

# Bar HowTo



## Erste Hilfe Sets auf Kühlschränken



### Hygiene

- **Belehrung lesen und unterschreiben**
- Hände mit Wasser und Seife waschen
- Lappen (Blau: Oberflächen, Rot: Rest)
- Getränke und Speisen in getrennte Kühlschränke
- Keine offenen Speisen in Kühlschränke (stattdessen mit Folie umwickeln)



### Nachtschicht

- **Drehtür ab 22 Uhr nur noch Notausgang**
- Boden feucht wischen
- Oberflächen feucht wischen
- Tische für Frühstück bereitstellen
- Putzlappen wechseln



### Frühstück

- **Bäcker liefert Brötchen gegen 10 Uhr**
- Spuckschutz über offene Lebensmittel
- Käse und Wurst in Plastik-Container mit Kühlakku im Boden
- Butter, Marmelade usw. bereitstellen
- Vegetarisch und Nicht-Vegetarisch trennen
- Besteck, Teller, Servietten
- Spendenkasse (Freiwillige Spende 1€ pro Brötchen)



### Spülbecken

- Keine Becher ausspülen, Verstopfungsgefahr
- Trinkwasser für Kaffee und YumYum



### Getränke

- **Getränkewagenschlüssel (Gummihuhn) nach Benutzung aufhängen**
- Nur so viele kalte Getränke holen wie in die Kühlschränke passt
- Kühlschränke nicht mit warmen Getränken befüllen (sonst Überlastung)
- Aktuelle GPN-Tasse berechtigt zu Tee- & Kaffee-Flat
- Leergut an Wand gegenüber lagern
- Zwei Reihen leere Kästen vor die Bar, Rest zum Leergut (getrennt von gefüllten Kästen stapeln)
- Bar-Trolle trinken während ihrer Schicht alkoholfreie Getränke kostenlos



### Kasse

- Niemals unbeaufsichtigt lassen
- Gemeinsame Kassen für Getränke, Snacks und Tschunk
- Nicht mit Infotresen-Kasse mischen
- Nach Barschluss: Kasse verwahrt durch Orga-Troll / Entropianer
- **Geldentnahme nur durch Nicola (Identität bestätigen lassen)**
- Keine Strichliste (für niemanden)



### Tschunk

- Verkauf nach Gulasch (~21 Uhr)
- **Kein Verkauf an Minderjährige** (ggfs. Altersnachweis einfordern)
- Handschuhe und Haarnetz verwenden
- Limetten waschen