

GUÍA PARA RESERVAS

¿Formas parte de la Sociedad y te gustaría celebrar algún evento privado con amigos e invitados? ¿Quieres disfrutar de una cena tranquila donde el menú lo pongas tú?

En esta página te explicamos los tipos de reservas, y los pasos que debes seguir para asegurar que disfrutas de la Sociedad en las mejores condiciones.

Tipos de Reserva

Lo primero que debes saber es cómo funcionan las reservas. En la práctica hay dos tipos de reservas:

- La reserva privada
- La reserva en exclusiva

Reserva privada

La reserva privada funciona exactamente igual que en un restaurante: sólo necesitas fecha, hora, y número de comensales.

Podrás coincidir con otros socios en el local, **pero sólo tú podrás utilizar la cocina.**

Para facilitar la experiencia, el número de socios que pueden coincidir el mismo día y a la misma hora está limitado.

Sólo 2 socios podrán coincidir en el mismo turno. *Excepcionalmente* se podrán autorizar un máximo de 3 si se trata de grupos reducidos.

De esta forma aseguramos que los socios podáis compartir el espacio y compartir vuestra experiencia, sin vivir una *pesadilla en la cocina*.

Turnos de reserva privada

Las reservas privadas se pueden realizar en turnos de comida y cena:

- *En el turno de comida puedes usar la cocina de 12:00 a 16:00*
- *En el turno de cena puedes usar la cocina de 20:00 a 00:00*

Debes tener presente que estos horarios tienen la consideración de mínimos.

No pasa nada porque vayas a las 19:00 para comenzar a preparar tu cena, y te quedes hasta las 02:00 de la madrugada.

Fuera de las horas de reserva, simplemente no puedes exigir al resto de socios que te permitan utilizar la cocina

Reserva en exclusiva

La reserva en exclusiva es uno de los grandes **privilegios** a los que tienes derecho por pertenecer a la Sociedad.

Cuando reservas en exclusiva, sólo tú y tus invitados podéis hacer uso de local social.

La única condición es que seáis un número mínimo de personas.

Actualmente **el aforo mínimo para autorizar una reserva en exclusiva es de 15 adultos**.

Recuerda que este aforo es el mínimo imprescindible para poder autorizar la reserva, y que cada comensal deberá pagar la tasa de servicio.

Esto es importante, porque si al final te falla algún invitado y no consigues llegar al aforo mínimo, **deberás pagar la tasa de servicio igualmente**.

También debes tener en cuenta que, cuando reservas en exclusiva, debes dejar el local acondicionado para que el resto de socios puedan utilizarlo cuando termines.

Por esa razón, **la limpieza del local en una reserva en exclusiva es de tu responsabilidad**.

Si prefieres no hacerlo tú, en la Sociedad contamos con un servicio externo de limpieza que podrá encargarse de ello. Eso sí, asegúrate de consultar su disponibilidad antes de contratarlo.

Turnos de reserva en exclusiva

Las reservas en exclusiva también se pueden realizar en turnos de comida y cena, pero en esta ocasión los horarios son más amplios para que puedas disfrutar plenamente del local:

- En el turno de comida puedes usar el local de 08:00 a 18:00 horas
- En el turno de cena puedes usar el local de 20:00 hasta las 06:00 horas del día siguiente

Límites a las reservas en exclusiva

Como todo privilegio, el uso de las reservas en exclusiva está limitado para que no entre en conflicto con los derechos del resto de socios.

Las limitaciones afectan a los días en que la gran mayoría de socios puede disfrutar del local. Es lo que llamamos turnos especiales y que son:

- Viernes noche
- Sábado día completo

Estos turnos especiales están sujetos a una serie de límites muy sencillos:

- Cada socio sólo puede reservar en exclusiva en turnos especiales 2 veces al año

- No puede haber 2 reservas en exclusiva en un mismo fin de semana (incluido en domingo)
- Tampoco puede haber más de 3 reservas en turnos especiales en el mismo mes

¿Cómo realizar una reserva?

