

Barmanual Bohnengold

Ankommen zur Schicht

- bitte bringt Eure **Jacken und Taschen** in die Garderobe neben dem Herrenzimmer, den Schlüssel findet ihr hinter der Bar
- Im Sommer: **Rotwein** aus dem Kühlschrank nehmen
- **Draußen** (Sommer): Tische abwischen auf jeden Tisch eine Blume, einen Aschenbecher, auf jeden 2. Tisch eine Getränkekarte, wenn es dämmernd: Kerzen mit Butterbrotbeutel rausstellen
- **Drinnen**: Stühle von den Tischen, Blumen nur im Barraum verteilen, keine Aschenbecher, lange Kerzen auf die Tische (falls schon weit runtergebrannt, bitte neue einsetzen) gleich anzünden, am Wochenende auch vorne Teelichter
- Nichtraucher Schilder auf jeden Tisch vorne, Getränkekarten, Aufsteller auf die Tische stellen
- Im Wohnzimmer (Mittelraum) und Spielzimmer Teelichtgläser und Aschenbecher auf jeden Tisch
- Herrenzimmer: wenn Reservierung, dann 3 Aschenbecher, 2-3 Teelichter und 2 Gläser Salzstangen + Blumen
- 3 Gläser mit Salzstangen (kommen in die großen Longdrinkgläser (z.B. Pampero), nicht in die Smirnoff-Gläser) auf die Theke stellen. Gäste können die Gläser gerne mit zu ihren Tischen nehmen, bitte dann neue auf die Theke nachstellen
- 3 Getränkekarten auf dem Tresen legen und 3 Teelichter hinstellen
- Eis holen bzw. checken ob noch genug Eis im Eiskühler unter der Kaffeemaschine ist
- Bei Special: Tumbler mit großen Eiswürfeln vorbestücken und in das Eisfach stellen, Eiswürfelform wieder mit Wasser füllen und einfrieren
- Alle angebrochenen Getränke (Mexikaner, Saft, Wein, Sekt, Prosecco, **Milch**, Limonaden,...) probieren und ggf. wegschütten, diese dann auf, mit auf dem Zettel für Personalgetränke unter **Bruch** vermerken
- Wenn Mexikaner weggeschüttet wird oder kaum noch was da ist, bitte neuen nach ausliegendem Rezept mixen
- Checken ob genug **Handtücher, Strohhalme, Küchenpapier und Shotbecher** hinter der Bar sind – wenn nicht dem ADL bescheid sagen
- **Lichterkette** anschalten (links hinter den Zapfhähnen befindet sich ein Schalter)
- Am Wochenende wichtig für die Aufmachschicht: es müssen immer je 2 volle Mexikaner für vorne und hinten da sein

- **Kontrollieren ob alles da ist, insbesondere Obst (Orange, Limette, Zitrone), Gurken und Kräuter (Minze, Basilikum, Rosmarin) und ob es noch frisch genug ist**

Zu den Kräutern

- Der Clou: Kräuter bleiben länger frisch, wenn man folgendes beachtet:
 - aus der Verpackung nehmen und waschen, kurz abtropfen lassen
 - feuchtes Küchenpapier unten in die Tupperdose legen (feucht, nicht nass)
 - gewaschene Kräuter rauf legen, die können noch feucht sein, sollten aber nicht vor nässe triefen.
 - oben nochmal ein feuchtes Küchenpapier (wie Lasagne schichten, nur nicht so viel, quasi, und statt Tomatensoße Küchenpapier, ihr wisst schon und nicht in den Ofen!)
 - Tupperdose verschließen und in den Kühlschrank stellen.

