



# **/Pub Introductie Barkeepers (NL)**

---

## **Introductie**

Wat leuk dat je erover nadenkt om barkeeper te worden voor de /Pub! Dit document is bedoeld om potentiële (en huidige) barkeepers informatie te geven over wat het inhoudt om een barkeeper te zijn bij de /Pub. Als je vragen hebt, twijfel niet en neem contact op met het /Pub Bestuur.

## **Het inroosteren van barkeepers**

Elk kwartaal wordt er een nieuw rooster voor de barkeepers gemaakt. Een paar weken voor het kwartaal, wordt aan de barkeepers gevraagd om hun beschikbaarheid door te geven. Het /Pub Bestuur maakt vervolgens een rooster. Dit rooster wordt minstens twee weken voor aanvang van de eerste bardienst per whatsapp verspreid onder de barkeepers. Verder is dit rooster ook beschikbaar op Google Drive. Wanneer de ingeroosterde barkeeper niet kan op de datum waarop diegene is ingeroosterd, zorgt die barkeeper zelf voor vervanging. Lukt dat niet, dan kunnen zij hulp vragen bij het /Pub Bestuur. Het /Pub Bestuur zal dan helpen om een oplossing te zoeken.

## **In- en uitstroom van barkeepers**

Als je barkeeper wil worden, vul je het Barkeepers inschrijfformulier (te vinden op <https://pub.ewi.tudelft.nl>) in. Je moet minstens jouw BSA hebben gehaald, anders kom je niet in aanmerking om barkeeper te worden. Dit doen we zodat we zeker weten dat barkeeper staan niet in de wegstaat met je studie. Na het verwerken van het formulier, ben je nog niet direct barkeeper. Het /Pub Bestuur gaat kijken of er nog barkeepers nodig zijn, zo niet, dan kom je op de wachtlijst. Als er meerdere aanmeldingen tegelijk zijn (vaak aan het begin van een studiejaar), selecteert het /Pub Bestuur de nieuwe barkeepers en komt de rest ook op de wachtlijst.

Ben je gekozen om barkeeper te worden? Leuk! Voordat je jouw eerste shift kan draaien, moet je eerst een certificaat Instructie Verantwoord Alcohol schenken (IVA) behalen en ingewerkt worden. Dit kan individueel op een gewone /Pub avond of met meerdere tegelijk op een bartrainingsavond. Zolang je nog niet aan beide eisen hebt voldaan, wordt je nog niet ingeroosterd en mag je nog niet tappen. Wanneer je het IVA-certificaat hebt behaald én bent ingewerkt, ben je een officiële barkeeper van de /Pub! Dit betekent dat je ingeroosterd kan worden, aan de barkeeperschat wordt toegevoegd en je eigen barkeeperspolo krijgt. Tijdens de eerste bardienst(en) van een beginnende barkeeper, wordt deze gekoppeld aan een ervaren barkeeper, om wat ervaring op te doen achter de bar.

Indien je niet langer wil of kan tappen en geen barkeeper meer wil zijn, kan je dat doorgeven aan het /Pub Bestuur (het liefst met reden, maakt niet uit wat voor).



## **/Pub Introductie Barkeepers (NL)**

---

### **Bar shift**

In principe staan er ten alle tijden twee barkeepers in de /Pub waarvan één direct achter de bar. De barkeepers die bar staan dienen 20 minuten voor aanvang van de opening van de /Pub (gebruikelijk 16:00) te beginnen met de voorbereidingen. Hierbij volg je het stappenplan voor het openen van de /Pub. Als de bar is geopend, spreken de taken meestal voor zich; serveer de gasten de producten van de /Pub voor de bijbehorende prijs die achter de bar hangt, vervang een fust wanneer die leeg is, enz. Wanneer het tijd is om te sluiten, sluiten de barkeepers af volgens het stappenplan voor het sluiten van de /Pub. Het document voor het openen en het sluiten van de /Pub is te vinden op de website en hangt ook aan de deur in de keuken. De reguliere openingstijden zijn tot 22:00. De barkeepers kunnen in overleg met de BHV'er en het /Pub Bestuur beslissen om langer open te blijven. Dit moet dan echter wel doorgegeven worden aan de beveiliging van de campus. De BHV'er weet hoe hij/zij dit moet doen.

