



Handleiding BAR museumtheater

## 1. Stocklijst

- ✓ Jupiler
- ✓ Palm
- ✓ Hoegaarden
- ✓ Duvel
- ✓ Leffe blond
- ✓ Leffe bruin
- ✓ Cola
- ✓ Cola light
- ✓ Ice tea
- ✓ Appelsiensap
- ✓ Plat water
- ✓ Bruis water
- ✓ Witte wijn
- ✓ Rode wijn

## 2. Afspraken

- Het gebruik van de bar wordt vooraf aangevraagd.
- De stock wordt geteld door de verantwoordelijke van het CC.
- De bar wordt in orde gezet voor aanvang van de repetities/voorstelling door de verantwoordelijke van het CC.
- Bij het in gebruik nemen van de bar, wordt de sleutel samen met de stocklijst overhandigd aan de organisatie door de techniek die de voorstelling ondersteunt.
- Er mag ook andere drank verkocht worden. Dit is de verantwoordelijkheid van de organisatie.
- Na gebruik van de bar, moet de bar terug in orde gezet worden zodat een stocktelling nadien efficiënt kan verlopen. Dit houdt in:
  - Het leeg goed wordt in de juiste bak in het lokaal van het leeg goed geplaatst
  - De frigo's worden terug opgevuld. De juiste aantallen staan vermeld op de frigo's en in bijlage zijn de foto's toegevoegd waarop u kan zien hoe de frigo's moeten worden bijgevuld.
  - De lege flessen wijn worden door de organisatie in de glascontainer op het Zwijgershoek gegooid.
  - De bar wordt proper achtergelaten, zodat ons schoonmaakteam ze de dag na het evenement kan schoonmaken.
- Na het afsluiten van de bar wordt de sleutel aan de suppoost gegeven.
- De suppoost controleert of alles correct is bijgevuld en weggezet.
- De stock wordt terug geteld na het evenement en het verschil wordt aangerekend.
- De factuur wordt opgestuurd door het CC.

### 3. Frigo's

Frigo rechts



Frigo midden



Frigo links

