

Regolamento per la gestione del bar da parte dei volontari

1. Introduzione

Questo regolamento ha lo scopo di fornire le linee guida principali per la gestione del bar dell'oratorio in modo efficiente, sicuro e piacevole per tutti. Si tratta di un documento in continua evoluzione, che potrà essere integrato con nuove informazioni nel tempo.

2. Sicurezza

- La sicurezza è fondamentale. Ogni gruppo di volontari è responsabile della vigilanza all'interno dell'area dell'oratorio, che comprende:
 - Sale interne: dalla sala del bar alla porta vetrata dove si trova il tavolo da ping-pong.
 - Area esterna: campo da calcio e area pavimentata a nord dell'oratorio.
 - Il giardino a sud è escluso dalla nostra gestione, ma è importante evitare che i ragazzini vi accedano. Ci sono le scale esterne e sono zone poco visibili.
- In caso di comportamenti scorretti da parte di bambini e ragazzi, è importante intervenire con calma spiegando le regole.
- Accogliamo con gioia i figli dei volontari che desiderano contribuire al servizio dell'oratorio. Tuttavia, il direttivo tiene a sottolineare l'importanza di alcune considerazioni per la sicurezza e la tranquillità di tutti:
 - È fondamentale che i genitori valutino se i propri figli siano realmente in grado di svolgere il servizio in modo sicuro e responsabile, rispettando le regole e le indicazioni fornite.
 - La sicurezza dei ragazzi è la nostra priorità. In caso di dubbi sulla loro capacità di gestire il servizio in modo sicuro, è preferibile attendere che siano più grandi e maturi.

3. Gestione del bar

Igiene e ordine:

- Mantenere il banco bar pulito e ordinato.
- Rispettare le norme HACCP per la gestione degli alimenti.
- Usare gli strumenti in dotazione per le brioches (vietato l'uso delle mani).
- Pulire regolarmente la macchina del caffè e la zona lavello e il banco. Evitare di accumulare immondizie o scarti
- Lavare le stoviglie correttamente e maneggiarle con mani pulite. Risciacquare bene le tazzine prima di metterle in lavastoviglie.
- Nel caso di lavaggio a mano di bicchieri come i calici, assicurarsi di appoggiarli rovesciati su superfici pulite.
- Smaltire correttamente i rifiuti (carta/plastica/secco/umido).
- Utilizzare i bidoni della scuola per la differenziata. Nel caso i bidoni della scuola fossero già pieni, portare i rifiuti nei bidoni all'interno del cortile della canonica.
- Evitare di stoccare i rifiuti all'interno del magazzino esterno.

Gestione Alimenti

- Conservare correttamente gli alimenti: richiudere bene i contenitori prima di riporli in frigo e/o in congelatore
- Riporre gli alimenti, come arance tagliate o olive, in frigo in contenitori chiusi con coperchio ermetico. Non è possibile conservare tali prodotti per la domenica successiva, quindi vanno o eliminati alla fine del servizio.
- Il ghiaccio in avanzo non deve essere lasciato nel secchiello perché diventa inutilizzabile, piuttosto cercare di limitare il prelievo dal sacchetto al minimo indispensabile. Il sacchetto del ghiaccio deve essere ben richiuso e riposto in congelatore immediatamente.
- Limitare lo spreco di prodotti:
 - La quantità di brioches sufficienti per la domenica mattina è di circa 30-35.
 - È preferibile preparare una quantità limitata e, in caso di necessità, prepararne altre in seguito.
 - Evitare di preparare in anticipo caraffe di spritz senza avere la certezza che saranno effettivamente consumate.
- I krapfen devono essere preparati la sera prima e conservati in frigorifero: utilizzare un vassoio all'interno di un sacchetto chiuso per mantenerli freschi e morbidi. Consumare i krapfen entro il pomeriggio.
- Usare solo i prodotti dell'oratorio. Ricordiamo che i nostri prodotti si trovano all'interno del bancone del bar, nel congelatore e nello scaffale in fondo a sinistra del magazzino sotto le scale (il resto dei prodotti appartengono alla scuola dell'infanzia)
- Controllare la temperatura del frigo e del congelatore (tra i 5/8° per il frigo e -16/-19° per il congelatore)

Pulizie:

- Al termine di ogni turno, sia mattina che pomeriggio, l'oratorio deve essere riordinato e pulito (banco, macchina del caffè, sala ping-pong).
- Pulire i bagni e svuotare i cestini al termine del turno.
- Controllare che l'area esterna sia pulita e che i palloni vengano riposti.

Varie:

- Al termine del turno segnalare prodotti in esaurimento o necessari sulla chat di gruppo.

4. Conclusione

Grazie per il vostro impegno!

Il rispetto di queste semplici regole ci permetterà di gestire il bar in modo efficiente e sicuro, offrendo un servizio di qualità a tutti gli utenti.

Il Direttivo