



Wat wordt van je verwacht bij je bar- en keukendienst.

Draaien bar- of keukendienst

- Neem altijd je KNTB-pas mee omdat dit je 'sleutel' is om in het paviljoen binnen te komen.
- Lees voor aanvang van je bardienst de aanwezige "informatiemap bardienst" zodat je weet wat er van je verwacht gaat worden.
- Volg de checklist zoals aanwezig in de "informatiemap bardienst".
- Let bij het aanvullen van de voorraad ook op de data van de flesjes ed.
De oudste datum altijd naar voren halen.
Iets meer werk maar dan hoeven we geen 'over de datum' artikelen weg te gooien.
- Sorteert de lege flesjes over de juiste flessenkratten.
Dit voorkomt veel extra werk voor de paviljoencommissie.
- Plaats volle flessekratten met leeggoed in het krattenhok.
De sleutel hiervan hangt naast de achterdeur en het krattenhok is rechtsom de hoek.
Plaats hier ook de lege bierfusten.
- Is het rustig. Kijk dan eens of je wat extra kunt opruimen of schoonmaken achter de bar, in het paviljoen, in de keuken of op het terras. Vele handen maken licht werk.
- Zorg er altijd voor dat je na het draaien van je bar- of keukendienst je naam op de 'checklist bardienst' schrijft.
Mede aan de hand van deze registratie controleert de Paviljoen-commissie of leden ook daadwerkelijk hun 'verplichting' nakomen.
- Er kunnen dus meerdere namen op een 'checklist bardienst' staan.
- Vergeet bij vertrek niet om alle verlichting en elektrische apparatuur uit te doen, ook in de keuken en op het terras.
LET OP: Controleer altijd extra of de frituur in de keuken uit staat.
- In de winter staat soms de terrasverwarming aan.
Vergeet niet deze uit te zetten voor vertrek. Dit kun je doen in de hal nabij de AED-kast. De sleutel is aanwezig of hangt in het sleutelkastje in de keuken (achter de deur).
- Controleer voor vertrek nog eens extra of alle deuren goed zijn afgesloten.