Meestal gebeurt er niets ernstigs, maar als er iets misgaat, is er altijd een bedrijfshulpverlener (BHV'er) aanwezig. Voor 19:00 is dit iemand van de faculteit, na 19:00 is het iemand van het /Pub Bestuur of een ander aangewezen persoon met een BHV diploma. De bedrijfshulpverlener blijft de hele avond nuchter en staat de hele avond klaar om direct hulp te verlenen bij iedere situatie. Schroom dan vooral niet om gelijk de bedrijfshulpverlener te halen bij een onverwachte situatie.

Gaat er iets kapot wat vervangen of gerepareerd moet worden, dan meldt de dienstdoende barkeeper dit bij de bhv'er van de avond of aan het /Pub Bestuur.

Tijdens het bar staan hoeven de barkeepers zelf niet volledig droog te staan. Ze mogen voor zichzelf tappen. De barkeepers moeten er wel rekening mee houden dat zij in eerste instantie verantwoordelijk zijn voor de /Pub als ze bar staan, dus is het niet gepast om te veel voor de barkeepers zelf in te schenken. Wij hanteren de volgende regels:

- Elke barkeeper mag op kosten van de /Pub bier/fris drinken, mits hij/zij hierbij alleen zelf consumeert, of tapt voor een andere barkeeper die ook bar staat, die deze ook zelf consumeert.
- Het is niet toegestaan voor een barkeeper om tijdens zijn/haar shift gratis bier of fris weg te geven aan mensen in de /Pub.
- De consumpties zijn alleen vergoed voor tapbier en fris.
- Het tapbier en fris, geconsumeerd door de barkeeper, moet aangeslagen zijn op de barkeepersbon in het kassasysteem.
- De barkeeper heeft geen recht op gratis eten, dit zal hij zelf moeten afrekenen.



## **/Pub Introductie Barkeepers (NL)**

### **Het inwerken van nieuwe barkeepers**

Om ervoor te zorgen dat nieuwe barkeepers goed voorbereid zijn op het draaien van een bardienst, worden ze ingewerkt. Zoals eerder beschreven kan dit individueel of in groepsverband, dit omdat de hoeveelheid geïnteresseerden kan verschillen van tijd tot tijd.

Het inwerken is vooral bedoeld om de nieuwe barkeepers kennis te laten maken met de faciliteiten van de /Pub. Na het inwerken wordt dan ook niet verwacht dat ze alle werkingen van de /Pub direct onder de knie hebben. Daarom dienen ingewerkte barkeepers nog steeds de volgende bardiensten gekoppeld te worden aan barkeepers met meer ervaring achter de bar. Hoeveel bardiensten er precies nodig zijn om genoeg ervaring op te doen verschilt van persoon tot persoon.

Het individueel inwerken gebeurt op een gewone /Pub avond onder begeleiding van een ervaren barkeeper en eventueel een iemand van het /Pub Bestuur. Dit kan ervoor zorgen dat de bestellingen wat trager lopen dan wanneer er niemand wordt ingewerkt, daarom komt het beter uit om dit soort avonden in te plannen wanneer er niet zoveel gasten verwacht worden in de /Pub.

Wanneer er veel inschrijvingen voor barkeepers zijn, kan het /Pub Bestuur ervoor kiezen om een groep nieuwe barkeepers tegelijk in te werken op een aparte avond. Deze avond is ook een mogelijkheid om de andere barkeepers uit te nodigen zodat alle barkeepers op de hoogte kunnen blijven van elkaar, en het is natuurlijk super gezellig om met zijn allen een avondje samen te zijn!



# **/Pub Introduction Barkeepers (EN)**

---

## **Introduction**

It's great that you're thinking about becoming a barkeeper for the /Pub! This document is intended to provide potential (and current) barkeepers with information about what it means to be a barkeeper at the /Pub. If you have any questions, don't hesitate and contact the /Pub Board.

## **Scheduling barkeepers**

A new schedule for the barkeepers is made every quarter. A few weeks before the quarter, the barkeepers are asked to indicate their availability. The /Pub Board then creates a schedule. This schedule is distributed to the barkeepers by WhatsApp at least two weeks before the start of the first bar shift. Furthermore, this schedule is also available on Google Drive. If the scheduled barkeeper is unable to attend on the date on which he/she is scheduled, that barkeeper will provide a replacement. If that is not possible, they can ask for help from the /Pub Board. The /Pub Board will then help to find a solution.

