# Bar handleiding 'De Groene Long'



# Inhoud

3
4
4
7
7
7
3
9
)
)
)
)
)
1
1
1
3
3
3
4
4
4
5

## **Inleiding**

Dit is de handleiding van de bar. Dit handboek is geschreven door Bram Marinus. Dit is ook het aanspreekpunt als er problemen zijn met betrekking tot de bar. Contactgegevens staan onder het kopje contact.

In deze handleiding staan alle aspecten die je kunt tegen komen tijdens je bardienst. Het is belangrijk dat je je hier aan houdt, omdat we er dan samen voor kunnen zorgen dat er een nette bar is die op een goede manier draait. Mochten er nog problemen zijn na de handleiding of mocht je nog dingen missen, dan kun je contact opnemen met Bram Marinus

## Begin bardienst

De bardienst begint voor iedereen op een andere tijd. Dit kan zijn na/tijdens een training maar dit kan ook voor/tijdens en na een competitiewedstrijd. Verder kunnen er ook nog afwijkende tijden zijn dat de bar open is. Hier lees je verder op in de handleiding wat over.

## **Openen**

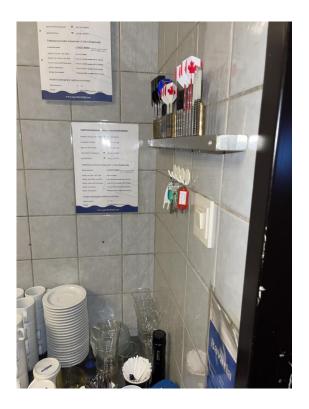
Het openen van de bardienst is erg simpel. Bij het aankomen bij de bar zal het poortje nog gesloten zijn. Dan zie je aan de rechterkant een sleutelkastje hangen. Deze kun je openen vanaf de zijkant met de code: 6892. Hiervoor dien je het klepje van het sleutel kastje te halen. Daarna is de plek zichtbaar waar je de code kunt invoeren. We werken hier vanaf links naar recht. Deze code is uitsluitend bedoeld voor personen met een IVA certificaat of personen die toestemming hebben vanuit het bestuur van 'Stichting De Groene Long'. Als je de code hebt ingevoerd heb je aan beide zijkanten een knop zitten. Als de code juist is kun je deze beide indrukken en dan kan het klepje aan de voorkant geopend worden LET OP! DE SLEUTEL KAN UIT HET KASTJE VALLEN.





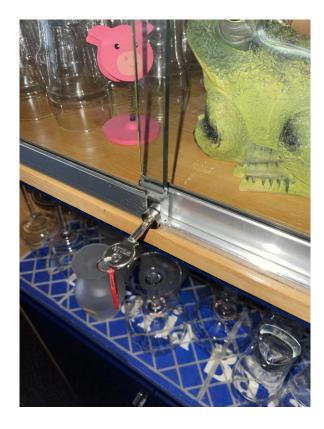


Heb je de sleutel dan kun je met de platte sleutel het poortje openen. Daarna kun je met de grote sleutel de deur naar de keuken openen. Mocht je beide deuren hebben geopend, kun je in de keuken meteen rechts om het hoekje de andere sleutels vinden. Hier kant een sleutel met een rood kaartje met de tekst "sleutel glazen kast". Met deze sleutel kun je de glazenkasten achter de bar openen.





In de kast links zitten de licht knoppen. Dit zijn 3 licht knoppen. Deze mogen mits het nodig is allemaal aan gezet worden.





Als beide kastjes open zijn, kun je de wasbak achter de bar laten vollopen. Onder de wasbak vind je glazenreiniger. Dit kun je in het water doen. **LET OP! DOE HIERVAN MAAR 1 Á 2 DRUPPELS. HET SCHUIMT ANDERS HEEL ERG.** Tijdens je bardienst kan het zijn dat je af en toe wat extra glazenreiniger moet gebruiken. Laat tijdens je bardienst ook het kraantje zacht lopen. Dit zorgt voor vers water.

Als de bak aan het vollopen is kun je uit de kast waar de lichtknoppen waren ook de glazen eruit halen. Haal een x aantal stapels eruit wat jij denkt dat ongeveer een goed aantal is. Je hoeft niet alles eruit te halen. Dit moet je later namelijk ook weer terug zetten.



In de kassalade zit een takenlijst. Deze vul je in met je naam en datum erop. **LET OP! NAAM EN DATUM IS BELANGRIJK VOOR DE ADMINISTRATIE**. Daarna voer je de eerste 3 taken uit:

- 1. Bierviltjes op de bar leggen
  - a. Zorg dat er wat bierviltjes op de bar liggen. Hier kun je dan makkelijk de glazen opzetten bij het serveren
- 2. Koffie zetten
  - a. Koffie zetten is alleen noodzakelijk als er koffie gedronken wordt. De uitleg voor het koffie zetten vind je onder het kopje uitleg
- 3. Spoelbak vullen
  - a. Dit heb je als het goed is als gedaan. Deze kun je dus aftekenen.

