Kantinedienst

Instructie voor vrijwilligers – SVBedum

Beste vrijwilliger,

Wat fijn dat je een kantinedienst komt draaien. Wij zijn je ontzettend dankbaar hiervoor! Hieronder staan wat regels. Neem deze graag door voordat je dienst begint, zodat je een beetje weet hoe het werkt.

Regels

- **Polo:** iedereen draagt een polo shirt. Dit om herkenbaar te zijn (en je eigen kleding blijft schoon). De polo's liggen in het **kleine magazijn van de keuken** en liggen op maat. Aan het einde van je dienst leg je de gedragen polo shirt in de **bak onderin de kast**.
- **Handen wassen:** voor je dienst begint altijd je handen wassen, in verband met hygiëne.
- **Taakverdeling:** maak samen duidelijke afspraken wie wat doet, bijvoorbeeld wie in de keuken staat en wie achter de bar. Als je met meerdere bent, dan graag **2 personen achter de bar en 2 personen in de keuken**. Dit is vanaf 11.00/11.30 uur soms al nodig.
- Spreek ook af: wie houdt de koffie in de gaten, wie regelt de ranja/thee voor de rust, enzovoort.
- **Eten en drinken:** als kantinevrijwilliger mag je gerust wat drinken en eten tijdens je dienst. Belangrijk: **boek dit af via de kassa**.
- **Maak het gezellig met elkaar!**

Vragen of bijzonderheden?

Zet een berichtje in de vrijwilligers-app. Er wordt altijd op gereageerd!

Kassa	Sander
Inkoop	Kor en Johan
Techniek	Alex en Appie

Veiligheid

Vanaf 13.00 uur mag er alcohol geschonken worden.

Onder de 18 jaar: GEEN alcohol schenken. Check de ID.

Tijdens een wedstrijd mag er absoluut GEEN glaswerk mee naar buiten genomen worden. Hiervoor gebruiken wij plastic bekers.

Eerste hulp

EHBO-koffer	Hangt aan de muur, aan de kant van de oven
Pleisters en paracetamol	Liggen in de besteklade (kun je even snel pakken)
Coolpacks	Liggen in de kleine vriezer. Denk erom dat er ook een droge, schone doek bij afgegeven moet worden.

In de ochtend en gedurende de dag

Als je begint

- Geld in de kassalades
- Heet water aanzetten
- Koffie zetten (de hele dag door)
- Bij elke kassa 1 koffiecontainer en 1 thermoskan heet water neerzetten
- Saucijzenbroodjes warm maken en de vitrine voor de saucijzenbroodjes aanzetten
- Jus maken voor de gehaktballen, daarna de gehaktballen warm maken
- Broodjes ham en kaas maken (eventueel gedurende de dag nog bijmaken)
- Tosti's maken (ook gedurende de dag)
- Koffie-/theebenodigdheden op de bar klaarzetten (staan rechts, aan de terraskant, in de kastjes onder de bar)
- Ranja voor de teams klaarzetten. Zie het wedstrijdschema op het bord voor welke teams. Houd dit goed in de gaten gedurende de hele dag.

Rond 10.30 uur

- **Frituur aanzetten:** eerst op 120 °C, na 20 minuten vol aanzetten
- **Afzuigkap aanzetten:** minimaal op stand 4
- Alvast wat snacks/patat uit de vriezer halen en klaarleggen

Vanaf 13.00 uur

- Er mag alcohol geschonken worden (onder de 18 jaar: GEEN alcohol, check ID). Geen glaswerk mee naar buiten tijdens een wedstrijd: gebruik plastic bekers.

Thuiswedstrijd van het eerste

- Zorg voor voldoende koffie voor de rust, voor de koffiedames!

Tussendoor

- Tafels afnemen en stoelen netjes zetten
- Snoep FIFO bijvullen en drinken FIFO aanvullen (oudste voorraad eerst)
- Prullenbakken legen
- Klein afwasje doen

Aan het einde van de dag

Als de saucijzenbroodjes op zijn

- Vitrine uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen

Rond 16.30 uur

- De koffiecontainers van de bar opruimen
- Alle koffie-/theebenodigdheden opruimen in de kastjes rechts onder de bar
- Alle koffiecontainers omspoelen en opruimen en de roosters even schoonmaken. Ook die van de chocomelk.

Rond 18.00 uur: de keuken sluit

- Restanten van de snacks en tosti's mogen uitgedeeld worden, **behalve de gehaktballen**: deze kunnen in de jus blijven.
- De keuken moet helemaal opgeruimd en schoongemaakt worden. Dat betekent dat alles op de werkbladen schoon en leeg is. Alles afwassen (of in de afwasmachine).
- Ook de prullenbakken graag leeg en de vuilniszakken in de daarvoor bestemde containers buiten.
- **Alle apparaten in de keuken uit:** koffiezetapparaat, heet water, stekkers van de tostiapparaten eruit, frituur uit, gehaktballen uit, afzuigkap uit.

