Voorzitter kantinecommissie

Functieprofiel:
1. Op inspirerende wijze leiding kunnen geven aan de commissie en de veranderingsprocessen die een open club met zich meebrengen.
2. De visie van Zvv AZC in woord en daad uitdragen naar alle vrijwilligers die in het jeugdhonk en de kantine werkzaam zijn en leden van de kantinecommissie.
3. De verbindende schakel zijn tussen de leden van de kantinecommissie, het bestuur en de voorzitters van de andere commissies.
4. Affiniteit met horeca en vernieuwingsbereidheid zijn een pré

Werkzaamheden:
1. Het leiden van vergaderingen van de commissie en het motiveren en stimuleren van vrijwilligers om hun taken met enthousiasme uit te voeren.
2. Het bewaken van het juiste functioneren van de commissie en zo nodig corrigerende maatregelen nemen.
3. Zorg dragen voor voldoende kennis van de reglementen bij de commissie en de kantine- en jeugdhonk-medewerk(st)ers.
4. Algehele verantwoording voor een juiste en gezellige inrichting en het gebruik van Bar, Keuken en Jeugdhonk.

Achtergrondinformatie over de kantinecommissie

Kantine commissie
Het doel is een goed functionerende kantine, die er voor zorgt dat er een stabiele en goede bron van inkomsten wordt gerealiseerd in een ontmoetingsruimte waar jong en oud zich thuis voelen.
Subdoelen hierbij zijn:
- Zoveel mogelijk inkomsten genereren.
- Het creëren van een clubaccommodatie waar het gezellig is, en ieder lid of gast zich thuis voelt.
- Zorgen voor voldoende, goed geïnstrueerde vrijwilligers.
- Doelmatig, niet conflicterend, gebruik van de beschikbare ruimte.

Werkzaamheden kantinecommissie
1. Exploitatie
   - Zorgen voor voldoende bezetting van bar, keuken en jeugdhonk volgens rooster
   - Zorgen voor een juiste bereiding resp. verstrekking van de producten.
   - Zorgen voor het op de juiste wijze uitvoeren van financiële handelingen bij verkoop producten en het inrichten resp. opmaken van de kas.
   - Toezicht houden op een juiste toepassing van de reglementen.
2. Productaanbod
   - Uitstraling van de producten duidelijk en helder aangeven van het geboden assortiment aan de kantinebezoekers.

- Speciale aanbiedingen of acties organiseren. [Géén happy- hours e.d.]

3. Inrichting
   - Representatief houden van de ruimte.
   - Signaleren van zaken die reparatie resp. vervanging behoeven.
   - Het zo efficiënt mogelijk inrichten en gebruiken van de ruimte.
   - Structurele evaluatie staat van inrichting en onderhoud waarbij een veilige en prettige werkomgeving gewaarborgd dient te zijn. Hierbij kan, indien gewenst en zo mogelijk, gebruik worden gemaakt van de expertise van derden.
4. Reglementen
   - Opstellen van reglementen en handleidingen voor bar, keuken en jeugdhonk waarin de minimale eisen van de HACCP-code voor sportkantines dienen te zijn opgenomen.
   - Het kenbaar en toegankelijk maken van deze reglementen en handleidingen voor de betrokken doelgroep.
   - Regelmatig toetsen van de reglementen en handleidingen aan de praktijk.
5. Financieel beheer.
   - Het op de juiste wijze registreren en bewaken van de diverse geldstromen.