaals op "ok" drukken.
 - Je kunt nu bedrag invoeren (zonder puntjes) en druk op "ok"
 - Biedt de machine aan aan de klant voor pas en evt pincode.
 - Wacht tot machine akkoord geeft en geef evt bonnetje.
 - Mocht er iets niet goed gaan, dan kun je op "stop" of "corr" drukken. Heb hierbij geduld, dit duurt altijd even.
- Koffie:
 - Vraag naar de soort koffie en sterkte
 - Plaats kopje: groot voor specialiteiten; middel voor gewone koffie; klein voor espresso
 - Kies de juiste koffie; zodra klaar kopje op schotel en koekje er bij leggen (plastic lades op de bar, links of rechts van de koffiemachine)
 - Verwijs naar melk en suiker op de bar; voorraad suiker en melk staat in de Loko-berging
 - Zie voor bijvullen koffie, choco en poedermelk de aparte instructie "koffiemachine".
- Thee:
 - Gebruik hiervoor de waterkoker, glazen in de kast onder de koffiemachine.
 - **LET OP:** de waterkoker wordt aan de buitenkant heet.
 - Mensen kunnen zelf een smaak thee kiezen uit het rek links van de koffiemachine
 - Extra voorraad theezakjes in de Loko-berging.
- Gekoelde dranken:
 - Er mogen géén alcoholische dranken worden verkocht aan kinderen jonger dan 18 jaar.

Instructie teambardiensten

De Altis



- Eén staande koelkast en de koelkast onder de bar zijn van Lokomotief. De tweede staande koelkast is van Randstad en hier mogen geen dranken uit gehaald worden.
- Mocht de voorraad in de koelkast opraken, vul dan tijdig bij; voorraad staat in de Loko-berging en in de rode rolcontainer in het algemene gedeelte.
- Er zijn twee biertaps; de linker voor gewoon bier en de rechter voor speciaal bier.
- Tap als volgt: glas schuin tegen de tapmond zetten; tap in 1 beweging open zetten; wanneer bier glasrand nadert glas rechtop houden totdat schuim de rand raakt; tap 1 in beweging dicht zetten; glas neerzetten iets laten uitschuimen en afstrijken. Met twee vingers schuin heb je een perfect biertje! Bij te veel schuim, tapmond in het bier houden en kort tap in 1 beweging open en dicht doen (schuim loopt dan over).
- Indien een fust leeg is, te herkennen aan sissend geluid met veel schuim, deze vervangen; zie hiervoor de bijlage "bierfust vervangen". **Belangrijk: altijd een nieuw fust in de koeling zetten (ook al staat er nog een fust), anders is deze niet tijdig gekoeld.**
- Snoep en chips: verspreid over de bar staan verschillende soorten snoep en chips; eventuele voorraad staat in de Loko-berging.
- Gezonde sportkantine; we proberen de bezoekers een gezonder alternatief te laten kiezen:
 - Het is een eigen keuze, wij promoten het alleen: dus biedt één keer aan, maar laat de keuze.
 - Voor frisdranken zijn er sportwaters in diverse smaken en er is suikervrije chocomel.
 - Voor snoeprepen staan er alternatieven op de bar met minder of geen suiker
 - Voor chips is er zoute popcorn.
 - Er zijn bruin broodsti's, broodjes gezond en regelmatig alternatieve broodjes.
- Houdt de bar netjes en schoon:
 - Ruim leeg glaswerk en servies op. Niet alleen van de bar, maar ook eventueel van de tafels. Glazen spoelen in de spoelbak en servies in de vaatwasser.
 - Maak de bar regelmatig schoon met een vochtige doek.
 - Vervang volle vuilniszakken en neem de vuilnisbak af met een doekje.
 - Zet als het wat rustiger is het meubilair weer op z'n plaats.
 - In geval van morsen dranken, sauzen etenswaren en dergelijke op de bar en/of vloer, maak dit direct schoon.

