



Commissie Bar Keuken Schoonmaak (BKS)

De commissie BKS draagt zorg voor de bemanning en schoonmaak van het Clubhuis. De leden van de BKS zijn 'Beheerder' van het Clubhuis, en dragen op het moment dat zijn Beheerder van dienst zijn de verantwoordelijkheid over een deugdelijk gebruik van de bar, keuken, en kantine, en zien toe op de sociale hygiëne. De BKS heeft een Hoofd BKS, welke verantwoordelijk is voor de onderlinge taakverdeling en de rapportage en overleg met het bestuur.

Tijdsbesteding

- Afhankelijk van de positie, 2 tot 4 uur per week

Functie-eisen

- Goede communicatieve vaardigheden in Nederlands en Engels;
- In bezit van NOCNSF-IVA certificaat, of bereid deze te halen;
- Zeer goede omgang met vrijwilligers;

Uitwerking taken

Onderstaande takenlijst is een richtlijn, en niet per se volledig. Het hoofd BKS deelt

1. Verantwoordelijk voor de bemanning van de bar
 - a. Toezien op het aanwezig zijn van voldoende barvrijwilligers gedurende trainingsavonden en wedstrijddagen of andere evenementen in het Clubhuis.
 - b. Maken vrijwilligersschema's, en maken deze persoon of personen en de dagen waar ze verantwoordelijk voor zijn kenbaar aan het bestuurslid Faciliteiten
 - c. Toezien op een deugdelijke training van de barvrijwilligers
 - i. bekend maken gebruik van de kassa en bijbehorende pinautomaat, tapinstallatie, keukenapparatuur
 - ii. wegwijs maken waar voorraden staan
2. Tijdens wedstrijddagen toezien op juiste indeling van de kleedkamers, in overleg met de Jeugdcoördinatoren of Wedstrijdsecretaris.
3. Toezien op schoonmaak van het Clubhuis
 - a. Maken van schoonmaakroosters
 - b. Schoonmaak kan uitbesteed worden, en de data waarop door derden wordt schoongemaakt worden afgestemd tussen bestuurslid Faciliteiten, ITO en BKS
4. Sluit het Clubhuis af na gebruik
 - a. Controle van de kleedkamers; noteren en aanspreken de desbetreffende TM van teams die zich niet aan hun taken gehouden hebben aan.
 - b. Controle en leegmaken van prullenbakken
 - c. Schoonmaken van bar, glaswerk, borden, bestek, keukenapparaten en gerei
 - d. Aanvegen en indien nodig van dweilen van vloer van bar en keuken
 - e. Afstorten van kas
 - f. Lampen uitdoen en alle ingangen van Clubhuis op slot doen
 - g. Toegangshek naar sportpark op slot doen
5. Voorraadbeheer van de bar en keuken
 - a. Houden voorraad bij van dranken (fris en alcohol) en etenswaar
 - b. Verzorgen inkoop van voldoende drank en etenswaar voor reguliere trainingsdagen en wedstrijddagen
6. Verzorgen in overleg betrokkenen bij bijzondere gelegenheden inkoop van extra drank en etenswaar
7. Waarborgen hygiënisch voorraadbeheer van bederfelijke waar d.m.v. deugdelijk labels en correct bewaren van voedingswaar.