

stand 08.01.20

Ablauf Gastro-Aufbau

Inhalt

1. Der Tag vor der Veranstaltung
2. Kühlschränke
3. Besonderheiten Hofbar
4. Der Kühlwagen
5. Bar-Equipment
6. Das Finale

Bevor es losgehen kann, muss die Getränkeliieferung auf Vollständigkeit geprüft werden, und der Kantinen-Crew gesagt werden, dass wir gleich mit dem einräumen beginnen.

Während die Gastro-Crew Club, Kirche und anschließend Waage einräumt, stellt das Aufbau-Team die Außentheke auf (In der Regel wird dazu noch ein Kühlschrank aus der Waage gebraucht.

- Checken ob die Kühlschränke sauber sind, falls nicht: bitte auswischen.
- Auf jeden Fall die Kühlschranktüren mit Glasreiniger schick machen.
- Hubwagen und Sackkarre bereitstellen. **ACHTUNG:Nicht mit dem Hubwagen in den Clubraum** fahren: Holzfussboden.

- Nach der **Verteiler-Liste** Getränke für die erste Theke auf einer Palette zusammen packen.
- Schnaps, Schwarze Dose und Prosecco erstmal noch nicht.

Die Schichtleitung verteilt **Schnaps, Schwarze Dose und Prosecco aus dem Lagerbestand**, und vermerkt das auf der Verteilerliste.

Dann kann der Rest aus der Neuware aufgefüllt werden. Bitte in folgender Reihenfolge vorgehen:

1. Club
2. Kirche
3. Waage
4. Hof
5. Getränkeanhänger.

Kühlschränke

Vor dem einräumen der Kühlschränke bitte auf folgendes achten. -
 Stehen die Kühlschränke gerade und wackeln nicht? - Stehen die
 Dinger noch am richtigen Fleck oder sind sie zu weit weg von der
 Theke (Waage, Hof-Bar)? Die Kühlschränke sollten mit einem großen
 Schritt von der Thekenkante zu erreichen sein. - Sind die
 Kühlschränke schon angeschlossen? (Stromkabel nicht begraben)

- Die Kühlschränke nach Plan einräumen. Bitte **immer mit dem**

obersten Fach beginnen.

- Die Kühltürschrankfächer so setzen, dass man die Flaschen problemlos herausnehmen kann. (Die Kühltürschränke werden zwischen unseren Partys von der Atelier-Kantine benutzt. Daher sind die Fächer immer wieder auf anderer Höhe.)
- Bei den Schnaps-Fächern daran denken, dass die **Flaschen mit Ausgießer** bzw. Dosierer hinein passen müssen. Das entspricht etwa der Höhe einer 1 Liter Flasche Cola oder Schweppes + eine Handbreit.
- Die **Kartons** von den Schnapsflaschen **nicht wegwerfen**. Wir brauchen die beim Abbau wieder.

Sollten Einlegeböden fehlen, liegen die eigentlich immer irgendwo hinter der Theke rum. Auch auf den Kühltürschränken nachsehen.

Besonderheiten Hofbar

- Beim Aufstellen der Kühltürschränke darauf, dass man die Bügel für die **Vorhängeschlösser** noch umlegen kann und die **Stromkabel** nicht unter den Schränken begraben sind,
- Bitte auch darauf achten, dass die Kühltürschränke nicht zu weit weg von der Theke stehen. Die Kühltürschränke sollten von der Thekenkante mit einem großen Schritt zu erreichen sein.
- Die Außenbar bekommt erst am Veranstaltungstag Schnaps, Becher und Eiskiste. **Kühltürschrankbeleuchtung abschalten**

(nicht die Kühlschränke selbst) die Kühlschränke mit den Vorhängeschlössern **verschießen**.

Der Kühlwagen

Wenn alle Theken eingeräumt sind muss die restliche Ware in den Kühlanhänger geräumt werden. Vorher muss das Ding richtig aufgestellt werden:

- Die Rückseite (mit dem **Kühlaggregat**) muss **tiefer liegen**, damit die Kühlflüssigkeit in diese Richtung laufen kann.)
- Alle **vier Beine müssen fest auf dem Boden** stehen.
- Die **Sicherungsbolzen** müssen eingesetzt sein und die
- **Handbremse** angezogen.
- Kühlanhänger an **Strom** anschließen.

Beim Auffüllen des Hängers mit den Produkten beginnen die in großer Stückzahl vorhanden sind: Becks, Wasser, Maate und so weiter. Becks kann ganz hinten auch in mehreren Reihen stehen. Bitte Wasser mit Kohlensäure, räumlich von stillem Wasser trennen. Nicht vergessen: **Kühlanhänger abschließen**.

Bar-Equipment

- Den Wagen mit den Longdrink-Bechern aus dem Keller in die Küche fahren.
- Vier Eis-Kisten aus dem Keller holen.
- An jede Theke eine Eis-Kiste (Die kleine Kiste ist für die Kirche).
- An jede Theke zwei Stiegen mit Longdrink-Bechern.
- Eiskiste und Becher für die Außentheke im Waage-Raum bereitstellen.
- Im Idealfall breitet ein CVD die Kisten mit dem Bar-Equipment vor.

Das Finale

- Theken auf Vollständigkeit prüfen.
- An allen Theken für Ordnung sorgen. Leergut-Kisten sinnvoll aufbauen.
- Müll entsorgen (Corona-Pappe kann in die Feuerschalen), und über die Theke wischen.
- Müll entsorgen
- Arbeitsgerät (Hubwagen, Sackkarren etc.) wieder wegpacken.
- **Nichts im Hof stehen lassen.**