

Bardienst informatie WSV De Doordrijvers

- Het opstarten van de dienst gebeurt één uur voor opening van de bar.
- De voorbereidende werkzaamheden moeten worden afgestemd op de te verwachte hoeveelheid gasten of deelnemers.
- Op koude dagen zijn er andere behoeften qua eten en drinken dan op warme dagen (bv. wel of geen soep, bij twijfel even overleggen)
- Informatie over hoeveelheid deelnemers moet worden aangeleverd door de organisatoren van bv de wedstrijdcommissie.
- Informeer bij de organisatie de verwachte tijden tussen de wedstrijden of pauzes zodat ook warme snacks relatief snel kan worden verkocht

Opstart.

- Werk via **de check-lijst** over hoe en wat er kan worden gemaakt.
- Het pin-apparaat opladen indien nodig (pinnen kan ook tijdens opladen).
- Als de dranken nog niet zijn aangevuld, dan FIFO aanvullen.
- De benodigdheden voor het verkopen van de (warme) snacks klaarzetten (sausen, kartonnetjes, bestek, servetten etc.)
- Tosti-apparaat pas 10 minuten voor gebruik voorverwarmen.
- Verwarmen snacks (zie de check-lijst)

Tussendoor

- Afwassen, opruimen, gebruikte tafels controleren en schoonmaken.
- Bij een natte vloer, de vloer met een wisser en of mop droogmaken.
- Overleggen met de organisatie over de verdere tijdsplanning.

Afsluiten

- Alle afwas is gedaan en teruggezet (controleer of de kastjes netjes zijn)
- Gasfornuis, tosti- en keukenmateriaal volledig schoon achterlaten.
- Lege flesjes sorteren in de juiste lege kratten en opstapelen achter in de keuken, bij voldoende hulp kratten in de kar in de loods!
- Dranken aanvullen, dranken afsluiten, wijn-vacuümdop gebruiken.
- De tafels en stoelen in de kantine schoonmaken en op hun plaats zetten.
- Vloer vegen en eventueel drogen met wisser en/of mop.
- Volle vuilniszakken in container, vuilnisbakken afnemen, glas in glasbak, vuile doeken mee naar huis, later schoon retour in keukenkastje.
- Keuken licht uit, gaskraan dicht, stekkers controleren, luik laten zakken.

Kantine check-lijst > voorbereiden eten en drinken

Koffie/ Thee

- Verwarm de zwarte koffie-warmhoud potten voor met heet water.
- Zet koffie volgens de aanwijzing op de koffiedoos, zie hoeveelheid koffie per pot en gebruik twee vochtig gemaakte filters.
- Zet niet meer dan de geschatte koffie hoeveelheid die er nodig is voor aanvang (oude koffie is erg vies).
- Zodra de koffie klaar is overschenken in de voorverwarmde potten.
- Eventueel vast nieuwe pot voorbereiden, maar laten lopen als de koffie uit de warmhoud potten bijna op is.
- Thee is water koken en bewaren in warmhoud theepot (zakjes op bar).

Tosti's

Worden in de vriezer bewaard, of zelf gemaakt als daar de ingrediënten voor zijn, brood/ham/kaas/brood. Zorg ook voor enkele tosti's met uitsluitend kaas! Gedurende de dag zijn er waarschijnlijk 50% van de deelnemers die een tosti bestellen.

Ballen gehakt met brood

Zijn gemaakt door een slagers-groothandel en ingevroren.

Het ontdooien van de ballen duurt zeker 30 minuten in zacht kokende jus.

Lastig in te schatten hoeveel er nodig is, start met 20% van de deelnemers.

Voor elke bal ook een broodje ontdooien. Jus komt uit een zakje (lees de beschrijving) zorg voor royaal hoeveelheid jus, ballen moeten bijna onder staan. Mosterd en mayonaise klaar leggen op de bar.

Hotdogs

Hotdogs zitten in een blik of pot met vocht. In dit vocht moeten ze zacht worden opgewarmd (niet koken). Dat duurt niet langer dan 6 minuten. Omdat het snel gaat niet meer openmaken dan nodig is. Serveren met een broodje, mayonaise, ketchup en gefrituurde uitjes.

Soep

Bij koud weer is er meestal erwtensoep, (of er zijn andere soorten ingekocht).

Zit in blik of in zakken. Bij een grote hoeveelheid soep verwarmen brandt erwtensoep zeer snel aan. Moet constant worden geroerd over de bodem van de pan met een houten lepel.