- **Obst wird in der Obstschale** entweder im Kühlschrank oder bei den Zapfhähnen lagern, mit sauberem Handtuch abdecken
- **Cocktailstation** aufbauen (links neben Zapfanlage)
1 Matte, Limettensaft (auffüllen), **Zuckersirup** (auffüllen)
Eiweisszucker (auffüllen, aber gekühlt lassen) **Messbecher, Angostura, bei Bedarf Bitter: Schoko und Walnuss, Barlöffel, Strainer, Servietten** um Cocktails zu servieren kleine **Strohhalme, Holzspieße** in die **kleine Schale eine gewaschene Orange, Limette und Zitrone** legen für die Zesten usw. Informieren über aktuellen Specials und dessen Zubereitung, Rezept liegt aus, die Zutaten auch bereitstellen
- **Longdrinkstation** vorne links außen mit Matte auslegen **Whisky, Wodka, Gin, Rum rausstellen, Ausgießer** aufsetzen (beim Gießen muss das Label zum Gast zeigen/ wir haben 2 verschiedene Ausgießer, bitte nachfragen, welche auf welche Flasche sollen)
- Originalschraubverschlüsse im extra Glas sammeln, am Schichtende wieder alle verschließen und übriggebliebene Verschlüsse Sonntag morgens wegschmeißen
- **Die Filler** rausstellen hinter die Spirits (Filler Richtung Publikum, Alkohol greifbar nur für uns)
- **Angostura, Strohhalme, Shotbecher, Limettensaft** hinstellen
- **OBST:** in der Woche nur nach Bedarf schneiden, am Wochenende immer alle Kästchen vollmachen und je eine extra Tupperdose vorschneiden mit Gurke und Limette, die Info an die nächsten Kollegen weitergeben, **Messer nur im Rückbuffet lagern**
- Alle **Zapfhähne** spülen und anzapfen

- **Spülstation** aufbauen Spülboy, kein Spüli nehmen sondern extra Bierreinigungsmittel, Rechts vom Spülbecken: Abtropfgitter aufstellen, Trichter in das linke Becken klemmen
- Kleinen Mülleimer hinter das Spülbecken stellen
- **Bitte sagt sofort Bescheid, falls ihr neues Wechselgeld braucht. In die Kasse gelegtes Rollgeld kann geöffnet und einsortiert werden. Die Rollbehälter bitte aufheben, wiederverwertbar!**
- Falls keine Mülltüte: Neue! Liegen unter der Spüle.
- Alte Handtücher vom Vortag in die Tasche neben den Salzstangen, nur frische benutzen.

Während der Schicht

Do, Fr und Sa wird ab Öffnung hinten & vorne **Pfand** genommen (50 Cent)

- Wenn Gäste sich bezüglich der Getränkepreise “beschweren” darf auch immer darauf verwiesen werden, dass das BoGo eine sehr milde Türpolitik verfolgt und hier ein DJ ohne Eintrittspreis auflegt.
- Bitte achtet dennoch auf Qualitativ gute Longdrinks :)
- Lasst euch nicht abhetzen, am Ende ist die Qualität wichtig für zufriedene Gäste und mit Stress macht die Arbeit viel weniger Spaß. Nehmt euch also gern angemessen viel Zeit fürs zubereiten und dann fürs korrekte eingeben und abrechnen. Danke :)
- DJs bekommen von den ADLs Getränkemarken, 1 Marke ist ein Softdrink/Shot, 2 Marken sind ein Longdrink. Bitte die Drinks als Hausbon-Personal Einbuchen und auf dem Getränkezzettel als “DJ” eintragen.
- Alle Gäste MÜSSEN immer direkt bezahlen. Wir nehmen keine Ausweise etc. als Pfand. Der nächste Geldautomat ist ums Eck. Wer nicht direkt bezahlen möchte darf den Laden direkt verlassen.
- **Gläser einsammeln dreckige Tische abwischen** bitte immer alles benutzte sofort wegräumen, auf Ordnung achten, niemals Schnapsflaschen in Reichweite von Gästen stellen (können geklaut werden)
- immer die **Türen von den Eiskühlern** gut verschließen, am besten nochmal nachdrücken
- **Aschenbecher** ausleeren in den Ascheneimer, bitte nicht in den normalen Müll
- **abgebrannte Kerzen in den Räumen und auch hinter der Bar ersetzen** (es gibt extra Schraubenzieher um die Kerzenreste auszukratzen in der Edelstahlschublade)
- bitte schaut auch nach den Gästen, sie sollen sich in den hinteren Räumen nicht so allein gelassen fühlen...**Kiffen ist bei uns verboten.**

Gäste die fragen ob sie kiffen dürfen bitte nach draußen am besten auf die andere Straßenseite schicken

