

Wat mag er worden verwacht van de bar- en keukenvrijwilligers?

- 1. Wij staan hier voor MVV'58**
- 2. Iedereen doet zijn best en geeft aan waar er knelpunten worden onder vonden of welke werkzaamheden er meer toelichting moeten krijgen.**
- 3. Wij helpen elkaar om een zo'n prettig mogelijke werkomgeving te krijgen.**
- 4. Wij gebruiken GEEN alcoholische dranken tijdens de diensten.**
- 5. Vrijwilligers welke de thuiswedstrijd van zijn/haar kind/man willen zien, even overleggen en dan moeten we daar uitkomen zodat een deel van de tijd kan worden gekeken.**
- 6. Tijdens de werkzaamheden kan er tussendoor even pauze worden genomen voor een sigaret en/of drankje. Niet als de bar vol staat natuurlijk.**
- 7. Personen welke de hele dag aanwezig zijn kunnen natuurlijk wat te eten pakken.**
- 8. Alle eigen gebruik opschrijven.**
- 9. Voorraad beheer wordt via kassa bijgehouden.**
- 10. Keuken en bar worden door de laatste groep schoongemaakt, alles behalve de vloeren. Keuken sluit om 18.30 uur en bar om 19.30 uur.**
- 11. Alle rekeningen dienen te zijn afgerekend.**
- 12. Rookbeleid alleen roken buiten op het terras.**
- 13. Bij leeftijdswijfel, vraag id, ook wij kunnen controle krijgen.**
- 14. Rondje van de zaak??? Helaas.**
- 15. Ondanks dat het vrijwilligerswerk betreft heeft ook dit een verantwoording waarvan wordt uitgegaan dat iedereen deze zelf kan nemen.**

Wij hopen er met z'n allen gewoon een heel gezellige tijd van te maken!!!!

WERKZAAMHEDEN ZATERDAG

Koffie zetten

Theewater koken

Koffiebenodigdheden op de bar klaarzetten/aanvullen

**Koffiebenodigdheden in de nieuwe bestuurskamer
klaarzetten/aanvullen**

Meubilair goed zetten indien nodig

Muziek aanzetten

**Aanmaak maken voor wedstrijden, per wedstrijd zijn er
twee teams**

Thee voor senioren.

Gehaktballen in de jus

Saté in de bak

Leveringen wegzetten

Aanzetten frituur

Uien snijden

Broodjes voor het 1e klaar maken

Warme chocomelk

Aanvullen bar

Aanvullen snoep

Schoonhouden werkplek

Portie verpakkingen van snacks/bitterballen/loempia's

Koffie zetten

Werkt als een senseo. Voorraad onder app. bar in kast. In de hoek van het gouden zakje zit een inkeping om makkelijk open te maken.

Zakje in filterbak, met naad naar beneden en de naad in het verlengde van het handvat.

Water checken!!!

Bij beide koffiezetapparaten onderste knopje indrukken. Gaat het middelste lampje branden, dan zit er al water in. Er kunnen namelijk 2 potten water in, maar die komen er ook uit en heb je een overstroming. Wordt je niet blij van!

Water bijvullen: de koffiekannetjes vullen met water tot aan het plastic dan bovenop in waterreservoir gieten.

Aanzetten onderste knop indrukken. Onderste en middelste lichtje branden.

Bovenverwarming wordt niet gebruikt.

Let op!! geen koffie deksel op de thee kannen draaien het water gaat daar direct naar smaken. Op de thermoskannen staat duidelijk wat waar in moet.

Thee zetten

In de keuken staan twee waterkokers.

Kokers vullen als je zo op de onderzetter plaats gaat 100 knippen, dan druk op aanknop.

Vanuit de bar wordt aan keuken doorgegeven als er moet worden aangevuld.

Koffie/thee benodigdheden bar en bestuurskamer

Plankjes met benodigdheden staan in de bar onder de bierglazen.

Plankjes verdelen over de bar

Koffiemelk aanvullen

Suikersticks aanvullen

Roersticks aanvullen

Afvalbakjes leegmaken en plastic zakje indoen.

Vorraad staat onder de bar korte stuk onderin.

In de bestuurskamer, ook plankje aanvullen met alle benodigdheden ook theezakjes. Kijk ook of daar voldoende bekers staan.

MEUBILAIR RECHTZETTEN INDIEN NODIG.

Muziek aanzetten

Gebruiksaanwijzing volgt.

Drinken maken voor de rust van de wedstrijden

In de keuken hangt boven het aanrechtblok een wedstrijdschema van de dag. (niet? In bestuurskamer een exemplaar halen)

Om paniek te voorkomen, drinken staat klaar bij aanvang van de wedstrijd. Klaarzetten per tijdsblok niet alles in 1 keer.

Voor kleine jeugdteams 11 bekers aanmaak

Voor grote jeugdteams 15 bekers aanmaak

Voor de dames 15 bekers aanmaak Voor

seniorenteams 1 pot thee met 20

bekers/suiker/roersticks

Een wedstrijd wordt gespeeld door twee teams!

Aanmaak 200 ml (is een hele volle plastic beker) aanlengen tot 2400 ml met koud water.

Kunstof kannen staan in keukenblok rechtsonderin onder het aanrechtblad.

Theepotten in keukenblok rechterkastje onderin

Bij aanmelden van het team krijgt de leider een kaartje om drinken te halen in de kantine, deze innemen. Geen kaartje? Laat ze die maar halen in bestuurskamer.