Als je een punt hebt gedaan kun je er een vinkje achter zetten. Dan weet je of je het al gedaan hebt

## Tijdens je bardienst

Tijdens je bardienst is het natuurlijk belangrijk om gastvrij te zijn. Hoe gastvrijer je bent hoe meer je verkoopt. Tijdens het behalen van je IVA Certificaat heb je een aantal regels geleerd, m.b.t. aan wie je mag schenken en onder welke voorwaarden. Het is belangrijk dat je jezelf hier aan houdt.

Mocht er een controle plaats vinden en je houdt je niet aan de regels zijn eventuele boetes of sancties voor de club die achter de bar staat. Het kan zijn dat jouw club de barman verantwoordelijk houdt. Dit zal je moeten navragen bij de contactpersoon binnen jouw club.

## Noteren drankjes

Je hebt 2 soorten bestellingen.

- Bestellingen die direct betalen worden.
- Bestellingen die worden opgeschreven LET OP!! EINDE VAN DE AVOND VERPLICHT BETALEN

#### Bestellingen die direct betalen

Mocht een gast meteen willen betalen na het bestellen kan dit. Je laat de klant gewoon via de pin betalen. Wel dien je de drankjes die de gast heeft besteld te noteren op het formulier wat aan de takenlijst is geniet. Hierop noteer je alle drankjes/etenswaren die besteld worden en meteen betaald worden. **LET OP!! DIT IS BELANGRIJK OM DE VOORRAAD BIJ TE HOUDEN** 

#### Bestellingen die het laten opschrijven

Het noteren van drankjes gebeurt op de barbriefjes. Dit is een A4 waar 2 bonnetjes op staan met het logo van 'Wijkcentrum De Groene Long' deze A4tjes kun je ook vinden in de kassalade. Het briefje werkt voor zich. Kijk wat de gast heeft besteld en zet een streepje in de kolom 'Aantal'



Mocht de klant willen betalen tel je het aantal streepjes en vermenigvuldig je dit met de prijs. Dit totaalbedrag schrijf je in de kolom totaal. Als je alle bedragen hebt uitgerekend tel je deze bij elkaar op en dan schrijf je onderaan het briefje het totaalbedrag. Dit bedrag laat je de klant pinnen.

## Leeggoed opbergen

Als je lege flesjes hebt kun je deze achter in het magazijn opruimen. Hieronder geef ik aan waar het opgeruimd dient te worden.

Lege **PLASTIC** flesjes dienen onder het oventje in de daarvoor bestemde krat/doos gedaan te worden.



De glazen flesjes en de grote petflessen dienen achter in het magazijn neer gezet te worden in de daarvoor bestemde krat/kratten





## **Einde bardienst**

Aan het einde van je bardienst moet je ook nog een aantal taken uitvoeren die op de takenlijst staat. Deze leg ik hieronder even uit.

## Viltjes van de bar halen en natte weggooien

Ruim alle viltjes van de tafels en de bar op en gooi de natte bierviltjes weg. De droge kun je terug leggen op de plek waar je ze hebt gepakt.

## Bar en tafels schoonmaken met natte doek en droogmaken

Pak een doekje uit het meest linksbovenste keukenkastje. Maak deze even nat met water en poets hiermee de gebruikte tafels en bar. Droog het daarna met een theedoek af. Deze liggen ook in het linksbovenste keukenkastje.

#### Bar schoonmaken

Na het afdoen van de bar kun je met het zelfde doekje de bar schoonmaken. Dit houdt in dat je de complete barinstallatie even schoonmaakt. Spoel tussendoor even schoon. Verder moeten alle glazen weer teruggezet worden op de plek waar je ze gepakt hebt. Dit voorkomt dat personen gebruik maken van de glazen zonder dat ze hier toestemming voor hebben.

- 1. Doe alles behalve de ijzeren stukken even af met het doekje
- 2. De ijzeren platen schoon maken
  - a. Deze platen onder de tapkranen kun je eruit halen. Maak ze aan de boven en onderkant even goed schoon. Dit voorkomt schimmel.
- 3. De tapkranen schoonmaken
  - a. Maak de tapkraan die je gebruikt hebt even schoon. Doe er even met een doekje overheen en maak ook het tuitje waar het bier uit komt schoon van eventuele bierresten.
- 4. Droog daarna alles even met een theedoek na.

#### Spoelborstel uitspoelen.

Spoel aan het einde van de avond even de spoelborstel uit. Dit voorkomt schimmel en ongewenste geurtjes. Doe dit even onder de hete kraan in de keuken. Laat hem daarna in de gootsteen van de bar uitlekken tegen de zijkant aangeplakt met de zuignapjes.

#### Koelkasten aanvullen

Dit punt is best belangrijk. Het is namelijk niet fijn als de volgende die aankomt geen koud drinken heeft voor de gasten. Dit zou je zelf ook niet fijn vinden.

