

DRAAIBOEK

kantine-/ bar dienst SV Bon Boys (2024-2025)



Beste Vrijwilliger,

Wat fijn dat je ons komt ondersteunen in de kantine!!

De kantine wordt gedraaid door een aantal vaste krachten met aanvullend vrijwilligers.

Daar zijn we heel blij mee!

Vele handen maken licht werk.

Hieronder een aantal vaste afspraken voor zowel de barhoofden als de vrijwilligers.

- Bij aanvang van je dienst krijg je een zwarte polo aan van de Bon Boys zodat je herkenbaar bent als barmedewerker. Deze lever je aan het eind van je dienst weer in.
- Bij aanvang worden de taken verdeeld en wordt de kassa aan je uitgelegd.
- Om je een beetje wegwijs te maken, is hier het draaiboek. Vraag gerust je mede collega's als je iets niet snapt.
- Mocht er een groter probleem zijn dan kun je contact opnemen met:

Coby 06-53564893

Edwin 06-53461008

Nathalie 06-23744270

- Bij drukte mag er best iemand bij springen maar alleen na akkoord van het barhoofd
- Tijdens je bardienst mag je geen alcohol drinken. Dit geldt voor zowel het barhoofd als de vrijwilligers. Als de dienst klaar is kun je aan de andere kant van de bar wat drinken met elkaar.
- Bedankt alvast voor je hulp en veel plezier!
- Vind je het nu zo leuk om te doen, meld dit dan bij het barhoofd. We hebben vaker mensen nodig dan hoor je van ons.



Start van de dag: zaterdag en zondag om 7:30

Inventariseren thuis spelende teams
(weet je ongeveer op hoeveel mensen je kunt rekenen)



voetbal.nl

Tijdstip spelen -> koffie piek

- Bekers
- theedoos bijvullen

Koffie op tijd aanzetten



Hoe:

- Is er koffie genoeg gezet? Denk ook aan koffiekannen die gevuld moeten worden voor ontvangst
- Eerste kan staat klaar (via timer)
- Theewater aan

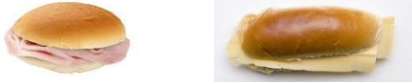


Klaar zetten koffie/ thee kannen voor ontvangst teams









- Kannen staan onder de spoelbak
- Suiker/ melk kannetjes witte kast boven aanrecht -> bijvullen
Melk -> koelkast onder de bar (alleen op zondag) op zaterdag nieuwe
- Zoetjes klaar zetten

Ranja / thee voor teams





In de rust kunnen de teams Ranja aan de bar ophalen in kannen.
Dit geldt voor de hele zaterdag. Op zondag doen we wel thee in de rust.

<p>Koffie kar</p>	<p>Op zaterdag is er van 9 tot 11.30 jeugd aanwezig voor de bezetting van de koffie kar. Graag zorgen dat de koffie en thee klaar staat zodat ze direct met de verkoop kunnen starten</p>
<p>Broodjes smeren ham/kaas</p> 	<p>Broodjes vers of diepvries: Rond -> boter, 1 plak ham of 1 plak kaas. Boter en beleg in koelkast (graag sticker van datum erop doen als je iets open maakt) Mogen als voorraad in broodmanden achter bar (naast koffiebonen apparaat)</p> <p>Broodjes worden op zaterdagmorgen gebracht door de bakker. Deze NIET in de koelcel leggen maar op serveer-kar in de keuken</p>
<p>Broodje gezond</p>  	<p>Broodje -> eerst saus, beide kanten -> sla -> kaas -> ham -> komkommer -> tomaat -> ei. Daarna verpakken in folie (zie blad 12 voor uitgebreide omschrijving) Een paar kun je er een zilveren dienblad leggen, bij de ham en kaas. Rest kan in de koeling.</p> <p>Ei koken in de eierkoker: Bekertje water erin en op stand 15</p>

Keuken / frituur (Drukke begint vaak rond 11.00) VOORBEREIDING		
WAT?	HOE?	WAAR?
 <p>Broodjes snijden en weer in de zak doen</p>	<p>Rond-> voor kipburger</p>	<p>Serveer-kar of in de diepvries voorraad</p>
 <p>Gehaktballen opwarmen</p>	<p>Pan water -> zakken <u>heel</u> in leggen om op te warmen Warm? ->warmhoudpot Jus maken.</p>	<p>Gehaktballen-> in de grote koeling of diepvries voorraad Pannen-> keuken Juspoeder staat onder friteuse, in steelpan met ± 1lt water aanmengen en aan de kook brengen. -in warmhoudpot een laagje water doen (tussendoor wel in de gaten houden of er nog water in zit en anders bijvullen)</p>
<p>Werking fornuis: Knop indrukken op ster draaien-> aansteker bij de ontbrander houden (zit vooraan onder de vuurring) Knop loslaten en op juiste stand draaien</p>		
	<p>Stand op 5 zetten</p>	<p>Nadat friteuses zijn uitgezet, de afzuiging ± 30 min aan laten staan.</p>