De kunstof kannen schoon terugzetten op hun plek.

Stapelen!

Gehaktballen en saté in bain marie

Zet de bain marie aan op 75 graden.

Maak jus aan in 1 metalen bak. Een flinke eetlepel juspoeder. (linker bovenkastje van keukenblok) en dan met warmwater aanlengen niet te vol er komen nog gehaktballen in anders loopt het over.

Gehaktballen hoeven dan niet te worden ontdooid worden meestal pas in de middag gebruikt.

Doe de 6 bevroren ballen in de jus en lekker warm laten worden.

Aangebrosen verpakking gehaktballen in grote vriezer in de keuken aan de linkerkant.

Saté gaat in de andere bak. (dichtsbij de frituur) Bij het aanzetten even alleen een beetje water erin. Als de frituur aangaat water eruit en een halve bak met sate vullen.

Aangebrosen bak staat in de koelkast in de keuken. Nieuwe bak staat in de voorraadhuok op plank boven de grote bruine koeling.

Leveringen wegzetten

Mochten er nog nieuwe verpakkingen in de keuken staan graag wegzetten op de daarvoor bestemde plekken, bij twijfel als het goed is loopt er een begeleider rond, deze even vragen.

Let op bij het vullen van de grote bruine koeling. Op de achterkant is er een vak getekend. Dit vak mag niets voor gezet worden anders werkt de koeling niet.

Uien snijden

Voor speciaal moeten er uien worden gesneden. Uien liggen in het voorraadhok in het rek.

Bij de voorraad uien staat ook een bak met deksel. Deze is voor de gesneden uien.

Het snijden van 6 grote uien is genoeg.

Aanzetten frituur.

Rond 10.30 uur frituur aanzetten. Dit zijn de linker en de middelste bak. Rechter blijft uit.

Temperatuur 190 graden, staat meestal al goed ingesteld. De rechterknoppen op de elementen een kwart slag draaien.

Deksels van de frituur verwijderen.

Mandjes omhoog hangen.

Afzuiging aan op stand 4 als er gebakken gaat worden op stand 1.

Licht aanzetten.

Schakelaar licht en afzuiging zit links naast de frituur op de muur.

Op de rechtermuur zit een schakelaar voor het zonnescherm, als deze naar beneden is kan het raam een stukje open voor een beetje frisse lucht.

Broodjes voor het eerste.

Meestal is er om 1 uur bespreking dan moeten ze klaar zijn.

Niet te vroeg dan drogen ze zo uit. Liggen vers in de keuken.

8 x bol met kaas geen boter

8 x bol met ham geen boter

**Op een metalen schaal leggen en afdekken met folie.
Dan kunnen ze bij Dinie worden gebracht in de nieuwe bestuurskamer.**

Warme chocomelk

Bij heel koud weer is er een thermoskan in de kast bij thermoskannen voor de koffie.

In een glazenschaal chocomelk warm maken en thermosfles vullen. Let op te warm krijg je een explosie in de magnetron. Een bende.

Voor af en toe een beker dan gewoon chocomelk in een beker doen en opwarmen als dit wordt doorgegeven vanuit de bar. Ook hier explosiegevaar.

Aanvullen bar en snoep

Voorraden en hoe dit loopt is uitgelegd. Hou de koelkasten bij de bar goed vol. Dat bij piekmomenten men niet hoeft aan te vullen van achter uit.

Let op de data van de artikelen. Zorg dat het oude voorop komt te hangen/staan.

Vlamtosti's en Tosti's

Vlamtosti uit vriezer, in plastic verpakking laten zitten.

In de magnetron hoogte vermogen (is automatisch) 40 sec. op 1 zijde en dan 12 sec. op de andere zijde.

Daarna in de tosti ijzer.

Tosti's ham/kaas uit de vriezer, broden liggen aan de rechterkant in vriezer. Let op, de zakken zijn gelabeld, de oudste datum eerst pakken

In de magnetron hoogte vermogen (is automatisch) 16 sec. op 1 zijde en dan 16 sec. op de andere zijde.

Daarna in de tosti ijzer

Alleen kaas op tosti? In de vriezer liggen broden met alleen kaas erop. Ook deze broden zijn op datum gelabeld.

Portieverpakkingen maken

In de vriezer aan de rechterkant liggen voorraad loempia's, Mix hapjes, kipnuggets en bitterballen per 9 in zakje.

Op het zakje een datum zetten zodat de oude eerst worden gebruikt.

Uit de vriezer linkerkant voorraad pakken en portie verpakkingen van maken.

Schoonmaken keuken

Om 18.30 sluit de keuken, opgegeven bestellingen worden natuurlijk afgerond.

Vaatwassen, Bain Marie leegmaken, Tosti ijzer schoonmaken, alle apparatuur afdoen, vensterbank afdoen. Enige wat niet hoeft schoon te worden gemaakt is de vloer.

Vuilnisbakken legen.

Schoonmaken bar

Om een uur of 3 alle koffiezetapparaten afdoen en themoskannen schoonmaken.

Al het glaswerk poetsen met rood/witte glazendoek en wegzetten.

Na sluit de metalen delen van de tap met kokend water overgieten, overtollig water eraf en dan nadrogen met de rood/witte glazendoeken.

De rest van de bar schoonmaken met sopje ook bovenop. De vloer hoeft niet die wordt gedaan.

Tafels afdoen en stoelen op de kop erop zetten.

Vuilnisbakken legen.