Je kunt achter in het magazijn de kratten vinden met drank. Zorg dat alle koelkasten aan het einde van je bardienst weer aangevuld zijn PAS OP!! ZORG DAT DIT OP DE FIFO MANIER GEBEURD (VANUIT ACHTERIN BIJVULLEN)

Mochten er producten op zijn, mag je contact opnemen met Bram Marinus. Contactgegevens kun je verderop in het document vinden.



## Lampen uit doen

Zorg dat aan het einde van je bardienst je alle lampen uitzet. We bedoelen hiermee

- 1. De 3 lampenknoppen in het glazenkastje voor de bar en de kantineruimte
- 2. De lampen in het magazijn
- 3. De lampen in de keuken
- 4. De lampen in de hallen van de sporthal
- 5. De lamp in de hal van de ingang
- 6. De lamp onder de overkapping

#### Alles op slot doen

Zorg dat aan het einde van je bardienst alles weer op slot doet. Denk hierbij aan:

- 1. Glazenkastjes sluiten
  - a. De glazen kast aan de linkerkant waar de lampenknoppen zitten en de glazen in zitten
  - b. De glazen kast aan de rechterkant waar het snoep in staat.
- 2. De keukendeur
- 3. Het poortje om achter de bar te komen

Heb je dan alles op slot gedaan, dan dien je de sleutel terug in het sleutelkluisje te doen LET OP!! ZET DAARNA DE CODE TERUG OP 0000. DIT VOORKOMT DAT ANDEREN ONGEVRAAGD IN DE SLEUTELKLUIS KUNNEN.

Mocht je de laatste gebruiker zijn vergeet dan niet goed te controleren of de deur van de sporthal ook echt dicht is.

## **Uitleg**

#### Etenswaren warm maken

Hierbij de uitleg voor de bereidingswijze van de etenswaren die wij verkopen.

LET OP!! De sauzen staan in de koelkast. Gebruik hiervan een normale hoeveelheid.

## **Uitleg magnetron**

Hier komt een korte beschrijving van de magnetron.



Je kunt gewoon de magnetron open trekken. Plaats hier het betreffende product in en voer de tijd in doormiddel van de 10/1 min knop of de 10/1 sec knop. Daarna druk je op de knop Start

#### Worstenbroodje

Het warm maken van een worstenbroodje begint in de magnetron en daarna dient hij nog even in de oven geplaatst te worden.

- Haal het worstenbroodje uit de vriezer LET OP!! ZORG DAT JE DE ZAK VAN DE WORSTENBROODJES WEER DICHT DOET. DIT VOORKOMT UITDROGING
- 2. Stop het worstenbroodje in de magnetron.
- 3. Klik op de ontdooifunctie
- 4. Stel de tijd in op 1 minuut en 20 seconden
- 5. Als hij helemaal klaar is stop je het worstenbroodje nog in het oventje op stand 2.5.
- 6. Serveer het worstenbroodje op een kartonnen plaatje. Mocht de gast er saus bij willen mag het in een zwart plastic bakje.

#### Tosti/Vlamtosti

Het warm maken van een Tosti/Vlamtosti gebeurt in de magnetron en daarna dient hij nog even onder de grill gelegd te worden.

- 1. Pak de tosti/vlamtosti uit de diepvries. LET OP!! OP DE VLAMTOSTI STAAT OP DE VERPAKKING VLAMTOSTI. OP DE NORMALE TOSTI STAAT NIKS.
- 2. Stop de tosti/vlamtosti in de magnetron
- 3. Klik op de ontdooifunctie
- 4. Stel de tijd in op 40 seconden in de verpakking
- 5. Als hij klaar is in de magnetron dien je hem uit zijn verpakking te halen.
- 6. Als hij helemaal klaar is leg je de tosti/vlamtosti onder de grill. Zorg er voor dat de tosti goudbruin van kleur is.
- 7. Serveer de tosti/vlamtosti op een kartonnen plaatje. Mocht de gast er saus bij willen mag het in een zwart plastic bakje.

## **Uitleg koffiezetten**

Mochten er personen komen die koffie willen drinken kun je een pot koffie zetten. Hoe dit gebeurt zal ik hieronder uitleggen.

Voor een hele kan koffie: Giet het reservoir van het koffiezet apparaat vol tot de max. streep = 10 kopjes. Doe een filterzakje in de houder. Schep 6 afgestreken maatschepjes koffie in het filterzakje. Zet het apparaat aan. Stekker in het stopcontact en het knopje onderaan op rood zetten.

Voor een minder aantal kopjes reken je 1 schep koffie per 2 kopjes en een schep voor de koffiepot. Dus wil je tot 4 kopjes zetten: Meet in de koffiekan water voor 4 kopjes af. Voor de koffie 3 schepjes koffie.

Altijd aan het eind van je dienst, stekker uit het stopcontact halen, filter weg doen en de kan schoon en droog op het plaatje achterlaten

# **Contact gegevens**

Mochten er problemen zijn willen we graag horen wat er aan de hand is. Probeer het natuurlijk eerst op te lossen met de contact persoon binnen je eigen club. Mocht dit niet lukken kunnen jullie via het nummer (06-25056106) contact leggen met Bram Marinus. Dit kan via een whatsapp of via een telefoontje.