

Checkliste HaLT-Mobil-Nutzung/ Cocktailverkauf

Getränke

Obst

Röhrchen

Evtl. zusätzl. Cocktail-Shaker, Messbecher, Messer

Evtl. Löffel f. braunen Zucker

Pfandmarken

Preislisten

Cocktailkarten

Rezepte (laminiert)

Wechselgeldkasse (genügend Kleingeld!)

Wischtücher

Wischlappen

Spülmittel

Erste Hilfe

Müllbeutel

Tipps & Sonstiges:

- Je Cocktail ein Verantwortlicher
- Max. 3-4 Cocktails
- Eiswürfelmaschine rechtzeitig einschalten (Am besten 3-4 h vorher)
- Evtl. Crusheis bei C&C als Vorrat kaufen, wenn viel eis benötigt wird
- Spülmaschine 20 min. vorheizen!!; spült sonst nur kalt
- Ca. ½ Std Vorbereitungszeit einplanen (Obst schneiden, Arbeitsplätze vorbereiten...)
- Je MA eine eigene Rezeptkarte (insbesondere bei Anfängern)
- Cocktailkarte mit Inhaltsstoffen
- Rezepte, Checkliste und Gebrauchsanweisungen jetzt auch als Download auf HaLT-Homepage erhältlich
- Getränke auf Kommission kaufen
- Übergabeprotokoll prüfen/ ausfüllen
- Beim Mixen in der Bar darauf achten, dass man leicht an den Knopf der Eiswürfelmaschine kommt- Produktionsstopp 😞