

# Position Ausgabe

## ERWARTUNGSHALTUNG

- Die Ausgabeposition ist ebenfalls ein **Kundenkontakt**. Dieser sollte immer **freundlich** und stets mit einem **Lächeln** im Gesicht sein.
- Fragt den Kunden noch einmal **freundlich, was er/sie bestellt hat**, sofern ihr es an der Kasse nicht mithören konntet.
- Ihr seid dafür **verantwortlich**, den **Ausgabebestand** im Blick zu behalten und **frühzeitig** zu **antizipieren**, was benötigt wird.
- Haltet die **Ausgabe stets sauber**. Wann immer die Zeit es zulässt, wischt mit einem sauberen Lappen z.B die Deckel ab, reinigt den Spuckschutz von Innen und Außen mit Glasreiniger, etc.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- **Eine Kelle, ein Servierlöffel = eine Portion** (ansonsten **3€** für eine **Extra-Beilage**)
- Bei viel Trubel, die **Deckel der Beilagen zur Seite** legen; bei den **Knödeln nur** den **kleinen Deckel abnehmen**, sie werden **schnell kalt**
- Die Beilagen immer mit der Schöpfkelle **von tief unten servieren**, dort ist das Essen am wärmsten
- Wenn die **Deckel ab** sind, tritt viel Wasserdampf aus. Zwischendurch nachsehen, ob **noch genug Wasser** in den Bain Maries ist -> **ansonsten Wasser nachfüllen**

---

Revision #1

Created 2026-09-19 13:53:10 UTC by caro

Updated 2026-09-19 13:53:10 UTC by caro