Morgenroutine

TO DO PERSON 1	LINK	TO DO PERSON 2	
• Licht einschalten (innen/außen) im Sicherungskasten (mit roten Punkten markiert)		• Geschirrspülmaschine einschalten • **ACHTUNG**: ggf. muss erst das Reinigungsprogramm durchlaufen, falls es nachts sehr kalt war und die Maschine angelassen wurde = Bildschirm zeigt die verschiedenen Spülprogramme an, sobald man ihn berührt	Inbetriebnahme & Nutzung Geschirrspüler

TO DO PERSON 1	LINK	TO DO PERSON 2	
• Kombidämpfer einschalten (check, ob die Kontrollleuchte um den Einschaltknopf leuchtet. Ist dies der Fall, ist der Kombidämpfer bereits an) • Stell das Garprogramm für Knödel und Beilagen am Kombidämpfer ein	Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer	• Bain Maries mit Hilfe der Eimer mit warmem Wasser befüllen • **ACHTUNG:** Bitte checken, ob die Hähne der Bain Maries zu sind • Anschließend am Kippschalter einschalten (Bain Maries stehen immer auf Max. Temperatur) • Wannen, Siebe und Stege einlegen • Die eingelegten Wannen der Knödel-Bain-Maries ebenfalls mit Wasser befüllen (Wasser darf nicht durchs Sieb kommen) • Alle Deckel auflegen, damit die Bain Maries gescheit aufheizen • Richtige Zangen und Kellen zuordnen	Aufbau Bain Maries | Ausgabe

TO DO PERSON 1	LINK	TO DO PERSON 2	
• GN Behälter der Beilagen mit Deckel vom Vortag im Kombidämpfer 20 Minuten erwärmen • Auch die Knödel vom Vortag im Kombidämpfer 20 Minuten erwärmen • Ggf. durch neue Beilagen ergänzen und im gleichen Garprogramm erwärmen; Beilagen im Plastikbeutel auf ein gelochtes GN-Blech legen	Knödel & Beilagen zubereiten	• Dekoration am Dach aufhängen	Dekoration aufhängen
• Butter zubereiten	Braune Butter zubereiten	• Tagesprotokoll anheften	
• Mit dem Knödelrollen beginnen, sodass alle Bleche und auch die Ausgabe gefüllt ist. Danach wenn Zeit ist weiter knödeln und die fertigen Knödel in gewaschene Bäckerkisten stapeln	Knödel rollen	• Parmesankäse & Mohn auffüllen, Petersilie auffüllen (bei Bedarf noch hacken)	
		• ggf. Besteck aus dem Besteckkorb "Po lieren" und einsortieren	

TO DO PERSON 1	LINK	TO DO PERSON 2	
		• Kombidämpfer leeren, sobald dieser fertig ist, um Verkaufsbereitschaft herzustellen	
• Übernimmt Position Knödelrollen mindestens bis alle Bleche vorgeknödelt sind, oder ein großer Kundenansturm kommt		• Übernimmt Position Kasse & Ausgabe & Spülen, solange nur sporadisch Kunden kommen	

Revision #2
Created 2026-09-19 13:53:10 UTC by caro
Updated 2026-09-19 13:53:46 UTC by caro