

U kunt uw kantinedienst(en) raadplegen door in te loggen op www.afhangbord.nl.

Zet uw gekozen dienst gelijk in uw eigen agenda!

Uw werkzaamheden voor een kantinedienst in 2018 zijn:

1. Inhoud van de kas controleren en het aanwezige bedrag noteren op het daarvoor bestemde formulier (zie kantinemap behorende bij de kas)
2. Bij het begin v/d 1e dienst van de dag het snoep, de stroopwafels en chips op de bar zetten. De inhoud van de koelkast(en) aanvullen met de voorraad in het magazijn.
3. De verlichting van de frisdrankautomaat aanzetten. Schakelaar zit aan de buitenkant van de automaat.
4. Koffie zetten. Als je verwacht dat er niet zoveel koffiedrinkers komen, kun je gebruik maken van het Senseo apparaat. Verwacht je meerdere koffiedrinkers, bijvoorbeeld met competitie, zet dan een halve of hele kan met de grotere koffiemachine. Koffie en filters staan onder het aanrecht, 1,5 tot 2 scheppen koffie is voldoende voor 1 kan. Water boven in het koffieapparaat doen en de filter met koffie er in schuiven. De koffie kan daarna in de aanwezige thermoskannen geschonken worden.
5. Vul ook thee, roerstaafjes, melk en suiker bij op de balie en op de tafel.
6. Controleer of er voldoende toiletpapier aanwezig is in de toiletten van de kantine en kleedkamers. Toiletpapier ligt in het magazijn.
7. Indien er commissieactiviteiten zijn, dienen zij de gebruikte consumpties te noteren op de consumptiekaart. Deze is te vinden in de kantinemap. De consumptiekaart opbergen achter in de map! Bij competitiewedstrijden de consumpties per team noteren op consumptiekaart en aan het einde afrekenen. Alle consumptiekaarten opbergen achter in de map. De koffie is gratis, maar moet wel worden genoteerd.
8. Indien er competitiewedstrijden zijn, vraag aan de wedstrijdteams, -leiders en -spelers of er interesse (eventueel later) is in bitterballen, gehaktballen, tosti's en/of hamburgers. Zo kun je deze op tijd klaar hebben.
9. Zorg ook gedurende de kantinedienst en aan het einde dat de koelkast(en) en het snoepgoed, enz. bijgevuld worden.
10. Sorteert de lege flesjes in de kratten op: Bier, Cola, Fanta, Sprite, Rivella, Chocolademelk + Fristi, Chaudfontaine, Appelsap + Sinaasappelsap.
11. Vergeet niet om televisie, ontvanger en geluidsapparatuur na de kantinedienst uit te zetten als deze zijn gebruikt.
12. Diegene met een laatste kantinedienst v/d dag moet de kantine en het terras netjes achterlaten. De volle prullenbakken, ook op het terras en zo nodig langs de banen ledigen. Deponeer de volle vuilniszakken in de blauwe containers naast het groene tuinhuisje. Nieuwe vuilniszakken liggen onder de bar.
13. Wanneer bepaalde consumpties op zijn, noteer dit op het blauwe kaartje op de bar.
14. Meldt eventuele bijzonderheden of mankementen naar kc@ayr.nl.
15. Zet het afgewassen servies weer op de juiste plek terug, en het snoepgoed weer in het magazijn.
16. Laat de bar weer netjes en schoon achter! Veeg de kantine aan.
17. Aan het einde van de dienst al het aanwezige geld in de kas tellen en invullen op het kasformulier. Wanneer er meer dan € 40,= (papiergeld) in de

kas aanwezig is, dit geld in een envelop doen (alleen papiergeld, geen munten!) De gevulde enveloppe met daarop vermeld welk bedrag er in zit, dient bij Vreni Boer, S.A. Haadsmatraat 5 in de brievenbus (aan de muur) te worden gedaan.

18. Let er in de winter op om de thermostaat na de kantinedienst op 10` terug te draaien.

19. Let er op dat alle ramen en deuren bij het weggaan weer goed afgesloten zijn.

20. Doe alle lampen uit en breng de kantinesleutels terug.

Consumptie tijdens kantinedienst

Tijdens een dienst mag je gratis koffie en thee drinken.

