

Theken Todos

(letzte Änderung 23.01.2020)

1. Videoüberwachung
2. Getränke
3. Pfand
4. Freigetränke
5. Vorbereitung
6. Während der Schicht
7. Das Lange Ende
8. Flaschensortierung

1. Videoüberwachung

Alle Bars, der Eingangsbereich sowie das CVD-Büro werden Videoüberwacht.

2. Getränke

Longdrinks:

Wir verkaufen **Longdrinks mit 4cl Schnaps**. Für die Zubereitung der Longdrinks, bitte immer die **Dosierer** benutzen. Man muss die Flasche so halten, dass der Dosierer gerade steht, kurz warten bis der Dosierer voll gelaufen ist. Dann kommen ganz zuverlässig, in einem Schwung 4cl aus den Dingen raus. Wenn ein Gast mehr Schnaps in seinem Drink möchte, muss er dafür bezahlen:

- 2cl = € 3,-
- 4cl = € 6,-

Vodka-Mate wird in der Flasche verkauft (Gast trinkt ab, Schnaps kommt rein).

Es macht keinen Sinn zu versuchen mit dem Dosierer Shots auszuschenken. (Es sollte deshalb immer auch eine Vodka-Flasche mit einfachem Ausgießer bereit stehen.)

Strohhalme nur auf Nachfrage

Shots:

Bitte achtet darauf, dass ihr die Schnapsbecher nur bis zum Eichstrich füllt. Über dem Eichstrich passt leider noch noch eine ganze Menge rein. Alles was zu viel ausgeschenkt wird, ist Geld, dass hinterher in der Kasse fehlt.

3. Pfandsystem

Wir nehmen auf Flaschen und Becher **€ 1 Pfand**. Schnapsbecher sind ausgenommen. Zu jeder Pfandflasche bekommt der Gast eine **Pfandmarke**. Der Pfand wird auch nur mit der Marke erstattet. Wird ein neues Getränk bestellt muss der Gast nicht die Marke vorzeigen. Herumstehende Flaschen und Becher sind **kein Trinkgeld**.

4. Freigetranke

Für Künstler und Co.

Es gibt zwei Arten Freigetranke: Künstler und Helfer die nicht zum Team gehören bekommen Freigetranke gegen **Getränkemarken**. Für Getränkemarken bekommen sie alles was auf der Karte steht.

Longdrinks kosten 2 Marken alles andere 1 Marke. Diese Getränke müssen genau auf der "Lauliste" eingetragen werden Wenn die Leute keine Marken mehr haben, müssen sie bezahlen.

Für Mitarbeiter

Mitarbeiter bekommen **Mitarbeiter-Getränke**. (Mitarbeiter haben **Mitarbeiter-Bändchen**.) Das sind Produkte die nicht auf der Karte stehen. Also kein Becks, keine Afri Cola etc. Es gibt neben Wasser, Cola, Mate und Bier auch Vodka, Jägermeister und Berliner Luft. Die

Schnapsflaschen sind mit schwarzem Tape markiert. Ihr könnt davon soviel trinken, wie ihr wollt. Ihr müsst aber Arbeitsfähig bleiben. Mitarbeiter-Getränke werden auf der **Lauliste nicht eingetragen**.

Nur Mitarbeiter mit Bändchen bekommen diese Getränke

5. Vor der Veranstaltung:

Theke sauber machen: alle Oberflächen abwischen und generell für Ordnung sorgen. Stationen aufbauen, also: - Leergut-Kisten sinnvoll verteilen, so dass jede Sorte an jeder Station vorhanden ist. - Limetten und Gurken schneiden. Bitte achtet darauf, dass die Limetten nicht zu dick und nicht zu dünn geschnitten werden, damit man die Dinger in die Corona-Flaschen stopfen kann. - Longdrink- und Shot-Becher bereitstellen. - Die Schnapsflaschen mit Ausgießern / Dosierern versehen. - Die Schraubverschlüsse und Kartons der Schnapsflaschen nicht wegwerfen. Beides brauchen wir am Schluss wieder. Kartons ordentlich verstauen, Deckel eventuell in der Barkiste sammeln. - Getränkekarten befestigen.

Folgende Dinge sollten vorhanden sein:

- Flaschenöffner
- Longdrink- und Shot-Becher
- Eiskübel mit Deckel und Schaufel
- Becher mit Limetten und Gurken und eine Gemüsezange.
- Strohhalme.
- Ein Eimer mit Wasser und wenig Spülmittel.
- Putzrolle und Glasreiniger.
- Kehrblech und Handfeger.
- Müllsack / Mülleimer
- Behälter für leere Schnapsflaschen
- Behälter für schmutzige Becher.
- Klemmbrett mit Laufliste
- Abschlagsprotokoll
- Kugelschreiber
- Getränkearten

6. Im laufend Betrieb

- Auf Ordnung achten. Theke und Arbeitsflächen regelmäßig abwischen. Bringt ein Gast Pfand zurück, ist der erste Schritt, die Flasche oder den Becher an richtiger Stelle zu verstauen. Pfandflaschen sortenrein in die Kisten entsprechenden Kisten (mehr dazu weiter unten).
- Keiner verlässt die Theke ohne seinen Barchef zu informieren.
- Pausen sind in der Stoßzeit nicht möglich, später nach Absprache mit dem CVD.
- Außer dem eigeteilten Thekenpersonal, den CVDs und Runnern

hat niemand etwas hinter der Bar zu suchen.

- Runner machen keinen Verkauf.
- Trinkgeld wird vom Thekenchef, gezählt, gewechselt und verteilt.
- Die Theke ist keine Garderobe: Keine Klamotten und Taschen von Freuden, Bekannten oder Kollegen annehmen

7. Das lange Ende

Nach der Veranstaltung, müssen alle Theken komplett ausgeräumt werden. Die Räume werden zwischen unseren Partys anderweitig verwendet. - Sobald es auf Feierabend zugeht, in Absprache mit dem Thekenchef, anfangen überflüssige Ware aus den Kühlschränken zu räumen. - Sauberes Theken-Equipment wieder zurück in die Bar-Kiste. - Saubere Becher zurück in die Becherkiste - Benutzte Ausgießer, Dosierer, Eiskübel etc. zur Spülstation bringen. Nachdem eure Theke geschlossen hat, stellen die Runner Paletten bereit, um die restliche Ware und das Leergut abzutransportieren.

- Das Leergut und die restliche Ware aus der Theke getrennt von einander auf den Paletten stapeln.
- Angebrochene Schnapsflaschen von ungeöffneten trennen und zurück in die Kartons packen. Auch die leeren Schnapsflaschen wieder in Kartons packen.

Die gesamte Ware und das Leergut von allen Theken werden dann in

einem Raum (Waage) gesammelt, zu ende sortiert, gezählt und für den Abtransport ordentlich auf Paletten gestapelt.

Beim Leergut können sich folgende Produkte eine Kiste teilen:

- Becks und Becks Lemon
- Afri Cola und Bluna
- Schwarze Dose Classic und Acai
- Hassia mit und ohne Sprudel
- Schweppes Bitter Lemon und Tonic Water.