**Draaiboek Spaghettidag 2019**

Deze spaghettidag was in St-Ursula, kijk voor specifieke informatie van het college naar het draaiboek van 2017.

# September

* Vastleggen datum en zaal.

# Voor de blok

* Aspi’s voor dessertjes vragen.
* Mail opnieuw en co: borden en bestek (200 stuks van alles, koffietassen en bordjes gebruiken we van St Ursula. Kostte ongeveer 150 euro en was voldoende.)
* Strookjes opstellen: enkel via overschrijving betalen met in mededeling de bestelling.

Deadline 2 weken voor de spaghettidag.

* Iemand verantwoordelijk maken voor het maken van de saus en iemand voor de inschrijvingen.

# Januari

* 3-4 weken op voorhand: Strookjes uitdelen, Bericht op site plaatsen, op gewestpagina en eigen pagina facebook.

# Lesvrije week

* Prijslijst en bestelblaadjes maken en drukken (let dat prijskeuze overeenkomt met bonnetjes). Ineens kijken in de vzw of er genoeg bonnetjes zijn voor drank en spaghetti ’s.
* Brouwer: drank, 2 koelbakken en glazen bestellen. Prik&Tik Duffel (website, e-mail: info@thysshop.be, tel: 03/488.44.03) Duidelijk afspreken waar en wanneer de drank geleverd kan worden (2019: geleverd zaterdag op St Ursula, opgehaald op de chiro). Check contract voor wat gratis terug opgehaald wordt.
* Brood bestellen: Turks brood van Mondial of gewoon brood van de bakker.

# Leefweek

* Naar de winkel gaan: onderleggers, servetten, eten, suiker, thee, koffie, botertjes. Eerst checken in vzw lokaal!
* Benodigdheden voor saus best bestellen via collishop. Kaas pas het weekend van de spaghettidag zelf halen.
* Saus maken (dus deadline inschrijvingen tot het weekend voor leefweek, of nog vroeger want bijna de helft van de bestellingen was na de deadline, sommige zelfs op de dag zelf). 2019: Johan heeft de saus gemaakt en zelf de ingrediënten besteld.

# Dag zelf

* Chiro van 14-17u met de helft van de leiding. Let er op dat leiding daarna naar de spaghettidag moet doorgaan en niet mag stinken. Allen om 13u beginnen met inladen en zaal klaar rond 16.30u.
* Zaal klaarzetten.
	+ Vloer keren indien vuil
	+ Wc’s checken
	+ Glazen, borden, bestek afwassen indien vuil
	+ Tafels plaatsen (+ kassatafel en dessertjestafel) en nummeren
	+ Keuken installeren
	+ Toog installeren en drank koud zetten.
	+ Prijslijsten ophangen
	+ Bestek rollen

# Drank

* Cola: 6 bakken (6x 1l), Cola-zero: 4 bakken (6x1l), Fanta: 5 bakken (6x1l), Water plat: 3 bakken (6x1l), Water bruis: 4 bakken (6x1l), Jupiler: 3 bakken, Rougekes: 1 bak, Duvel: 2 bakken, Westmalle Tripel: 2 bakken, witte wijn: 12 flessen, rode wijn: 18 flessen.
* 50 wijnglazen, 40 duvelglazen, 40 bierglazen, 180 colaglazen (is te weinig, 1 of 2 bakken meer)

# Voedsel

* Verkochte spaghetti’s 2019: 209 grote bolognese, 24 grote veggies, 52 kleine bolognese en 7 kleine veggies.
* Gemalen kaas: 10 kilo
* Botertjes: 96
* Brood: 18 broden van de bakker

# Meenemen van de chiro

* Wijnopeners
* Schrijfgerief
* 4 grondvuren
* Gasflessen
* 5 grote potten +deksels
* Spaghettitang
* Broodmessen
* Tang en schroevendraaier voorgrondvuren
* Handdoeken (veel!!) en vodden
* Afwasmiddel (minstens 2 bussen) en kuismiddel voor de grond
* Dweil en aftrekker
* Vuilzakken
* Afwasbaddekes en tafels hiervoor
* Bain Marie
* Pollepels
* 350 onderleggers en servetten
* Brood, boter, saus, spaghetti (Cappellini want 4min gaartijd!), 1 doos suikertjes, 50 theezakjes, melk voor koffie
* Zout, peper, olijfolie
* Tape
* Kassa
* Wisselgeld
* EHBO
* Schoonmaakmiddel voor grond, dweil en aftrekker

# Opmerkingen:

* Het aantal tafels was zeer nipt.
* Briefing houden!
* Checklist voor opbouw en afbraak maken.
* Shiftenlijst: best zelfde shift voor hele avond, iedereen op een taak zetten, sommige wel met mogelijkheid om naar een andere shift te gaan. Vb: begin van de avond meer opdieners, einde meer afwassers.
* Boiler fixen voor warm afwaswater in de baddekes indien mogelijk.
* Bij de drankkaart kan je vakjes doorstrepen aan de kassa als 5 euro te veel is.
* Drank mag iets duurder, bv Duvel 2.50 ipv 2.00 euro.
* Nummer lange tafels met A en B zodat bestellingen niet aan de verkeerde kant worden afgegeven. Of werk met een familienaamsysteem.
* Sint Ursula properder achterlaten (goot proper, vuilnis weg, koffiezet en perculator kuisen)
* Aspiranten het werk van leiding niet laten overnemen.
* Goed dat saus vers was, hierdoor kon de grote hoeveelheid overschot nog ingevroren worden.
* Veggie saus was eerder pikant.

**Omzet:** Ongeveer 2000 euro winst.