El trámite es muy sencillo:

- Puedes enviar un correo electrónico a la dirección de reservas@*sogastur.es*, indicando tu nombre, número de socio, la fecha, el tipo de reserva que quieres realizar, y el número de comensales
- También puedes usar nuestra herramienta online de reservas (*en pruebas*). Si necesitas un nombre de usuario, contacta con la Secretaría o con alguno de los miembros de la *Junta Divertida*

Esperamos que con esta guía te ayudemos a comprender un poco mejor el funcionamiento de las reservas, y que te permita sacar el máximo partido a los medios que SOGASTUR pone a tu disposición.

Si tienes alguna duda o sugerencia, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

GUÍA DE ORGANIZACIÓN INTERNA

Formar parte de SOGASTUR tiene muchas ventajas, pero también exige de cierta responsabilidad.

Para facilitarte las cosas, en esta pequeña guía te contamos cuáles son tus obligaciones y lo fácil que resulta llevarlas a cabo.

Nuestra premisa (y la tuya)

Como socio/a eres el responsable máximo del local, y por lo tanto también participas de la organización, de pago de las tus consumiciones de tus invitados, de la apertura y cierre del local y de dejarlo en las mejores condiciones para su utilización.

Normas de uso del local

Antes de irte ...

Es importante que, si eres la última persona en salir del local, te asegures de ciertas cosas que ayudan a mantenerlo en perfecto estado.

Comprueba que estén **apagadas todas las luces**, tanto de dentro como del exterior.

Poso del café. Cada vez que se use la cafetera, se deberá retirar los posos del café.

Cubos para vidrio. Aunque vienen a retirarlo periódicamente, si ves que está lleno, al salir es un buen momento para dejarlo vacío en los contenedores de reciclaje.

Alarma. Asegúrate de dejarla conectada. Hay instrucciones para conectarla y desconectarla. Disculpa que no te pongamos aquí la clave. 😊

Todas las **ventanas** han de quedar **cerradas**.

Comprueba que quedan apagados:

Los **lavavajillas** (tanto de la cocina como de la barra)

La **máquina de hielo**

La **máquina de café**

La **caldera** de agua caliente

Deja **colocados y asegurados con cadena y candado** los **cortavientos** de la terraza

Comprueba que los **toldos** quedan **recogidos**

Revisa que el **suelo de la terraza** queda limpio. Con **barrer** la suciedad y restos es suficiente.

Limpieza

Tenemos un servicio de limpieza los sábados y martes dos horas cada día.

Se encarga de la limpieza general (baños, cocina, suelos, ventanas, etc.).

Para la limpieza de la vajilla puedes utilizar el lavavajillas de la cocina. Vasos y copas debes limpiarlos utilizando el lavavajillas de la barra.

Intenta dejar fregados cacerolas, sartenes y utensilios de cocina, y déjalos en lugar asignado y etiquetado.

Recuerda que, especialmente los fines de semana, **debe quedar todo limpio para el día siguiente.**

Cocina

Dispones de una garrafa de 5 litros para vaciar el aceite usado. Cuando termines de cocinar, debes depositar todos los residuos en el depósito de aceites del almacén.

La nevera debe quedar libre, especialmente de productos frescos. Dispones de envases para llevarte las sobras cómodamente.

Orden

Las sillas y mesas de exterior deben quedar candadas y tapadas.

Recuerda que no debes dejar en el local enseres personales, ropa y/o juguetes. No te olvides de llevarlos a casa.

Usaremos como almacenaje de bebida los enfriadores de la barra.

La cocina, barra y almacén de arriba ira todo etiquetado con dimo, cada cosa de ir en su sitio, con el fin de que todos conozcamos el destino de cada cosa y la podamos tanto encontrara como dejarla en el sitio establecido.

Normas de acceso

Recuerda que **el acceso a la barra y almacén** sólo está permitido a los **miembros de la Sociedad**. Asimismo, los **pagos en la caja** sólo pueden realizarse por los **socios**.

El acceso a la cocina a invitados está permitido siempre que vayan acompañados de un socio, y respetando las normas de uso interno.

Recuerda que el acceso a la barra y a la cocina **no está permitido a los niños**.

Como puedes ver, se trata de normas muy básicas que te será fácil recordar y cumplir, pero que ayudan enormemente a mantener el local en perfectas condiciones para que todos podamos disfrutarlo.