Instructie teambardiensten

De Altis



In de keuken

- We beschikken over één koelkast en twee vriezers. Eén vriezer staat in de keuken voor direct gebruik en één in de Loko-berging met extra voorraad.
- We hebben alleen nog servies (2 soorten borden) en geen plastic bakjes meer. Bestek staat op de bar.
- Voor het bereiden van het menu zie de bijlage, of de instructie op de koelkastdeur.
- Vaatwasser:
 - Instructie hangt op de zijkant van de vriezer; onderstaand de basics
 - Verwijder losse etensresten (ook saus) zoveel mogelijk met stukje keukenrol.
 - Vul de mand waar de borden rechtop in kunnen.
 - Plaats de mand in de vaatwasser en sluit de deur. Controleer of prog 3 is geselecteerd. Druk op knop met de pijl ("play")
 - Zodra er geen spoelgeluid meer is en de vaat opgewarmd is (enkele minuten), de mand verwijderen en bovenop verder laten drogen (dit gaat sneller dan in de machine).
- Houd de keuken schoon:
 - Neem regelmatig met een doekje het blad af.
 - Ruim niet gebruikte gekoelde etenswaren op in de koelkast.
 - Gooi restanten of lege zakken in de vuilnisbak en haal eventuele gemorste etenswaren van de vloer op.
 - Eventueel met een stuk keukenpapier rand frituur ontdoen van vet. LET OP KAN heet zijn.
 - Ervaring leert dat tijdens grote drukte met eten bereiden het niet lukt direct alles op te ruimen, dan wel dat het efficiënter is enige voorraad bij de hand te hebben. Dat is niet erg, maar ruim dan op zodra het wat rustiger is.

Veel succes !

Bijlage 1: Menu bereiden

- Hier onder staat het standaard menu. Instructies voor de bereiding van eventuele specials hangt op de koelkastdeur.
- Frituur:
 - Rechterbak alleen Patat en linkerbak overige snacks.
 - Patat bakken: 2 handjes patat in de frituur en bak deze goudbruin; iets laten uitlekken en overdoen patatbak; beetje zout erbij, op een bordje scheppen en evt saus erbij.
 - Overige snacks: bakken totdat ze gaan drijven; kroket minimaal 4 a 5 minuten
- Tosti's:
 - Vlamtosti (onder in vriezer): 1 minuut met plastic in de magnetron, zodat deze geheel ontdooit is en daarna een minuut of 3 in het tosti-ijzer. Check regelmatig.
 - Gewone tosti: indien nog bevroren eerst ontdooien; minuut of drie in tosti ijzer
 - Serveer op klein bordje (indien met saus) of servet.
- Turkse pizza:
 - Gebruik ontdooide pizza; indien bevroren eerst set in plastic zak ontdooien (niet 1 los proberen te wrikken); telkens 1 minuut en checken.
 - Leg pizza met belegde zijde op de grillplaat (evt eerst paar druppels olie op de plaat); na enkele omkeren en optioneel twee plakken kaas erop; stuk folie afscheuren en als de kaas gesmolten is pizza erop leggen; "streep" salademengsel erop; knoflooksaus en sambal naar keuze; pizza aan de onderkant iets omvouwen en dan oprollen; folie er om heen rollen; servet er bij en serveren.
- Broodje hamburger:
 - 2 zijn twee soorten burgers: diepvriesburgers, welke eerst enkele minuten in de frituur moeten en vers (al dan niet ontdooit) die direct op de grillplaat gaan.
 - Bereid de burger (frituur, grillplaat; of alleen grillplaat); na het keren evt één plak kaas erop; optioneel handje uien op de grillplaat (regelmatig omscheppen); tegelijkertijd twee helften van broodje op de grillplaat totdat deze iets geroosterd zijn; onderste helft broodje op een bordje; hamburger erop; en garneren naar keus: uien, jalopena, augurk en saus (mayo, ketchup, curry en/of mosterd); bovenste helft van het broodje erop. Serveren met een servetje

Bijlage 2: Bierfust vervangen

Mocht een fust leeg zijn (veel lucht en schuim en geen bier), ga dan als volgt te werk:

- Op de koelkastdeur
- Sluit het zwarte kraantje voor d biertoevoer onder de drukmeter achter in de koelkast, door deze een kwartslag te draaien.



Kraantje t.b.v. biertoevoer

- Ontkoppel de slangen, door de handgreep in te drukken en haal de koppeling van het fust.
- Verwijder het lege fust en plaats een nieuwe
- Sluit de slangen weer aan en vergrendel de koppeling
- Draai het zwarte kraantje weer een kwartslag zodat deze in de lengterichting komt.
- Tap met een kan het eerste bier uit het fust. Eerst komt er vooral schuim. De tap is goed op het moment dat er een constante bierstroom uit de tap komt. Meestal is dat bij een halve kan.