

Schankkellner Schnellübersicht

1. Vorbereitung

- Vor am Frühschoppen schauen ob Semmeln da sind ggf. welche besorgen
- Wasserhahn kurz öffnen um Zirkulation einzuschalten
- Gläserspülmaschine einschalten
- 3 Zettel vorbereiten (Essen, Speisen und Personalverbrauch)
- Anzapfen
- Fässer wiegen und aufschreiben
- Lacks Bier aus Leitung
- Bei Frühschoppen
- Wasser für Würschd aufsetzen
- E-Herd einschalten
- Besteck und Senf

2. Ausschenken

- Nur kalte Gläser verwenden
- Dreckige Gläser spülen
- 3 Zettel schreiben

3. Arbeit beenden

- Abzapfen
- Schank und Theke saubermachen
- Gläser spülen
- Gläserspülmaschine ausschalten
- Bei Frühschoppen
- Küche aufräumen (Tisch, Topf, Geschirr, Senf usw.)
- Ofen ausschalten

Schankkellner bei großen Veranstaltungen, bei einem Frühschoppen oder beim Stammtisch – was muss man tun

1. Allgemeines

- Vorbereitungszeit um alles Einsatzbereit zu machen ca. 20 min
- Lüftung kann eingeschaltet werden (Anleitung steht bei Lüftung), wenn viele Gäste da sind oder 1 Raucher oder es schnell warm werden muss
- Licht draussen aufm Parkplatz wenn nötig
- Beim Stammtisch Korbgeld
- Wenn Stammtisch mit RWK zusammen fällt, dann mit der Bedienung ausmachen ob kassieren oder Korbgeld
- Am Frühschoppen kassieren
- Bei großen Veranstaltungen kassieren immer Bedienungen
- für Frühschoppen schauen ob Semmeln da sind (Würschd san eigentlich immer da)
ggf. beim Ratschiller (Sonntags geöffnet, 10% Vereinsrabatt, Quittung mitnehmen)
kaufen ca. 10 Stück
- Essen bestellt Voidl (meistens Dienstags), Wochenüberblick mit Essen liegt in Küche aus
- Alle Getränke die es gibt stehen auf den Getränkekarten, bitte vorher mal draufschauen
- Kaffee, Tee siehe 8. Kaffee und Tee
- Es gibt 2 verschieden Preise bei Vereinsinternen Sachen Vereinspreise
- Listen „Getränke“ an Holzregal bei Schrank normale Preise
- Liste „Getränke ermäßigte Vereinspreise“ bei z. B. Frühschoppen
- In das Holzregal nur saubere kalte trockene Gläser
- Personal ist immer frei (Essen und Getränke muss aber aufgeschrieben werden)
- Abgerechnet wird nach Leergut

Abfall

- Biotonne -> Biomüll immer gleich in die Tonne (Semmeltüten um Biomüll zu sammeln unten links beim Heizkörper in Küche)
- Restmüll -> Abfalleimer in Küche und der an da Schank in Kastl bei Stereoanlage
- Papier und gelber Sack in Kastl rechts neben kleiner Spülmaschine

2. Vorbereitungen

An Theke:

- Wasserhahn 1x kurz aufmachen (ca. 3 sec.) um Zirkulation (für Warmwasser) einzuschalten
- Gläserspülmaschine (GläserSM) einschalten
 - ➔ Dazu Knopf links oben drücken - rotes Licht leuchtet – einsatzbereit, wenn grünes Licht leuchtet

- Leeren Korb auf Gitter über GläserSM stellen
- Körbe für die GläserSM stehen im Abstellbereich für Gläser, keine Weisbiertgläser ins letzte Fach, für Maßkrüge extra Korb

In Küche/Kühlraum:

- 3 Zettel für Veranstaltung (Ordner Küche in Schrank über grosser Miele Spülmaschine)
 - Zettel Getränke (Datum usw alles ausfüllen, Fässer Gewicht aufschreiben)
 - Zettel Speisen
 - Zettel Personalverbrauch (dran denken doppelt führen)
 - WICHTIG: Personal wird bei Getränke und Speisen sowie bei Personalverbrauch notiert
- Anzapfen:
 - Gasflasche aufdrehen (1 Flasche vor Kühlungstür, Richtung auf Flasche angegeben)
 - Gashähne aufmachen (3x roter Hebel)
 - Fässer anzapfen (Zapfkopf nach unten)
- Fässer wiegen (Zapfzeug auf Fass lassen)
 - Flaschenzug hochkurbeln bis Fass **frei pendelt**
 - Gewicht ablesen (400 = 40 KG) und auf Getränkezettel notieren
 - Flaschenzug runterkurbeln
 - Haken bei zweitem Fass einhakeln und wie das erste wiegen und notieren
- Für Frührschoppen
- Elektrotopf (in da Speis)
- Thermometer und Uhr (Hochschrank Speis ganz hinten)
- Topf mit heißem Wasser füllen (ca. halb voll je nach Würschd) und Deckel auf 85°C stellen, wens schnell gehen muss evtl mit Wasserkocher heißes Wasser einfüllen
- 85°C entspricht einer Wassertemp. von 74-76°C
- Teller aufwärmen (E-Herd Heißluft 50°C)
- Zum Semmeln im E-Herd auftauen zweiten E-Herd auf Heißluft 60°C stellen.
- Dauer ca. 15 min.
- schnellere Variante in Mikrowelle; geringste Stufe und 2-3 min.
- oder eine Stunde vorher aus der TK (Tiefkühltruhe) raus nehmen und auslegen

Für den Fall:

- Fass umzapfen:
 - Zapfkopf abzapfen (Zapfkopf nach oben)
 - Zapfkopf abdrehen
 - Weiße Kappe von neuem Fass lösen, aufpassen das keine Plastikteile ins Fass fallen
 - Zapfkopf aufs Neue drehen und anzapfen
 - Wiegen nicht nötig da es bei Betrieb zu lange dauert, Gewicht von leeren Fässern stehen auf Getränkezettel; leeres Fass unter Tisch in Küche vor Kühlung

3. Schankarbeiten

3.1. Allgemein

- Helles -> Henkelkrug niedrig
- Alkoholfreies (Limo, Schorle, Wasser ect.) -> Griagl
- Weissbier (WB) -> Hopf WB Glas
- WB alkoholfrei -> Holzkirchner WB Glas
- Dunkles -> Henkelkrug hoch
- Pils -> Pils glas
- Gläser nur kalt verwenden (ggf. mit kaltem Wasser)
- Gläser vorm Einschenken ausspülen (bei da Schank am Gitter)
- Für Frühschoppen
 - Semmeln in Körbe auf den Tisch
 - Senf in Gläsern im Kühlschrank auf den Tisch
 - Besteck in Krug auf den Tisch

(Disl Voide sen., Jaud Franz, Disl Voide jun. und Rochus trinken ihr Hells aus 0,5 L Glas ohne Henkel! Herr Pfarrer Bouche trinkt aus seinem FCBayern WB Glas!)

3.2. Ausschenken

- vorm ersten Ausschenken lacks Bier aus Leitung lassen (ca. 1 Halbe pro Leitung)
- kaltes gespültes Bierglas schräg halten zum einschenken
- Zapfhahn nach vorne Bier kommt (links Helles, rechts WB WB mit langen Auslasshahn)
- Zapfhahn nach hinten Schaum kommt
- Getränke zettel schreiben
- Dreckige Gläser in leeren Korb

- Volle Körbe spülen in Gläser SM
 - Korb in Maschine stellen
 - Auf den grünen Knopf drücken -> Knopf wird blau
- warten bis Knopf grün wird, dann ist die Gläser SM fertig
- fertigen Korb in Abstellbereich für Gläser auf Gitter stellen zum auskühlen (nur kalte trockene Gläser zurück räumen und nur kalte Gläser verwenden)
- bei großen Veranstaltungen Gläser im Becken mit Kaltwasser abkühlen

3.3. zusätzlich bei Frührschoppen

- Bestellung Würschd aufschreiben
- Anzahl der Würschd aus Kühlschrank oder Gefrierschrank nehmen
- Wenn Würschd gefroren, dann in heißem Wasser im Spülbecken schnell auftauen
- Weißwürschd (WW) und Wiener (W) in heißem Elektrotopf 20 min ohne Deckel kochen. (Stoppuhr/Küchenuhr ist im Schrank in der Speis)
- WW gelegentlich (mind. alle 5 min.) umrühren mit Kochlöffel (in Schublade neben Herd) da sie sonst braun werden
- Semmeln auftauen
 - Im E-Herd 60°C 15 min.
 - Mikrowelle bei niedrigster Stufe (Low) 2-3 min
- Zettel Speisen schreiben

Tipp zum Nachlegen von Würsten: nachgelegte Würste als Einzelwürste einlegen, dann kann man sie von den ersten paarweise eingelegten unterscheiden

