

RUNNERAUFGABEN

Zum Schichtbeginn erledigen:

- Initial Kühlschranksfüllstände und Eisfach an beiden Bars checken und ggf. auffüllen

Aufgaben, die ständig über den Abend verteilt erledigt werden müssen:

- Bars auffüllen: Barkeeper fragen was fehlt oder selber nachschauen und dann nachstellen. Bier, Wein (weiß & rosé), Sekt & Prosecco aus der Vorkühlung nehmen und immer neue Kisten oder Flaschen nachstellen.
- Beim Auffüllen darauf achten, dass kalte Flaschen als erstes genommen werden. Schubladen und Kühlschränke also wenn möglich von hinten auffüllen bzw. bei Fritz Limos die Mixkisten aus der Kühlung verwenden!
- Leere Pfandflaschen in die Lager bringen und Pfand vorsortieren. Altglas hinten vor das Lager stellen, an der vorderen Bar wird es in einer Box gesammelt hinterm Tresen (bitte zeigen lassen), das Altglas wird am nächsten Tag von uns entsorgt. Altglas sind leere Weinflaschen (außer Dr. Scholl Riesling), Schnapsflaschen, Sirupflaschen

Während der Schicht:

Ordnung im Lager halten

Pfand immer **sortenrein** sortieren:

- ❖ Maisels (auch alkoholfrei) in Maisels Kisten
- ❖ Fritz Limos (alle Sorten) in Fritz Kisten
- ❖ Mio Mate in Mio Mate Kisten
- ❖ Viva Con Agua (Laut & Leise) in Viva von Agua Kisten, nicht mit Mate oder Fritz mischen
- ❖ Schweppes in Schweppes Kisten
- ❖ Coca Cola in Cola Kisten
- ❖ Dr. Scholl Riesling (Weisswein) **sind auch**

Pfandflaschen!

- ❖ Saft in Saftkisten
 - Darauf achten, dass immer leere Kisten an den Bars stehen
 - Eis nachfüllen:
Auch selbst schauen, ob noch genug Eis an den Bars ist. Das Eis für die vordere Bar aus dem Tiefkühler unter der Kaffeemaschine nehmen, diese aber im wieder von hinten aus dem Lager aus auffüllen.

- Gläser, die nicht an die hintere Bar gehören an die vordere Bar bringen (Biergläser, Weingläser mit Stiel, Shotgläser aller Art, Cocktail Tumbler)
- Aschenbecher ausleeren, wenn Leerlauf ist
- **An der hintern Bar auf die Lärmschleuse achten. Immer erst eine Tür schließen, bevor man die andere auf macht.**
- Den Fluchtweg an der hinteren Bar frei halten!
- In den Toiletten schauen, ob noch genug Toilettenpapier und Handtuchpapier da ist. Falls dem nicht so ist: Dem Abendleiter oder an den Bars bescheid geben.
- Gläser spülen - das muss zügig gehen!
- Nur trockene Gläser ins Rückbuffet sortieren
- Schnapsgläser in den Tiefkühler
- Mit offenen Augen durch den Laden gehen und selbst sehen, wo es Arbeit gibt und falls Gäste Hilfe brauchen an ADL weiterleiten bzw. bei verdächtigen Personen Security hinzuziehen.
- ständig an beiden Bars schauen, ob alles okay ist
- Gern auch den Bars beim Obst/Gemüse schneiden helfen

Kurz vor Schichtende:

- ➤ Tische und Ablageflächen abwischen
- ➤ Pfand und Altglas ins Lager bringen und sortieren
- ➤ Toiletten kontrollieren ob dort noch Flaschen oder Gläser sind
- ➤ Aschenbecher ausleeren und richtig reinigen, auf der Seite liegend trocknen lassen.
- ➤ Gläser und Flaschen einsammeln und an die Bars bringen
- ➤ nochmal **beide** Bars auffüllen, für die hintere Bar liegt eine Liste aus mit den Mengen, die zum Schichtende hinten vorhanden sein müssen
- Redbull Kühlschränke nicht vergessen
- An Bar 1 die Saftvorräte im extra Schrank nicht vergessen

Vergesst nicht euer Trinkgeld mitzunehmen und kommt gut heim!