Koffie zetten

Koffie en filters staan onder het aanrecht. Plaats een nieuw filter in de filterhouder. Doe er vervolgens koffie in. 1 afgestreken schepje koffie voor een halve kan en 2 afgestreken scheppen koffie voor een volle kan. Giet de met water gevulde koffiekannet boven in het koffie-apparaat leeg. Schuif de met koffie gevulde filterhouder boven in de machine. Zet de machine aan d.m.v. het indrukken van het onderste knopje aan de rechterkant van de machine. De koffie kan daarna in de aanwezige thermoskannen geschonken worden. Verwarm deze voor met kokend water. Belangrijk: competitie­spelers en de gastspelers (en ouders/begeleiders bij jeugd­competitie) krijgen 2 kopjes koffie/thee gratis! Deze dienen wel op de consumptiekaart van het team genoteerd te worden!

Snacks

We hebben bitterballen, tosti's, gehaktballen, hamburgers en ijs liggen in de vriezer in het magazijn.

Bitterballen

Vanaf dit seizoen zijn er ook bitterballen verkrijgbaar bij AYR. Deze worden met de nieuw aangeschafte Airfryer gemaakt. Hoe werkt het? Zet de Airfryer aan op voorverwarmen op 200 gr. door op het driehoekje op de display te drukken. Duurt ongeveer 3 minuten. Haal een portie (6-10 stuks) bitterballen uit de vriezer en leg deze in het mandje in de voorlader. Druk op start stel de tijd­klok in op 7 minuten. Bij een grote portie (10 of meer) even halverwege schudden. Bij een kleine portie (6-9) is dit niet nodig.

Tosti's

A) Bereiden met de TEFAL grill: Zet de grill op standje 2. Na 5 minuten is de grill heet. Leg de bevroren tosti (maximaal 2 stuks) in de grill. De grill­tijd is ongeveer 4 tot 5 minuten. Een wekker staat ergens op de bar.
B) Bereiden met de Primo grill: Zet de Primo grill op bijna max. stand. Als het groene lampje brandt is de grill heet. Leg de bevroren tosti's erin (max. 2). De grill­tijd is ongeveer 5-6 minuten. Tussentijds even aandrukken! Sneller gaat het als je de tosti's even ontdooit in de magnetron (ca. 1 min.)

Hamburgers

TEFAL grillplaat gebruiken. Zet de grill op stand 3. Na 5 minuten is de grill heet. Leg de bevroren hamburger (maximaal 2 stuks) in de grill. De grill­tijd is ongeveer 3 minuten. Een wekker staat ergens op de bar. Het

hamburgerbroodje, uit de vriezer, ontdooi je in 1 minuut in de magnetron op stand 350W.

Gehaktballen

Opwarmen in de magnetron in een vuurvaste schaal met een bodempje water erin voor de stoom en deksel dicht. Opwarmtijd is 8 minuten voor 1 bal en 9 minuten voor 2 ballen op 900W (is de maximale stand). Ook kun je de gehaktballen in de juspan opwarmen. De pan staat op de koelkast en de aanmaakjus ook. De aanmaakverhouding staat op de verpakking. Handig bij grotere evenementen en grotere vraag. Tip: vraag aan de wedstrijdleiders/teams aan het begin van de middag/wedstrijden hoe veel ballen er gewenst worden en hoe laat ongeveer. Dan heb je genoeg tijd om deze op tijd klaar te hebben. Ze mogen rustig een poosje in de hete jus liggen. Tip: net als met gehaktballen is het belangrijk dat je van te voren in probeert te schatten (of vraagt) hoe groot de vraag is. Als er veel vraag is, dan laat je de broodjes van tevoren ontdooien. Natuurlijk ontdooien van de broodjes is beter. Als er een paar broodjes overblijven is dit geen probleem.

Knakworst

Als er voldoende vraag is naar knakworsten kun je deze aanbieden. Een blikje knakworsten (10 stuks) staat in het magazijn.

De knakworsten kun je opwarmen in een pan op de elektrische kookplaat.

Sauzen

Er zijn kleine zakjes mayonaise, ketchup, curry en mosterd. Soms staan er in de koelkast ook grote flessen van elk.

IVA (= Instructie Verantwoord Alcohol Schenken)

Elk lid dat een kantinedienst draait, dient tegenwoordig in het bezit te zijn van een certificaat IVA, Instructie Verantwoord Alcohol Schenken.

Dit is verplicht gesteld vanuit de overheid door de gemeente Tynaarlo. De Kantinecommissie organiseert daarom dit seizoen een avond voor de leden om dit certificaat te halen.

Je kunt het certificaat ook behalen via internet. Zonder certificaat mag je helaas geen kantinedienst draaien.

Voor meer informatie, zie de website: <http://www.nocnsf.nl/iva>

Met vriendelijke groet,

Kantinecommissie AYR