<p>Tomaat en sla snijden (voor kipburger)</p> 	<p>Plakjes snijden In rvs bakken doen</p>	<p>kleine koeling</p>
<p>Sauzen klaar zetten</p> 		<p>kleine of grote koeling</p>
<p>Bakjes/ vorkjes/ servet klaar zetten</p> 		<p>Witte kastjes bij frituur</p>

Keuken / frituur (Drukke begint vaak rond 11.00)		
WAT?	HOE?	WAAR?
Patat 	Rechter of middelste frituurelement ± 5/6 min (180°) 1 schep zijn ± 2 porties In dubbel bakje (saus-patat)	Grote koeling
Broodje kipburger 	Linker frituurelement: ± 5/6 min Broodje- sla – tomaat- kipburger- Jamballa saus Op een bordje	Diepvries keuken
Gehaktbal 	Gehaktbal uit de warmhoudpot Bakje met sausreservoir, mayo, curry of mosterd. Met vorkje en servet Geen saus, dan “enkel” bakje nemen.	
Snack 	± 5/6 min in linker frituurelement (Komen boven drijven wanneer klaar Behalve kroket en bamischijf ± 7 min) In dubbel bakje (saus-snack) / enkel bakje Op een broodje	Diepvries keuken

<p>Frikandel speciaal</p>  <p>Frikandel stukjes</p> 	<p>Voor het bakken in lengte insnijden Curry-mayo-uitjes</p> <p>Vooraf snijden dan bakken of Even aanbakken snijden en afbakken</p>	
<p>Tosti</p> 	<p>Eerst ± 1 min. In magnetron. 4 min. in tosti rooster (stekker erin?) Diagonaal doorsnijden Met bakje curry op een bordje met servet</p>	<p>Kleine koeling Of diepvries</p>
<p>Snack van de maand</p> 	<p>Per maand een andere snack Laten we meelopen op de TV waar de prijslijst op word getoond</p>	

Je krijgt bestelling via bonnetje door van de bar. Zet naam van besteller op Bon. Altijd eerst laten betalen.

Bestelling klaar??

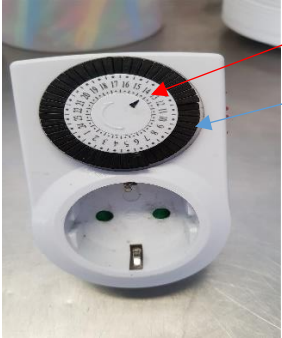
- Naar voren brengen / melden bij barpersoneel.
- Bon weggooien

Team bestelling: (ligt in de tweede la in de keuken)

