Bestilling af fadøl

Frederik B. Truelsen 9. marts 2017

1 Lageret

Lageret skal indeholde følgende inden en barvagt.

- 15 EP (pilsner)
- 1 ks. krus
- 2 flasker med CO_2
- 1 2 specialøl

1.1 Lager orden

Ved optælling af lageret er det en rigtig god ide at flytte eventuelt resterende øl frem tættest på døren. Dette tjener to formål, vi sikre at bartenderne tager det ældste øl først og giver plads til at Aarhus Bryghus sætter øllene ind bagerest i lokalet.

1.2 Specialtilfælde

Overstående lager status dækker det almindelig ugentlige behov for at drive Fredagscafeén, men i tilfælde af andre events med udlejning af vores lille anlæg, specielle events i baren og i forbindelse med lang barvagt skal der være ekstra øl.

Udlejning

I tilfælde af en udlejning skal man bestille det ekstra som der er behov for i forbindelse med udlejningen. I forbindelse store udlejninger som f.eks. Secoya og Institut for Datalogi og andre festlige lidt større arrangementer kan det være en god ide at have lidt ekstra fustager i baghånden.

Events

Ved events såsom lange barvagter, sponsorbarer og andre events hvor firmaer udefra kommer forbi skal der forventes at man skal have et lager på omkring 20 - 25 fustager øl. Man kan følgende uge lave en modsvarende mindre bestilling, man behøver ikke bestille øl kan også bestille en tømning af tomme fustager.

Ferie

I sommer- og juleferien er der meget stille og man skal være opmærksom på at en normal bestilling godt kan holde flere uger, det variere meget gennem ferien og første del af ferien og midt august ligner mere normalen dog stadig med forbehold for en pæn variation.

2 Bestilling

Bestilling foregår ved at man sender en mail til Niels Buchwald på nfb@aarhusbryghus.dk og specificere hvor mange tomme fustager og $\rm CO_2$ flasker vi sender retur, samt hvor meget vi ønsker at bestille svarende til at genoprette ovenstående lager status. Aarhus Bryghus har selv en nøgle og står selv for det praktiske omkring leveringen

2.1 Holdbarhed

I forbindelse med store bestillinger og ferier kan det forekomme at nogle af øllene kommer til at løbe over dato. Aarhus Bryghus kører med måned fra øllen er produceret hvilket også svarer til tæt på den dag de blev leveret. Vi har ikke haft problemer med at sælge øllen op til en måneds tid efter den dato mærkning, men smag på øllen om den smager rigtig. Kommer øllen tæt på at gå over den udvidet periode sælges den billigere, eventuelt omkring købspris afrundet til nærmeste tal deleligt med fem. Retur foregår ved at man sætter en form for mærkning på dem at de skal retur, og de stilles sammen med de tomme fustager.