

# Bilan moral du bar

De Leener Joffrey

2006-2007

## 1 Au cours de l'année :

### 1.1 délibé :

Pas de soucis, on a repris un bar en positif. Il n'y a pas encore trop de monde et la motivation d'une implication dans le cercle nous booste à faire les choses correctement.

### 1.2 bleusaille :

Sûrement la période la plus dure de l'année. Les gens font la fête tout le temps, ce qui impose au bar une ouverte pendant la semaine de 3 soirs minimum. On ne compte plus les jours où l'on va faire les courses, en moyenne 22 bacs par semaine (merci à la burton-mobile). Chaque semaine, c'est prédire les gros jours de fête où il faut être là pour gérer le bar un minimum afin d'avoir suffisamment de blanches/bières/maes dans le frigo. Prévoir donc les jours où les autres cercles feront l'effort de se déplacer chez nous afin de ne pas devoir donner des blanches comme bières délég, ainsi qu'un stock suffisant de gobelets dans le bar pour que le peuple puisse affoner normalement.

### 1.3 post-bleusaille

Retour des spéciales et des fûts d'anniversaire. Il ne faut pas croire que le cercle est moins employé, on est au CI donc presque toujours ouvert (du moins la journée). Continuer à faire les courses une fois par semaine en préférant la blanche, je dirais que sur 20 bacs achetés, il y en a 10 de hoegaarden, 8 de jupiler et 2 de kriel. Et en faisant aussi attention aux dates de pérennité sur la nourriture quand approchent les vacances.

## **2 Contacts :**

### **2.1 HLS**

- Tel : 02/583.50.26
- Web : <http://www.hls.be/fr/commander/index.php>
- N° client : 14523
- descriptif : fournisseur par defaut de hoegaarden et jupiler , facilité par le fait de pouvoir commander par leur site web.

### **2.2 BVS**

- Tel : 02/377.39.42
- Web : <http://img.goudengids.be/catalogues/catalogs/252506/web/home4bb3.html?sid=6746&preview=&lng=1>
- N° client : 1023
- descriptif : fournisseur de pas mal de spéciales, dont la pecheresse.

### **2.3 Coca cola**

- Tel : commande : 071/25.13.11 / responsable marketing sur Bruxelles : 0499/98.66.31
- Web : /
- N° client : 4403687
- descriptif : C'est à eux qu'appartient la machine à coca et le frigo où l'on met nos bières, donc une petite commande de temps à autre ne fait pas de mal.

## **3 Conseils aux successeurs :**

### **3.1 bar**

- Garder des bacs vides au dessus des bacs pleins qui n'ont pas pu être mis dans les frigos afin d'éviter tout vol rapide.
- Vider la caisse des gros billets en cas d'absence ou autogérance du bar pour éviter le vol ou que des gens saouls prennent 20 euros avant un TD et ne s'en souviennent plus le lendemain.
- Ranger les outils dans un endroit fermé à clé ou difficilement accessible pour qu'ils ne disparaissent pas.

Demander une caution du prix de l'outil prêter en cas de pret (ACE ou autre)

### **3.2 bières**

- Pendant la bleusaille se limiter à 4 bières :blanche, jupiler, kriek et maes pour les délègues (bleusaille et semaine folklo).
- Après la bleusaille les spéciales peuvent revenir mais pas trop trop vite, sinon on manque de place dans la frigo et le coulage est plus important, je conseillerais d'avoir max 5 spéciales différentes dans le frigo avec un stock moyen.En gros : jamais plus de trois bacs toutes spéciales confondues.
- Pendant les grosses délégations , éviter de montrer aux étrangers que l'on a de la nourriture (pizzas,ect ) ça fait rester les blaireaux... (kiné, psyco, ect ...)
- Faire attention au coulage de nourriture , c'est se qui coûte le plus cher et qui est le moins rentable.

### **3.3 cercle**

- Nettoyer à l'eau une fois par semaine pendant l'année est suffisant et 2 fois par semaine en bleusaille est nécessaire.

### **3.4 Pompes**

- Une pompe se compose principalement de 4 éléments : Le gaz, la bière, la cuve et le moteur. Le moteur fait circuler du fréon dans des tuyaux en cuivre qui se trouvent sur les parois intérieures de la cuve et qui ont pour but de refroidir son eau. La bière et le gaz se rejoignent dans l'embout et vont ensemble dans le verre qui sera servit au client après être passé par le beercooler, serpentín plongé dans la cuve où la température de l'eau avoisine le degré.
- Le gaz se règle sur 2 bar
- Il faut des joints en caoutchou entre chaque connection en métal sinon, sous la pression, il y a des fuites.
- Pour avoir de la bière fraîche, il faut brancher la pompe 4 h avant l'utilisation.
- La pompe volante n'a plus de thermostat et doit donc être débranchée après son utilisation, contrairement à la pompe fixe qui peut tourner plusieurs semaines.
- Les tuyaux véhiculant la bière doivent être nettoyés avant et après leurs usages.