- **Rauchen nur im Wohnzimmer, Spielzimmer und Herrenzimmer**, im Barraum vorne ist Rauchverbot, bitte kommuniziert das auch an die Gäste
- **Fremdgetränke** sind nicht erlaubt, bei Wasser sehen wir es nicht so eng
- Gäste die bei normale entspanntem Wochenbetrieb ein Bier an der Theke genießen bitte einen Bierdeckel unterlegen
- **Falls ihr Euch unsicher seid, wie ihr Euch verhalten sollt, wendet Euch an den ADL**
- Bitte lasst Euch die Ausweise zeigen von Gästen, die ihr jünger als 18 schätzt (am Wochenende bis 22 Uhr und in der Woche), wenn unter 18 und nicht in Begleitung Erziehungsberechtigter müssen sie gehen
- Achtet darauf, dass keine Fliegen im Bierschaum sind (kann besonders im Sommer mal vorkommen)
- Immer auf **Eichstriche** achten
- **Cocktails** müssen nach Rezept gemacht werden, damit sie immer gleich gut schmecken, nehmt euch die Zeit
- **Alle Rezepte findet ihr laminiert und gebunden in einer der Schubladen**
- **Wodka Mate nicht in Gläsern**, sondern in Flaschen ausgeben: abtrinken lassen, Ausgießer nicht in die Flasche stecken (Hygiene)
- Leitungswasser nur bei deutlichem Verlangen ausgeben, sonst immer unsere Wasserflaschen für 2€ , auch bei Leitungswasser am WE Pfand nehmen.
- Bitte schauen, ob noch genug Gläser jeder Art vorhanden sind

Wenn Leerlauf bitte immer:

- **Regale, Flaschen, Fronten und Kühlzellen putzen**
tragt Eure Putzaktionen bitte in die ausliegende Liste ein, damit Arbeiten nicht doppelt erledigt werden
- **Teelichtgläser und Kerzenhalter** von Wachsresten und Rußflecken befreien (geht gut mit Spüli, Warmwasser und Stahlschwamm.
- **Wein- und Sektgläser** nachpolieren
- Auch in den **Schränken** putzen und aufräumen
- **Eiswürfelkühltruhe** unten und oben von altem Eis (Klumpen) befreien
- **Eisgekühlte Shotgläser plus Behälter spülen**
- Schauen, ob noch etwas nachgeräumt werden muss
- bitte immer das **Klappbrett schließen**

- wenn es dazu kommen solltest, dass ihr alleine seid und die Bar verlassen müsst, bitte den ADL anfunken, ggf. die Kasse verschließen und unbedingt das Brett hinter euch runterklappen
- dreckige Lappen/Geschirrtücher bitte in den Eimer (steht im Schrank unter den Longdrinkgläsern)
- alte Schwämme wegschmeißen und ersetzen
- alle Gläser, die auf das Rückbuffet geräumt werden, abtrocknen insbesondere bei Weingläsern auf Sauberkeit achten - POLIEREN
- bitte Weingläser nochmal per Hand nachspülen, heißem Wasser und dem Topfschwamm, damit **Lippenstiftreste** keine Chance haben
- Salzstangengläser und Tassen heiß per Hand mit Schwamm spülen
- der Eisschrank in dem unsere gekühlten Shotgläser/Tumbler/Wodka etc. gelagert und der für die Eiswürfel müssen immer ganz verschlossen sein, bitte immer nochmal nachkontrollieren
- **in der Woche nach 22 Uhr auf die Leute draußen** achten, sie können gerne reinkommen, aber falls nicht, sie wegschicken es muss draußen **ruhig sein**
- unseren Gästen können wir nicht verbieten nach draußen zu gehen, aber es dürfen keine Gläser mit nach draußen genommen werden
- alle Scheine prüfen, die 50er immer sofort vorne an der Bar in den Schlitz und hinten in das Fach unter dem Wechselgeld.
- schreibt bitte immer sofort auf, wenn euch etwas auffällt oder fehlt, damit es nicht in Vergessenheit gerät
- Weine ohne Schraubverschluss und Sekt bitte immer wieder entweder mit Korken oder Klemmverschluss verschließen
- die Deckel neu geöffneter Schnapsflaschen auch immer im Glas sammeln
- **bitte schaut erst genau ob noch eine Flasche Wein/Saft etc. offen ist, bevor ihr eine Neue öffnet**
- sind die Salz/Zimtstreuer voll und noch in einem guten Allgemeinzustand, sonst bitte ganz ersetzen oder auch mal spülen
- **Milch mit dem Datum der Öffnung mit Edding beschriften** bitte auch schon während der Schicht bei Leerlauf schauen, was fehlt und nachgeräumt werden kann
- Mittwochs / Donnerstag ist Putztag, eine Liste liegt aus, bitte ADL fragen
- **22 Uhr kann bei Leerlauf dem ADL beim Außenbestuhlung wegräumen geholfen werden** Blumen von draußen im Barraum auf den Tischen verteilen Butterbrottütenkerzen immer ausmachen, diese auf das Fensterbrett bei der Kaffeemaschine stellen

