

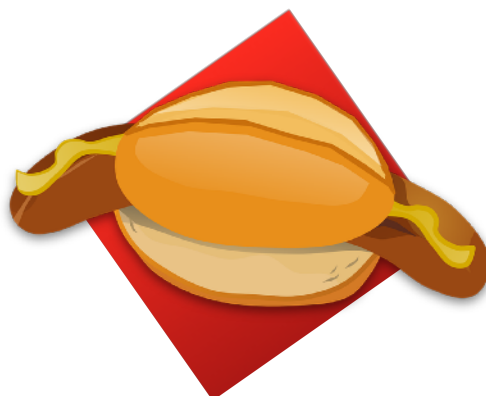
Bierwagen / Theke

1. Das Gesicht

Freundlichkeit	Du bist das Gesicht unseres Unternehmens. Unsere Gäste freuen sich auf eine tolle Veranstaltung, mit freundlichen und schnellem Service
Die goldene Regel	Der Gast ist der König, solange auch er freundlich ist :)
Das Smartphone	Wir bitten Euch das Smartphone während der Arbeitszeit nicht zu benutzen ! (das sieht für den Gast nicht sonderlich einladend aus)

2. Aufgaben und Positionen

Essen Theke	Du verkaufst Speisen und musst diese zubereiten.
Vorbereitungen	vorm Verkaufen stehen verschiedene arbeiten an. -Brötchen schneiden -Zwiebeln schälen -Soßen auffüllen -usw.
Bestellvorgang	Den Gast begrüßen, Bestellung aufnehmen, Gericht vorbereiten, zum Gast bringen und kassieren.
Ablauf	Wie Du weiter unten sehen wirst, werden die Würste und Steaks in der Regel von der dafür vorgesehenen Position gegrillt und vorbereitet. Man kann diese somit einfach wegnehmen. WICHTIG immer von der Innenseite zuerst (dann sind Sie immer richtig warm). Dann nimmst Du ein Brötchen, legst die Wurst hinein und nimmst dann eine Servierte darunter. Die Position im Brötchen und der Servierte sollte immer so aussehen.



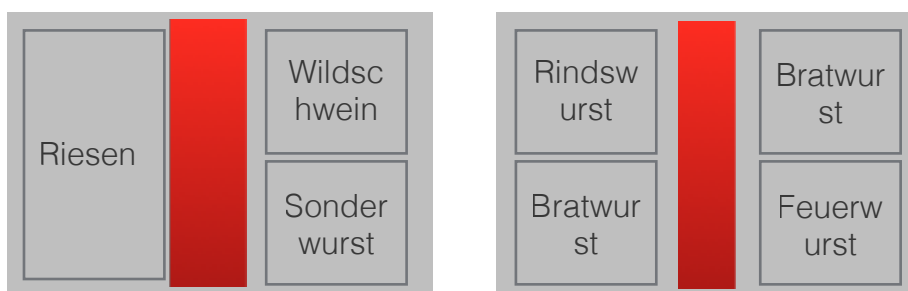
Speisen vorbereiten

In der Regel haben wir in den verschiedenen Fahrzeugen genaue Positionen wo die verschiedenen Sorten liegen.

Wurst Pfannen: wird von einer Person begrillt. Auf der Pfanne liegen in der Regel 4 -6 Sorten Würste.

Diese Einteilung der Würste auf der Pfanne ist in fast allen Fahrzeugen gleich. Liegt daran dass man nun immer an gleichen Position die gleichen Würste liegen hat.