Rond 18.30 uur: laatste ronde

- Al het glaswerk schoonmaken
- Tafels en bar schoonmaken
- Alle prullenbakken legen en vuilniszakken in de daarvoor bestemde containers buiten
- Alle vuile doeken kunnen in de bak in het kleine magazijn van de keuken
- Stoelen stapelen tot 5 hoog
- Krukken op de kop op de tafels

Kassa afsluiten

1. Print de dagstaat via **Beheer › Dagstaat › Print dagstaat**.
2. Doe het geld in de daarvoor bestemde koffer (ligt op de vensterbank in een tas).
3. Doe de uitgeprinte dagstaat bij het geld in de koffer.

Als laatste

- Alle ramen dicht
- Verlichting van de vitrines uit
- Radio uit
- Verlichting van de kantine uit

Broodjes

1. 's Ochtends smeer je **20 bolletjes** met boter, waarvan er **10 belegd worden met kaas en 10 met ham**.
2. De bolletjes leg je in de plastic vitrine en zet je daarna neer bij de koffiecorner.
3. Vergeet niet om **koelelementen** onderin te leggen. Deze liggen in de grote vriezer in het magazijn.
4. Zorg dat er traytjes en servetten liggen om te serveren. Deze liggen onderin de kast bij de bar en anders in de keuken.

Mochten de bolletjes gedurende de dag op zijn, dan kun je nieuwe bijmaken. Er liggen bolletjes in de koeling of in de vriezer.

Tosti's

Het dubbele tostiapparaat in het meest linkse stopcontact!

1. 's Ochtends maak je **2 tostibroden** klaar met ham en kaas. Nieuwe broden liggen in de vriezer in het magazijn.
2. Deze tosti's leg je op een dienblad en dek je af met een theedoek.
3. Je legt het dienblad met de tosti's bij de tostiapparaten, samen met een snijplank, mes en de sauzen uit de koeling.
4. De tosti's gaan **4 minuten** aan. Zorg dat de kaas gesmolten is.

Tip: haal de tosti na 3 minuten even eruit, snijd hem doormidden en doe hem dan nog 1 à 2 minuutjes erin.

Saucijzenbroodjes en oven

- 's Ochtends verwarm je eerst **10 saucijzenbroodjes** in de oven. Daarna gedurende de dag misschien nog wel een paar keer.
- De saucijzenbroodjes liggen in de vriezer in het magazijn.
- Als je de oven hebt gestart, zet dan ook de **vitrine** aan (**60 °C**), waar ze in moeten als ze klaar zijn.
- Vul het reservoir onderin de vitrine met water tot **vlak onder de rand** (net tot onderaan de streep). Dit voorkomt uitdrogen van de producten. Bijvullen kan met een maatbeker uit de keuken. Controleer gedurende de dag of er nog genoeg water in zit.
- Gebruik een **tang** om de saucijzenbroodjes erin en eruit te halen, in verband met hygiëne.

Oven: stappen

1. Haal het rooster uit de oven.
2. Verwarm de oven voor op **180 °C**. Draai de linkerknop 1 slag naar rechts: er komt een vierkantje met onder en boven een horizontale streep. Draai met de rechterknop naar 180 °C en druk dan op start (helemaal rechts, het driehoekje met 3 verticale streepjes).
3. Pak een stuk bakpapier uit de lade en leg dit op het rooster. Leg dan de bevroren saucijzenbroodjes erop.
4. Ondertussen zet je de vitrine aan en vul je het reservoir met water (zie boven). Dit doe je in de ochtend. Houd het gedurende de dag in de gaten.
5. Is de oven klaar met opwarmen (de streepjes onderaan zijn gestopt met knipperen)? Doe dan het rooster met de saucijzenbroodjes erin, in het **midden** van de oven.
6. Stel de tijd in op **18 minuten**: druk op C/klokje en stel met de rechterknop 18 min in. Druk weer op start (het driehoekje met 3 verticale streepjes).
7. Is het na 18 minuten klaar? Pak de ovenhandschoenen, haal het rooster met de saucijzenbroodjes uit de oven en leg ze met de tang in de vitrine.

Frituur

- Zet de frituur rond **10.30 uur** aan. Zet hem eerst op 120 °C en na 20 minuten op vol.
- Zet ook de **afzuigkap** aan! Minimaal stand 4.
- Haal alvast wat snacks uit de kleine vriezer, zodat ze kunnen ontdooien (probeer een inschatting te maken van wat je nodig hebt). De schalen liggen onder het werkblad. Ook de patatschaal met zout ligt daar.
- Zit er in de kleine vriezer niks meer in? Haal het dan uit de grote vriezer in het magazijn. Daar liggen ook de patat en de bolletjes.
- Zorg dat je alles klaar hebt liggen: genoeg bolletjes, verschillende sauzen, verschillende bakjes, servetten, vorkjes, tangen, mes, enzovoort.
- De bakjes liggen onderin de kastjes. De sauzen liggen in de koelkast of koeling in het grote magazijn, en anders rechts onderin de kastjes bij de frituur.