- Aschenbecher spülen und links unter den Tresen an ihren Platz stellen, immer zum Abtrocknen von Aschenbechern ein dreckiges Geschirrtuch aus der Tasche unter den Weizenbier nehmen
- **zur Handynutzung:** bitte nicht hinterm Tresen telefonieren! Falls es sehr wichtig ist, bitte raus gehen und natürlich dem/der Zweiten bescheid geben. Am Handy rumtickern bitte auch nur wenn es wirklich sein muss und wenn dann mit Blick auf die Theke und nicht mit dem Rücken zu den Gästen. Bitte das Telefon sofort zur Seite legen bei Bestellungen

Am Ende...

- **hinten:** bitte Sonntag morgens bei Schichtende alle angebrochenen Flaschen (bis auf Schnaps) und alles an Obst, Eis nach vorne bringen
- **beide Bars in jedem Fall am Sonntag morgen aufgeschnittenes Obst wegschmeißen und die Behälter innen und außen reinigen**
- **Fronten und Edelstahlflächen** mit Glasreiniger und einem sauberen Tuch reinigen
- **immer alle Ausgießer von den Flaschen** und Originalverschlüsse (oder wenn nicht vorhanden Plastikschnapsglas/Klemmverschlüsse) aufsetzen) **Ausgießer spülen -> NICHT IM SPÜLGLAS LIEGENLASSEN. Nach Trocknen bitte wegräumen.**
- **Nach jeder Schicht: bitte alles auffüllen, immer und überall**
- Kühlschränke sinnvoll auffüllen, nicht einfach vollstopfen Flaschen von hinten nach vorne ziehen und hinten mit neuen Flaschen auffüllen Etikett nach vorne bei unserem Fensterkühlschrank , alles Beschriftet
- Strohalmgläser und Shotbechergläser auffüllen
- **Pfand immer unten sortenrein sortieren:** auch Fritzflaschen, Mate, Voelkeflaschen und Viva con Aqua nicht in die gleichen Kästen (Fritz kann alles zusammen, egal welche Sorte)
- **Kaffeemaschine** immer reinigen: Kaffeesatzbehälter und Restwasserauffangbehälter spülen
- **Zapfhähne mehrmals mit dem Pumpball durchspülen**, Pumpball aus Eiskühler holen, danach wieder rein – wegen den Bakterien
- **Tische abräumen und abwischen** (in allen Räumen), auch über die Ablagen putzen im Spielzimmer und über die Flipper etc.
- **alle Aschenbecher spülen, Stühle hochstellen**
- Mit der langen Bürste den **Tresenabfluss reinigen**
- Tresen und Zapfhahn wischen

- Im Sommer: **Rotwein** wieder in die Kühlung stellen
- **Spülboy auseinander nehmen** und auch von innen spülen, bitte darauf achten, dass der Schlauch nicht verdreht und das Wasser abdrehen
- alle Gläser spülen und nur abgetrocknet ins Rückbuffet stellen
- **Barstuff spülen**, nichts auf Holztresen trocknen lassen, Nur mit Handtüchern drunter. Holztresen bitte auch einmal nass reinigen.
- **Shaker, Rührglas, Angostura usw. wieder zurück in den Schrank stellen**
- **Handtücher zum Trocknen über die Barhocker/Stühle hängen,**
- **Mülltüte verschließen**, und vor den Tresen stellen. An der hinteren Bar direkt leise in den Innenhof stellen.
- **Lichterkette ausschalten** (Schalter hinten den Zapfhähnen)

Vergesst euer Trinkgeld nicht und kommt gut nach Hause (-: DANKE