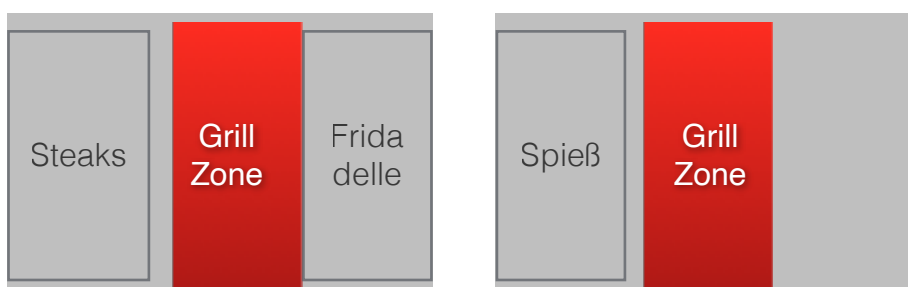
WICHTIG: beim Braten von Feuer & Rindswurst. Diese beiden Sorten dürfen nicht bei großer Flamme im Fett gerillt werden, sonst platzen diese. Nur oben und unten ausserhalb des Fetts bei kleiner bis mittlerer Hitze.



Steak / Spieß / Frikadellen Pfannen:

auf diesen Pfannen / Pfanne ist das auch so. In der Mitte befindet sich immer die Grillzone, links und rechts davon kann abgelegt werden.

Hier ist es wichtig dass unter dem abgelegten Produkt immer angebratene Zwiebel liegen.



Curry und Pommes:

eine äußerst wichtige Position. Du bist dafür zuständig, wenn eine Currywurst bestellt wird diese zuzubereiten. In der Regel wird die Wurst vom Verkäufer/in in die Currymaschine gesteckt. Sollte das nicht der Fall sein, fordere diese an. Hilft das auch nicht, versuche mit der Wurstzange selbst eine zu holen. (nur im Notfall)

1. Zuerst Wurst durch den Schneider jagen

2. jetzt einen Löffel Soße obendrauf

3. Curry Pulver drüber streuen und Gabel rein stecken

Nun kannst Du die fertige Currywurst der Person in die Hand drücken, die Sie bestellt hat.

Stellt jemand eine Currywurst mit Pommes ist der Ablauf ersteinmal der gleiche, bis auf das Du eine andere Schale (siehe unten) nehmen musst.

Pommes kommen auch in die linke Schale.

Wobei wir für Curry / Pommes unterschiedliche Größen haben.

Currywurst/Pommes



Curry mit Pommes



Kassieren

Du musst jedes Essen kassieren. Es darf keine Ware heraus gehen ohne dafür kassiert zu haben !
!! verschenkte Waren kommen einem Diebstahl gleich!!.

5,- , 10,- , und 20,- € Scheine kommen direkt in den Kasseneinsatz auf der Theke.

50,-€ Scheine werden in die Stahl Kassen (Schlitzkassen) gesteckt, nachdem Sie von Dir auf Echtheit kontrolliert wurden und eine weitere Person diesen auch noch kontrolliert hat. **WICHTIG!**

Kontrolle	<p>Wir behalten uns vor die Verkaufsfahrzeuge mit Kameras zu überwachen. Des weiteren kann es zu Stichproben/Taschenkontrollen kommen.</p> <p>Solltet Ihr Geld einstecken haben, teilt uns das gerade vor Arbeitsbeginn mit. Wir müssen Euch darauf hinweisen dass Diebstahl eine Straftat § 242 StGB ist. Danke für Euer Verständnis</p> <p>Nicht Abrechnen von Waren ist Diebstahl und kann zur Anzeige führen.</p>
Ordnung / Sauberkeit	<p>Alle im Wagen / Theke sind für Ordnung und Sauberkeit verantwortlich. Kümmere Dich in jeden freien Moment darum, dass dein Arbeitsplatz sauber und Ordentlich ist.</p>
Müll entsorgen	<p>Müll ist immer direkt in die Mülleimer/Säcke zu werfen.</p>
Abwischen	<p>Die Theken / Scheiben sollten regelmäßig mit einem sauberen Lappen abgewischt werden. Zuerst Nassen Lappen (bei Scheiben danach mit einem trockenen Mikrofaser Tuch Nachwischen)</p>
4. Abends	
Sauber machen	<p>1. Pfannen Putzen</p> <ul style="list-style-type: none"> -zuerst muss das Fett in den Fett Eimer -dann wird die Pfanne mit Drahtschwamm & Spülmittel sauber gemacht (dabei bitte auch den Grill Innenleben reinigen) -danach noch einmal ausgespült, trocken gewischt -Grill Außenseite bitte auch reinigen -eingefettet <p>2. Behälter reinigen</p> <p>Die Soßenbehälter der Benmaries werden abends in saubere umgefüllt und die alten müssen eingeweicht und mit dem Stahlschwamm gereinigt werden. Bitte Benmaries außen dabei auch reinigen.</p> <p>3. Curry Machine Reinigen</p> <p>hierzu bitte den Deckel abmontieren, die Wurstreste entfernen und mit feuchtem Lappen reinigen.</p> <p>Der Deckel kann unter fließendem Wasser gereinigt werden. (MUSS ABER DANN ÜBER NACHT TROCKNEN) !NICHT MONTIERT!</p>