Hoe lang frituren?

Product	Tijd
Hamburgers	Tot ze gaan drijven
Frikandellen	Tot ze gaan drijven
Kroketten	4–5 minuten = ontdooid, 7–8 minuten = bevroren
Hapjes	5 minuten
Patat	2–4 minuten = goudbruin

Gehaktballen en jus

1. Zorg dat er onderin een laagje water zit.
2. Doe **3 liter heet water** in elke bak.
3. Voeg dan juspoeder toe: **85 gram per liter**. Mix dit goed.
4. Is de jus naar wens qua dikte? Voeg dan de gehaktballen toe.

Denk je dat er tussendoor meer ballen bij moeten? Doe deze dan in de achterste bak en doe de ballen die daar nog in zitten in de voorste bak. Probeer in te schatten hoeveel je er nog in doet. Zorg dat er aan het eind van de dag niet te veel overblijven.

Heet water

- Je stopt de stekker in het stopcontact en dan druk je op de startknop.
- De container gaat zich stapsgewijs vullen met water en brengt zichzelf op temperatuur (rond de 93 °C). Wanneer er water uit getapt wordt, zal de container zichzelf weer vullen en op temperatuur brengen.

Chocomelk

- Om de chocomelk te vullen druk je op de **M**. Je kunt een mok pakken of een kartonnen bekertje.
- Voor het vernieuwen van de zak kun je het beste het YouTube-filmpje bekijken: “Hoe vervang je de Chocomel Hot bag-in-box”.

Koffie zetten (5 liter)

1. Zet de schakelaar aan de zijkant van het scherm aan.
2. Doe een papieren koffiefilter in de filterhouder.
3. Schep **2,5 maatbeker koffie**, zonder kop, voor 5 liter koffie. De maatbeker zit in de bus met koffie.
4. Doe de deksel op de filterhouder en zorg dat de kraan erboven staat.
5. Druk op OK om te beginnen. Kies zethoeveelheid = **5 liter**. Staat er “5 liter / 240 gram koffie”? Druk op OK.
6. Druk OK voor start. Het apparaat gaat nu koffie zetten. Zorg er wel voor dat het **kraantje dicht** is.
7. Als het klaar is, kun je de koffie overschenken in de koffiecontainer achter de bar.
8. De filters met koffie gaan in de daarvoor bestemde bak.

Koffie niet meteen nodig?

Doe de stekker aan de achterkant erin om de koffie warm te houden. Doe dan wel even een bekertje over het tapkraantje als reminder. Anders kan het wel eens zo zijn dat je hete koffie over je heen krijgt. En dat willen wij niet!

Ranja en thee voor de teams

Ranja

1. De ranja en de kannen (maatbekers) staan in het kleine magazijn. De trays voor de ranja staan in het grote magazijn, tegenover de containers.
2. Vul de maatbeker met ranja tot de streep en vul daarna verder met water.
3. Op het wedstrijdschema (op het bord) kun je zien hoeveel wedstrijden er zijn en hoeveel trays ranja er klaargezet moeten worden. Per wedstrijd zet je **2 trays** klaar (= 2 teams). Houd dit de hele dag in de gaten.
4. Zet de trays met ranja op de daarvoor bestemde kar om het hoekje van de bar.

Thee teams

1. Ongeveer **5 tot 10 minuten voor de rust** maak je de thee klaar.
2. De thee kan gemaakt worden in grote ketels. Deze kunnen gevuld worden met heet water uit de heet-watercontainer.
3. Gebruik **2 grote theezakjes per kan**. Die liggen in de la onder de heet-watercontainer.
4. In elk bekertje doe je 1 suikerklontje.

Per team

Team	Speeltijd	Klaarzetten
JO 8	20 min	2 trays ranja
JO 9	20 min	2 trays ranja
JO 10	25 min	2 trays ranja
JO 11	30 min	2 trays ranja
JO 12	30 min	2 trays ranja
JO 13	30 min	2 trays ranja
JO 14	35 min	2 trays ranja
JO 15	35 min	2 trays ranja
MO 15	35 min	2 trays ranja
JO 17	40 min	2 trays ranja
MO 17	40 min	2 trays ranja
JO 19	45 min	2 trays ranja
MO 20	45 min	2 trays ranja
Dames senioren	45 min	2 trays ranja
Heren senioren	45 min	2 trays thee