## **In- and outflow of barkeepers**

If you want to become a barkeeper, fill in the barkeeper registration form (can be found at <https://pub.ewi.tudelft.nl>). You must have achieved at least your BSA, otherwise you are not eligible to become a barkeeper. We do this so that we can be sure that being a barkeeper does not stand in the way of your studies. After processing the form, you are not yet a barkeeper. The /Pub Board will check whether barkeepers are still needed, if not, you will enter the queue. If there are several registrations at the same time (often at the beginning of an academic year), the /Pub Board selects the new barkeepers and the rest are also placed in the queue.

Were you chosen to be a barkeeper? Fun! Before you can work your first shift, you must first obtain a Responsible Alcohol Instruction (IVA) certificate and be trained. This can be done individually on a regular /Pub evening or with several people at the same time on a bar training evening. As long as you have not yet met both requirements, you will not be scheduled and you are not allowed to tap. When you have obtained the IVA certificate and have been trained, you are an official barkeeper of the /Pub! This means you can be scheduled for a shift, added to the barkeeper group chat and get your very own barkeeper polo. During the first bar shift(s) of a beginning barkeeper, he/she is paired with an experienced barkeeper to gain some experience behind the bar.

If you no longer want to or can't tap and no longer want to be a barkeeper, you can inform the /Pub Board (preferably with a reason, no matter what).

## **Bar shift**

In principle, there are always two barkeepers in the /Pub, one of which is always directly behind the bar. The barkeepers who are standing at the bar must start preparations 20 minutes before the opening of the /Pub (usually 16:00). Follow the step-by-step plan for opening the /Pub. When the bar is open, the tasks usually speak for themselves; serve the guests the products of the /Pub for the corresponding price that hangs behind the bar, replace a keg when it is empty, etc. When it is time to close, the bartenders close according to the step-by-step plan for closing the /Pub. The document for opening and closing the /Pub can be found on the website and also hangs on the door in the kitchen. The regular opening hours are until 22:00. The barkeepers can decide to stay open longer in consultation with the emergency response officer and the /Pub



## **/Pub Introduction Barkeepers (EN)**

Board. However, this must be passed on to campus security. The emergency response officer knows how to do this.

Usually nothing serious happens, but if something goes wrong, an emergency response officer (BHV'er) is always present. Before 19:00 this is someone from the faculty, after 19:00 it is someone from the /Pub Board or another designated person with a BHV diploma. The emergency response officer remains sober throughout the evening and is ready all evening to provide immediate assistance in any situation. In any case, do not hesitate to immediately call the emergency response officer in the event of an unexpected situation.

If something breaks that needs to be replaced or repaired, the barkeeper on duty will report this to the emergency response officer of the evening or to the /Pub Board.

While standing at the bar, the barkeepers are allowed to tap beers for themselves. The barkeepers should keep in mind that they are primarily responsible for the /Pub when they are standing behind the bar, so it is not appropriate to pour too much for the barkeepers themselves. We apply the following rules:

- Each barkeeper may drink beer/soda at the expense of the /Pub, provided that he/she only consumes it themselves, or taps for another barkeeper who also stands at the bar, who also consumes it themselves.
- It is not allowed for a barkeeper to give away free beer or soft drinks to people in the /Pub during his/her shift.
- Drinks are only reimbursed for draft beer and soft drinks.
- The draft beer and soft drink consumed by the barkeeper must be registered on the barkeepers' receipt in the cash register system.
- The barkeeper is not entitled to free food, he/she will have to pay for this themselves.

### **Training new barkeepers**

To ensure that new barkeepers are well prepared for running a bar shift, they are trained. As described earlier, this can be done individually or in groups, because the amount of interested people can differ from time to time.

The training is mainly intended to introduce the new barkeepers to the facilities of the /Pub. It is therefore not expected that they will have mastered all the functions of the /Pub immediately after familiarization. That is why trained barkeepers still need to be linked to barkeepers with more experience behind the bar in the following bar shifts. The exact amount of bar shifts that are needed to gain enough experience varies from person to person.

The individual training takes place on a normal /Pub evening under the supervision of an experienced bartender and possibly someone from the /Pub Board. This can cause orders to run a bit slower than when no one is being trained, so it is better to schedule these kinds of evenings when not so many guests are expected in the /Pub.

When there are many registrations for barkeepers, the /Pub Board can choose to train a group of new barkeepers at the same time on a separate evening. This evening is also an opportunity to invite the other barkeepers so that all barkeepers can stay informed about each other, and it is of course super fun to spend an evening together!