4. Arbeit beenden

- Fässer abzapfen (Zapfkopf nach oben)
 - Gasflasche zudrehen
 - Gashähne zumachen (3 Hebel)
 - Alle Gläser spülen danach Gläserspüle ausschalten
 - Dazu Knopf links unten drücken bis blinkt und die Maschine zu laufen anfängt
 - Spülprogramm beginnt und Wasser wird automatisch abgelassen
 - danach schaltet sich die GläserSM automatisch aus
 - Wenn GläserSM fertig bitte Tür etwas offen stehen lassen
- Schankanlage und Theke saubermachen
- Zapfhähne mit Pumpball durchspülen (mit vollen Glas Pumpball voll Wasser pumpen und dann Glas und Ball unten in Auslasshahn hinhalten und durchspülen – Wasser kommt oben an Auslasshahn wieder raus bei F)
 - Lappen und Tücher entweder an Schank oder in Unterschrank neben Waschbecken
 - Zapfhähne abwischen
 - mit blauen Schlauch und Düse Theke abspülen auch unter den zwei Gittern
 - bei beiden Gittern evtl. Ablauf mit Bürste reinigen (lange Bürste in Speis hinter der Tür an Garderobe)
 - Schubladenfronten und Front von GläserSM abwischen
 - danach alles wieder trocken machen (Geschirrtuch)
 - Leergut zählen und bei Getränkezzettel fertig schreiben

Zusätzlich beim Frührschoppen

- kein kochend heißes Wasser in den Abfluss schütten da sonst Plastikrohre beschädigt werden können
- Öfen aus
- Tische abräumen und abwischen
- Senf wieder in Kühlschrank
- Besteckkrüge zurückstellen
- Frische übrige Würschd unbedingt abtrocknen, dann vakuumieren und mit Datum beschriftet in Kühlschrank legen (vakuumiert in Kühlschrank 1 Woche haltbar)
- Vakuumieren siehe Punkt 6
- Spülmittel und Bürsten in Schrank unter Spülbecken
- Kochtopf ausleeren und abspülen
- Holzlöffel, Holzbretter von Hand spülen (nicht in Spülmaschine)
- Teller, Besteck in kleine Spülmaschine
- Pulver für Spülmaschine Unterschrank rechts neben kleiner Spülmaschine
- Spülmaschine immer einschalten auf MAXI (SM muss nicht abgewartet werden, trocknet und schaltet automatisch ab)
- Arbeitsfläche und Spülbecken abwischen und trocken machen
- Müll leeren

5. Abrechnung

- Alle Zettel ausfüllen und fertig schreiben
- Wenn Zettel fertig dann in einem Kuvert (bei Frührschoppen zusammen mit Geld) in da Küche in den Schrank legen wo alle Schlüssel hängen

6. Vakuumieren

- Vakuumiergerät und Beutel (verschiedene Größen) im Hochschrank Speis rechts hinten
- Würschd eintüten. (Kleine Portions Einheiten machen)
- Tüte bis über Vertiefung reinlegen
- Deckel zu
- Warten bis fertig
- Evtl schwarzen Knopf zum Belüften drücken
- Deckel öffnen fertig
- Mit wasserfestem Edding Datum drauf schreiben

7. Beim Stammtisch

- Beim Stammtisch anstatt Semmeln Brot besorgen bzw. auftauen
- Brot ca. 1 bis 1,5 KG
- Beim Stammtisch entfällt das Würschd erwärmen dafür muss man a Brotzeit herrichten
- Brotzeit immer im Kühlschrank
- Brot nicht mit Wurschtschneidemaschine und andersrum schneiden
- Brotschneidmaschine im Hochschrank ganz hinten rechts
- Brotzeit selbst besorgen dann mit Beleg für Abrechnung

8. Kaffee und Tee

- Kapselmaschine für Kaffee steht neben Spülbecken in Küche
- Anleitung für diese Kapselmaschine liegt daneben
- Haferl oder Tasse
- Tasse 1 Kapsel
- Haferl 2 Kapseln
- Haferl oder Tass mit Unterteller
- Zucker, Teebeutel und Kaffeepads sind in der Küche im Oberschrank gegenüber vom Spülbecken (über de Griagl mit Besteck)
- Milch oder Kaffeesahne in Kühlschrank
- Für Tee Wasser in Wasserkocher kochen in Haferl
- Teebeutel und Zucker mit Haferl voll heißem Wasser auf Unterteller

9. Sonstiges

- Lichter ausschalten wenn letzter am besten auf Zentral Aus
- Licht an Schank und Küche und Speis separat ausschalten
- Licht in Klos und aufm Gang geht von alleine Aus