

Referat af møde i restaurantudvalg i Varde Golfklub

Onsdag d. 16/3-22 kl. 16.00

Deltagere: Dan B. Larsen, Sanne Tranberg, Inga Frederiksen, Kim Kjærboell, Mogens Jørgensen samt Janice Jørgensen.

Fraværende: Rino Lalicata

Dan bød velkommen og henviste til kerneværdierne **FRISK** til kommende sæson med et ønske om at få flere mennesker i restauranten. Det bør være muligt, hvis der løftes i flok – som en enhed – og vi skaber flere aktiviteter og griber de muligheder, der er.

• Drøftede sager

- Om tilmelding/betaling for mad i k-i-k kan lade sig gøre. Det kræver langtidsplanlægning af menu. Administreres af k-i-k og restaurant. Valgte at køre videre med nuværende
- Muligheden for take-away skal der skiltes med.
- Vigtigheden af at automaten med drikkevarer i kælderen er fyldt op og der er stort udvalg af drikkevarer.
- Hvis der skal tilbud om bispising ud til klubturneringer, skal disse være kontoret i hænde inden invitationen sendes ud til medlemmerne.
- Medlemmer og gæster skal altid kunne tilbydes mindst 2-3 retter.

• Beslutninger:

- Ved klubturneringer skal det mobile fadølsanlæg bruges. Bør opstilles tæt ved kaffemaskinen sammen med sodavand og sælges derfra for at undgå lang kø. Udelukkende betaling pr. mobilepay. Kan evt. betjenes af frivillige.

