

# Referat af møde i restaurantudvalg i Varde Golfklub

Onsdag d. 7/10-20 kl. 16.30

Deltagere: Dan B. Larsen, Sanne Tranberg, Kirsten Fallesen, Rino Lalicata samt Janice Jørgensen.

Afbud fra: Kim Kjærboell

## • Status på igangværende opgaver

- Ang. ekstra fryser: Rino og restaurant holder øje med en god brugt. Kim Paibjerg ligeså. Tages op igen til feb/marts 2021. Ny pris ca. 15.000kr. + moms. Alternativt at leje for 6 mdr. ad gangen. Pris hos Cateringinventar.dk er kr. 280 pr. mdr. eks. Moms.
- Ang. mobilt fadølsanlæg er dette anskaffet. Brug og betaling af øl vurderes, således det fremtidigt kan bruges ved mange mennesker i klubhuset fx ved turneringer.
- En misforståelse mellem seniorklubbens bestyrelse og et medlem af seniorklubben har mundet ud i en skriftlig klage af restauranten. Restauranten besvarer vedkommendes klage.
- Inden mødet er besvarelser fra spørgeskemaer fra gæster og medlemmer sendt rundt til udvalget. Disse blev gennemgået og vurderet.

## • Beslutninger fra mødet

- Pga. større efterspørgsel af mindre små-retter (pizza, mindre salater, frikadeller+ rugbrød m.m.) vil restauranten øge disse i højsæsonen. Laver forsøg med pizza fra Aqua Blue/Rino.
- Der blev drøftet at dårlige tilbagemeldinger om at køkkenet ikke kan servicere gæster med mad på aftener, skal undgås. Åbent indtil solnedgang og små lette retter skal kunne tilbydes.
- Restauranten er lukket i perioden 6/12 2020 – 31/01 2021. Skal meldes ud i nyhedsmail.
- Ny deadline for bestilling af mad til turneringer afholdt på lørdage/søndage er nu torsdagen forinden kl. 17.00. Giver mere fleksibilitet til turneringsudvalget og længere frist for medlemmer. Sanne informerer turneringsudvalget.

- Der arbejdes på at lave en 3-kølle juleturnering søndag d. 22. november 2020 inkl. æbleskiver og gløgg. Jette Thomsen vil arrangere med hjælp fra turneringsudvalget samt kontoret.
- **Nye opgaver fra mødet:**
  - Sanne skal følge op på resultater fra Golfspilleren i Centrum vedr. restauranten.
  - Sanne skal undersøge, hvor den gamle foldevæg til de eksisterende skinner er. Dette for at kunne opdele lokalet mere af hensyn til corona-restriktioner. Vil også være en fordel ved regelundervisninger.
- **Fremtidige beslutninger der skal tages**
  - Dato for næste møde. Det blev aftalt, at det skal være i februar 2021, når restaurantens personale kommer tilbage efter vinterlukning.