3. Flächen & Zubehör putzen

Alle Flächen sind jeden Abend zu reinigen.

Arbeitsflächen, Grills von Außen, Löffel und Zangen, Kühltruhen Deckel, Spülbecken, Fronten, usw.

4. Scheiben reinigen

geht am besten mit warmen Wasser 2-3 Tropfen Spüli in einen Behälter. Nun mit Lappen sauber Wischen und mit einem trockenen MICROFASER Tuch trocken polieren.

5. Boden reinigen

Wichtig hierbei. Unter den Bräteln muss herausgekehrt/gewischt werden! Anschließend die Krümel usw. Aus dem Mittelgang heraus kehren und mit dem Kehrblech entsorgen. Ggf. Bitte auch feucht durchwischen.

Kasse Die Silbergeldkasse muss 200,- Wechselgeld beinhalten. Diese wird ganz zum Schluss wieder auf 200,- € gezahlt

5. Beim Abbau

Wagen einräumen Alle Geräte/Waren müssen gespült in die dafür vorgesehenen Kisten eingeräumt werden.

Müll/Lappen Der gesamte Müll muss aus dem Wagen heraus geräumt werden. Und die Lappen zum Waschen nach draußen in einen Eimer gelegt werden.

Vollgut Räum bitte mit Deinem Team die gesamte Ware aus den Kühltruhen heraus zurück in den Kühlanhänger.

6. Fragen und Verhaltensregeln

Thekenleitung jeder Wagen hat einen Thekenleiter, der für alle Fragen die Du hast jederzeit zur Verfügung steht.

Pausen Pausen in der Hauptzeit / Hauptbetrieb sind zu vermeiden Ansonsten sind sie so kurz wie möglich zu halten. Stimme dies aber dennoch ab, dass dein Platz weiter besetzt ist.

Catering	Grundsätzlich ist Alkohol während der Arbeitszeit Tabu.
Verhalten	auch wenn mal weniger los ist, bitten wir Euch immer vorne im Wagen zu stehen. Wir wollen ja den Potenziellen Gast animieren etwas zu kaufen. Auf der Theke oder auf Kisten sitzen ist nicht gern gesehen.
Smartphone	während der Arbeit möchten wir Euch bitten das Smartphone nicht zu benutzen. Nur im Notfall. In den Pausen könnt Ihr wieder daddeln.
Rauchen	Rauchen im Wagen / an der Theke ist verboten.

7. Abrechnung WICHTIG

Nach jeder Veranstaltung müsst Ihr Eure Stunden umgehend bei uns einreichen.
Wir haben für die Abgabe Eurer Stunden eine extra Personal Seite gebaut.

www.imbiss-herrmann.de/personal

Hier findet Ihr alle wichtigen Unterlagen:

- weitere Briefings
- Personalfragebogen zur Neuanmeldung
- Infos rund um die Abrechnung
- usw.

solltest Du jetzt noch Fragen haben, beantworte ich diese gerne.

Tel. 0163-2819002 oder info@herrmann-gastrogruppe.de