

Het juiste bar gevoel

(of: hoe invulling te geven aan een bardienst)

Waar draait het allemaal om?

In hoofdzaak niet meer en niet minder dan **KLANTTEVREDENHEID!**

Klanttevredenheid bereik je eenvoudig:

- Voorzie je klant van het drankje en hapje waar hij of zij om vraagt
- Zorg dat de klant dit in een schone omgeving kan nuttigen

Bedenk dat dit discipline van je vraagt:

- **Gooi drank en hapjes die niet meer goed zijn, weg**
- **Schone glazen / borden / bestek**
- **Schone tafels en een schone bar**
- **Opruimen na 'ongelukjes'**

Allemaal zaken die je zelf verwacht als je zelf de klant bent..

Hoofdzaak geregeld? Dan de bijzaken, net zo belangrijk.

Zorg voor jezelf (en voor degene die na jou de bardienst doet) voor een prettige werkomgeving. Denk dan aan:

- **dweilen vloer na 'ongelukjes'**
- **vegen vloer keuken en vloer achter de bar na afloop van je bardienst**
- **bar- en keukenbladen schoon en droog houden**
- **tosti-ijzer na afkoelen schoonmaken met papier (indien gebruikt)**
- **frituurvergiet afwassen (indien gebruikt)**
- **filter uit koffiezetapparaat en koffiepot schoonspoelen**

Ongemerkt is daarmee de sociale hygiëne geregeld.

PS. Bovenstaande vind je terug op het bardienstformulier

