Informationen, die nie, WIRKLICH NIE, verjähren.....und zu beachten sind

HYGIENE & REINIGUNG

- Reinigungsplan muss täglich abgezeichnet werden,
- Hygienebestimmungen beachten (kein schmutziges neben sauberes Geschirr, Reinigungsmittel rechts in die Ecke)
- Nach dem Reinigen des Sahnebehälters reichlich heißes Wasser in der Spüle nachlaufen lassen
- Wenn Sahne frisch gemacht wurde, bitte in Liste im Info-Ordner KaffeeBar eintragen
- Abends die Sprühnase abmachen und reinigen.

- Gabel und Serviette rechts vom Kuchen platzieren
- Tische nach Abräumen säubern und Tischdeko und Zuckerbehälter etc. immer in einer Ecke platzieren
- Auf die Sauberkeit auf dem Boden, besonders vor der Spülmaschine achten und säubern wenn nötig (Putzgeräte werden bereit gestellt)
- Schürzen sind immer zu tragen

FÜHREN VON LISTEN

- Kuchen nach Stücken in die Liste im Info-Ordner KaffeeBar eintragen, Haltbarkeitsdatum eintragen
- Täglich ein neues Blatt für die Kuchenlieferung nutzen
- Tägliche Kontrolle der Temperatur in den Kühleinheiten (Eintragung in Tabelle in Shop Info Ordner)
- Abends Reinigungsplan abzeichnen

KAFFEEMASCHINE

- Zweite Kaffeemaschine bei Bedarf starten / Absprache nach Reservierungen /Besucheraufkommen

- Reinigung der Kaffeemaschine erst nach dem Verlassen der letzten Gäste aus dem Kaffeebarbereich.

- Bohnen und Kakao nur in die dafür vorgesehenen Behälter füllen

- Morgens schauen, ob Kühleinheit und Tassenwärmer angeschaltet sind

SPÜLMASCHINE

- Geschirrspüler möglichst geschlossen halten, damit die Temperatur gehalten wird
- Bei starker Verschmutzung Teller / Tassen vorher abspülen

- Spülmaschine mittags abpumpen und mit frischem Spülwasser füllen lassen
- Hygiene Tab bei Aufforderung nutzen

ALLGEMEINE HINWEISE:

- Private Getränke sind gestattet, bitte unterhalb der Theke stellen
- Essen ist im Thekenbereich der Kaffeebar **NICHT** gestattet
- In allen Kühlgeräten werden nur Verkaufswaren gekühlt. Private Speisen / Getränke bitte im Kühlschrank Büro 1. OG lagern.
- Die Bestellungen für Kaffee, Milch und Kaltgetränke übernimmt Oxana Schuh, bitte ihr die Bestände melden.
- Kissen an der Sitzgruppe ordentlich hin legen
- Wasserbehälter für Messer und Tortenschaufeln nutzen, Wasser regelmäßig austauschen

- Nach dem Händewaschen Papierhandtücher nutzen, Stoffhandtücher nur für Geschirr / Reinigung
- Tortenplatte abends tauschen wenn dreckig, nicht abwischen
- Lagerung der Kuchen Kisten bitte im Treppenhaus bei der Wäschebox
- Wäschesack für Wäsche nutzen / keine Müllbeutel
- Es steht ein Hundenapf für unsere vierbeinigen Gäste zur Verfügung

Informationen zu Rabatten für Mitarbeiter Andernach.net (inkl. Stadtführer

Heißgetränke
Kaffee, Cappuccino, Tee, Milchkaffee, Espresso, Heiße Schokolade, Chocochino 1,50 €
Latte Macchiato 2,00 €

Kuchen/Stück
2,50 €

Zur Identifizierung an der Kasse, ist es notwendig, dass ein Mitarbeiterausweis (Namenschild bzw. Gästeführerausweis reicht aus) vorgezeigt wird.
Da wir sehr viele neue Mitarbeiter und wechselndes Personal in der KaffeeBar haben, können wir so einen reibungslosen Ablauf gewährleisten.

Der Rabatt gilt nur für die Mitarbeiter der Andernach.net und Stadtführer, nicht für begleitende Gäste.