

Checkliste HaLT-Mobil-Nutzung / Cocktailverkauf

- Getränke
- Obst
- Crusheis in Boxen (C&C, Hafenstraße, Bamberg)
- Röhrchen kurz und lang
- Evtl. zusätzl. Cocktail-Shaker, Messbecher, Messer
- Evtl. Löffel f. braunen Zucker
- Pfandmarken
- Preislisten
- Cocktailkarten
- Rezepte (laminiert)
- Wechselgeldkasse (genügend Kleingeld)
- Wischtücher zum abtrocknen
- Wischlappen für Oberflächen
- Spülmittel
- Erste Hilfe
- Müllbeutel

Tipps & Sonstiges:

Je Cocktail ein Verantwortliche

Max. 3-4 Cocktails

Spülmaschine ca. 25 min. vorheizen, siehe "ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER"

Ca. ½ Std Vorbereitungszeit einplanen (Obst schneiden, Arbeitsplätze vorbereiten...)

Je MA eine eigene Rezeptkarte (insbesondere bei Anfängern)

Cocktailkarte mit Inhaltsstoffe

Rezepte, Checkliste und Gebrauchsanweisungen jetzt auch als Download auf HaLT-Homepage erhältlich (halt-bamberg.de)

Getränke auf Kommission kaufen

Übergabeprotokoll prüfen/ ausfüllen

Beim Mixen in der Bar darauf achten, dass man leicht an den Knopf der Eiwürfelmachine kommt- Produktionsstopp