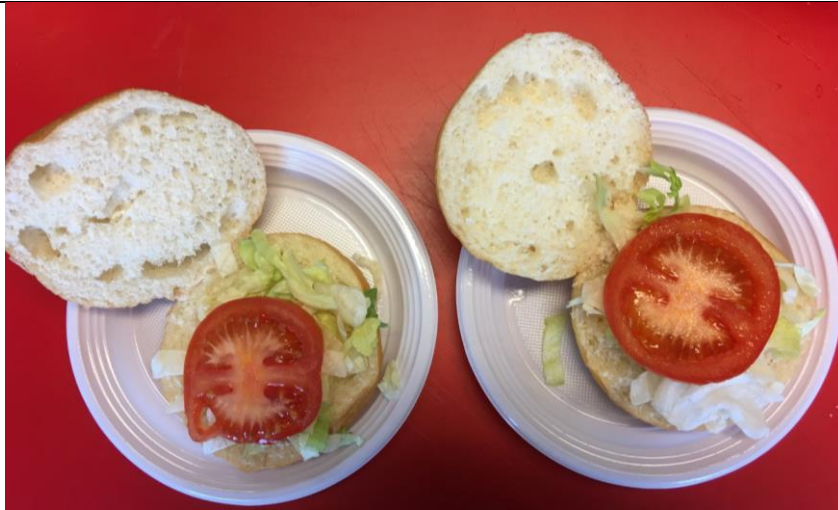
Op een dienblad brengen naar het team

Bon terug naar barpersoneel zodat ze de rekening op kunnen maken

Overige taken bardienst	
WAT?	WAAR TE VINDEN?
Tafels in de kantine schoonmaken	Schoonmaakspullen in de kastjes onder het aanrecht
Toiletpapier bijvullen Handdoekjes bijvullen	In bovenkast naast deur mannentoilet.
Prullenbakken legen/ Nieuwe zakken	
Bar bijvullen Drinken Snoep	In de koelcel (indien mogelijk let op datums bij vullen) Onder de bar (als iets op is even noteren op het whitebord in de keuken)
Wasmachine in- en uitpakken Afwasmachine in- en uitpakken	

<p>Vrijdag + zaterdag avond:</p>	<p>Perculator (80 koppen) klaarzetten met water + koffie. (Eén pondspak, 500gr. grove maling) Deze achter tijdschakelaar zetten. Starttijd ± 06:30.</p>
<p>Tijdschakelaar:</p> 	<p>Stel de juiste tijd in. Dit is de huidige tijd dat je de schakelaar wil gaan gebruiken. Bijv om 21 uur, dan schakelaar op 21 draaien bij pijltje Met de zwarte knopjes stel je de tijd in wanneer de schakelaar stroom moet leveren. Bijv, van 06:30 Zwart knopje ingedrukt is tijd actief. Zwart knopje omhoog, is tijd niet actief. Doe tijdschakelaar in stop contact. Doe stekker perculator in tijdschakelaar. (let op dat schakelaar van perculator op aan staat.</p>

Broodje Kipburger



Broodje:
Sla – plakje tomaat



Kipburger – jamballa saus

Bitter Garnituur



Saus:

3 kleine plastic schaaltes :

1 X Mayo

1 X Curry

1 X Mosterd

Broodje gezond



Stap 1:

Remolade saus als “boter” op de onderkant smeren

Stap 2:

Voeg de ingrediënten in deze volgorde toe:

Sla – kaas – ham – tomaat – komkommer – ei

Stap 3:

Knijp er nog een toefje saus overheen en dan mag het broodje dichtgeklapt worden

Stap 4:

Verpakken in transparante folie

Stap 5:

Etaleer de broodjes op het ronde, zilveren dienblad (een stuk of 6). En zet deze op de bar (aan de koffiekant).

De broodjes die over zijn, in de koelcel bewaren om later aan te kunnen vullen

Afsluiten voor de vrijdag / zaterdag en zondag avond:

Koffie:	Perculator (80 koppen) klaarzetten met water + koffie. (Eén pondspak, 500gr. grove maling) Deze achter tijdschakelaar zetten. Starttijd ± 06:30.
Keuken / Kantine:	<p>Alle frituren en gaspitten uit? Afzuigkap uit? Alles opruimen en schoonmaken. Muziek via TV uitzetten. Indien nodig tafels afnemen en prullenbakken legen. Geldlades in de kluis en eventueel het grote geld eruit halen en in een aparte envelop in de kluis stoppen. Alle deuren langs lopen en indien nodig op slot draaien. Poort op slot zetten en ook deur ballenhok en dameskleedkamer nakijken. Deur bij de Wc's ook controleren want die wordt vanuit binnenuit vaak open gedraaid als men daar naar buiten gaat. Lampen via knoppen achter de bar (bij de muziek installatie) uitzetten. Als je als laatste eruit gaat dan sleuteldruppel voor alarm houden en A indrukken. Dan naar buiten en deur op slot draaien. Sleutels naar de persoon brengen die de volgende dag opent.</p> <p>Op zondag kan degene die afsluit alles meenemen wat aangebroken is of weg doen omdat het anders de hele week in de koelkast staat</p> <p>Bij de gehaktballen pan gaandeweg de zondag al rekening houden met niet teveel erin doen en aan het einde ook leeg- en schoonmaken</p>

Opstarten zaterdag en zondag morgen:

<p>Binnenkomst:</p>	<p>Alarm eraf halen met druppelsleutel. Lampen via knoppen achter de bar (bij de muziek installatie) aanzetten. Geldlades staan in de kluis en kunnen in de kassa gedaan worden. Bij het scherm van de kassa (linkerkant) zit een knop die je kunt indrukken en dan gaat de kassa aan, code invoeren en dan naar directe verkopen. T- shirt aan (ook voor de vrijwilligers zodat er duidelijk is wie er wel en niet achter de bar horen) liggen in de bakken in de stelling. Muziek via TV aanzetten</p>
<p>Koffie:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Is er koffie genoeg gezet? Denk ook aan koffiekannen die gevuld moeten worden voor ontvangst - Eerste kan staat klaar (via timer) <p>Theewater aan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kannen staan onder de spoelbak - Suiker/ melk kannetjes witte kast boven aanrecht-> bijvullen Melk-> koelkast onder de bar (alleen op zondag) op zaterdag nieuwe - Zoetjes klaar zetten
<p>Keuken / Kantine:</p>	<p>Vaatwasser: rooster vast zetten en dan goed vast draaien. Daarna kun je hem aanzetten en vult hij zich met water Op zaterdag worden de boodschappen bezorgd. Zodra dit binnen is kun je beginnen met broodjes klaar maken.</p>

Op zondag zo snel mogelijk beginnen met broodjes maken. Eerste wedstrijden beginnen op 9 uur en voor die tijd worden er broodjes in de kantine gegeten.

Inventariseren hoeveel teams er thuis moeten i.v.m. thee zetten voor de rust. Dit is alleen nog op zondag. Op zaterdag middag doen we ook ranja.

Het eerste krijgt soep tijdens de bespreking, nakijken hoe laat ze moeten en tegen ongeveer 11 uur 4 kleine blikken (of 2 grote) in een pan doen en opwarmen.

De keuken gaat vanaf 10:30 lopen dus dan zorgen dat je alles klaar hebt (kun je prima met de vrijwilligers doen vanaf 9 uur)

Zie lijst van voorbereiding

Overige zaken mbt kantine:

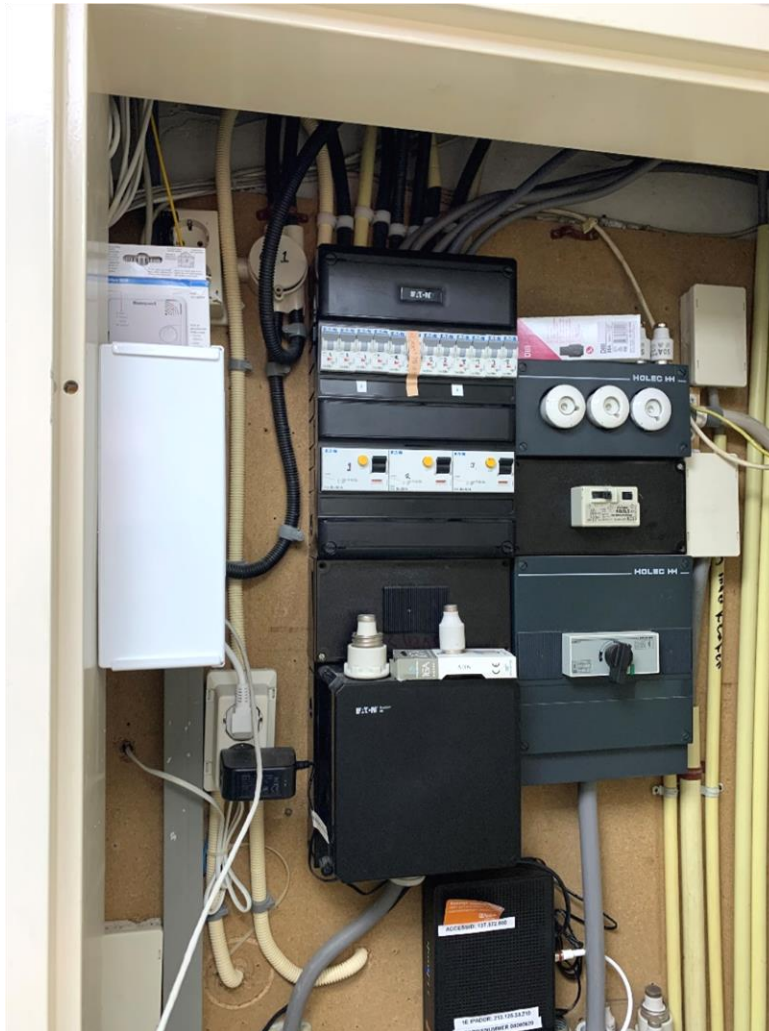
Stroomstoring:



Bij de WC's zit de deur naar de meterkast:



In de meterkast kun je dan bekijken of er knoppen zijn die niet goed staan:



Bediening Grote Scherm:



