



Vorbereitung

Waren für das Bistro holen:

- Abwart bitten Schrank 21 zu öffnen (Schrank befindet sich auf Ebene Hallenboden)
- Grauen Wagen beladen mit:
 - Schrank 21: Kasse (Stock von 300.-) und Schlüssel für die anderen Schränke
 - Schrank 21: Süssigkeiten, Chips und Hamburger-Brötli mit ins Bistro nehmen (Süssigkeiten mit den Boxen mitnehmen, nicht herausnehmen; bei Bedarf kleine Reserve oberes Tablar Schrank 21)
 - Schrank: 24 /25 für Getränke
- Alles mit grauem Wagen ins Bistro fahren (Lift Seite Halleneingang benützen)

Küche vorbereiten:

- Getränke im grossen Kühlschrank rechts einkühlen
- Kaffeemaschinen und Wasserkocher bereitstellen. (Mehrfachstecker weiss benützen)
- kleinen Backofen bereitstellen
- Hot Dog Maschine aufstellen: siehe Anleitung

Bistro einrichten (**Fotos zum Aufbau sind im Bistro-Ordner**. Bitte so einrichten):

- 4 Tische + Stühle aufstellen
(bitte kontrollieren ob sauber, sonst dem Abwart melden)
- Material für Beschriftung etc. aus grosser A3-Mappe nehmen
 - Beschriftungen und Wegweiser (Pfeile) beim Halleneingang, bei der Tribüne, beim Treppenaufgang zum Bistro und im Gang vom Eingang zum Bistro aufhängen.
 - Alkoholgesetz-Blatt muss im Bistro aufgehängt werden.
 - Grosses Poster der Mannschaften an die Wand beim Bistro kleben.



Betrieb

- Strichliste der verkauften Artikel während des ganzen Tages führen (über alle Schichten hinweg)
- Kuchen aufschneiden und zum Verkauf auflegen, wenn noch gefroren auf einer Alufolie auf den Ofen legen und auftauen lassen
- Kaffeerahm ist im Kühlschrank

Speisen siehe separate Anweisung im Ordner + bei den Speisen im Kühlschrank

- **Wienerli Zubereitung:** siehe Vorlage-Speisenzubereitung
- **Hamburger Zubereitung:** siehe Vorlage-Speisenzubereitung
- **Hot Dog Zubereitung:** siehe Vorlage-Speisenzubereitung

Allgemeines:

- Kein Alkoholverkauf und Konsum unter 18 Jahren (gemäss Gesetz)
- Absolutes Glasverbot in der ganzen Anlage (Halle, Garderobe, Bistro, Tribüne)
- Kein Einkühlen von eigenen mitgebrachten Getränken
- Trinkgeld ist Vereinsgeld
- Ab einem Bistroeinsatz von **4 Stunden** (Arbeit im Bistro vor Ort) bekommt man ein Getränk und Essen nach Wahl geschenkt

bei Fragen:

Martina: 079 213 95 66

oder

Marianne: 079 466 56 71



Aufräumen

Küche aufräumen:

- **siehe Fotos:** Material und Geräte gereinigt an den dafür vorgesehenen Platz versorgen,
- Ketchup/Majo und Senf Flaschen/ Tubenöffnungen säubern bevor sie wieder im Kühlschrank versorgt werden
- Angebrochene Lebensmittel wie aufgetaute Hotdog-Brötchen, Wienerli, Hamburger oder sonstiges Aufgetautes bitte mit nach Hause nehmen oder entsorgen (ausser am nächsten Tag ist nochmals Bistrobetrieb)
- Vegispeisen müssen im Kühlfach bleiben
- Kuchenstücke in Gefrierbeutel verpacken und in den Gefrierschrank legen

Kassenabrechnung machen:

- Kassenzählformular wie beschrieben ausfüllen und einen Kassenstock von 300.- in der Kasse zurücklassen, Tageseinnahmen mit der Abrechnung zusammen in das Couvert legen und in der Kasse versorgen.
- Strichliste bitte per Whats-App an uns schicken. (Telefonnummer siehe Blatt 2)
- Kasse und Schlüssel zurück in den Schrank 21

Waren versorgen

- grauen Wagen beladen und mit Lift beim Eingang zu den Materialkästen hinunter
 - Süssigkeiten, Chips und restliche Hamburgerbrötli (die noch verschlossen sind) **zurück in den Schrank 21**. Restliches Material bleibt im Bistro.
 - Getränke zurück in den Schrank 24/25 (**Kühlschrank rechts muss leer sein**)
- Alle Schlüssel müssen unbedingt im Schrank 21 hinterlegt werden

Bistro aufräumen und abschliessen

- Alle Beschriftungen einsammeln und in A3 Mappe versorgen
- Alle Müllsäcke zugebunden vor die Treppe so wie der Karton, die nach oben zum Schulhof führt, deponieren -> werden von Abwart entsorgt
- Tische gereinigt versorgen
- Küche sauber und gereinigt hinterlassen. Böden werden vom Hauswart gereinigt.
- **Abwart bitten den Schrank 21 abzuschliessen und das Gitter vom Bistro herunterzulassen.**