AFVINKLIJST bij BARDIENSTEN

Begin bardienst

- Keuken openen met je druppel/tag.
- Vaatwasser aanzetten, zie *Gebruiksaanwijzing naast vaatwasser*
- Kassa aanzetten; ledverlichting onder bar én digitale prijslijst (TV) gaan ook aan, kom er niet aan!
- Koffiezetten*.
- Vitrinekast (v) en drankenkoeling (k) openen (sleutelbos in keuken) én
- Verlichting vitrinekast (in keuken naast deur) en van drankenkoeling inschakelen.
- Een aantal koffie- en thee mokken/glazen op de bar plaatsen, werkt sneller.
- Houten bakjes controleren; suikerpotten, roerstokjes en creamersticks aanvullen (voorraad in 2de barkastje).
- Theedozen aanvullen tot 10 zakjes per soort per vakje en op de bar zetten.
- Koeken, candybars, evt. appeltaart, links op het onderste barblad plaatsen.
- Indien nodig: bier-spoelbak vol, tot de overlooppijp overloopt. Voeg een klein scheutje bierglasreiniger toe.
- Bij goed weer! Terrasstoelen en tafels, en uitstallen, evt. schoonmaken.

*Zorg op zaterdagochtenden (bij een normale opkomst van roeiers) **tussen 9.45 en 11.30 dat er zo'n 7-8 thermoskannen gevuld met koffie en kopjes klaar staan,** voor ploegen die daarom vragen. Let op de drukte, en zet op tijd nieuwe koffie. Vul ook **1-2 thermoskannen met gekookt water voor de thee**.
Na 11.00 – 11.30 uur neemt de drukte snel af. Vanaf dat moment is het voldoende om **1 thermoskan koffie** op voorraad te hebben. Bijzetten kan altijd. Na half 2 geen koffie meer zetten, verwijs de koffieliefhebbers naar de automaat.

Tijdens bardienst

- Gebruikte lege kopjes/glazen zo snel mogelijk naar de keuken brengen en afwassen.
- Regelmatig afnemen bovenkant bar en tafels met rode doekjes en Deshguard20 spray.
- Tafels en stoelen netjes zetten.
- Breng volle kratten met lege flesjes direct naar beneden, of vraag iemand deze mee naar beneden te nemen.

Einde bardienst: Schoonmaken en afsluiten

- Alle gebruikte kopjes en glazen afwassen en **IN** vitrinekast plaatsen.
- Vitrinekast en drankenkoeling afsluiten; slotje in het midden plaatsen en indrukken.
- Suikerpotten aanvullen (vol), roerstokjes, creamersticks aanvullen en afvalbakjes legen en afwassen.
- Theedozen aanvullen **tot 10 zakjes per soort per vakje**; donkere dozen in het keukenkastje met tekst 'thee' plaatsen, lichte doos bij koffieautomaat laten staan.
- Koeken, candybars, in de keuken in schap onder de thermoskannen plaatsen.
- Koffiezetters uitschakelen, koffiefilter verwijderen en in afvalbak doen. Kannen in het schap!
- Verlichting vitrinekast (in keuken naast deur) en van drankenkoeling (op koeling) uitschakelen.
- **Vaatwasser uitzetten**, zie *Gebruiksaanwijzing naast vaatwasser.*
- Gebruikte hand-, theedoeken en schoonmaakdoekjes vervangen door schone. Deze vind je in de bak in het 3de keukenkastje vanaf de raamzijde (onderin). Vuile doeken in de wasmand.
- Terrasstoelen (niet te hoog) links op balkon opstapelen, tafeltjes tegen gevel (graag aan de oostzijde)
- Zonnescherm omhoog, schakelaar rechts naast terrasdeur.
- Vuilniszakken vervangen en afvoeren naar de groene rest-afval-container. Plastic bij restafval.
- Afvalcontainer (groen) in fietsenstalling, poort te openen met je druppel/tag.

- **Maak KEUKEN en 't Spantje na afloop bardienst, schoon volgens:**
  → **Werklijst SCHOONMAAK KEUKEN en 't Spantje;** In Bardienstmap, tab 5: "*werklijst SCHOONMAAK KEUKEN EN 't SPANTJE*"

- Kassa afsluiten → ga naar "kassaterminal" → "uitschakelen". De ledverlichting onder de bar en digitale prijslijst (TV) gaan ook uit. Kom er niet aan!
- Alle ramen en terrasdeur afsluiten, ook als er nog mensen zijn! Als bardienstvrijwilliger ben je verantwoordelijk voor het opruimen en afsluiten.
- Beide keukendeuren sluiten, let op dat ALLE apparatuur UIT staat!
- ALLE verlichting uitschakelen (schakelaars naast klapdeur, links én rechts).