Erwartungshaltung & Job Description

Hier erfährst du, worauf in den einzelnen Arbeitspositionen besonders geachtet werden sollte.

- Position Kasse
- Ausgabe
- Zubereitung
- Spülen

Position Kasse

ERWARTUNGSHALTUNG

Die Kassenposition ist der erste Kundenkontakt. Dieser sollte immer freundlich und stets mit einem Lächeln im Gesicht sein.

WARTESCHLANGEN-PFLEGE

Eine Schlange ist etwas Gutes. Sie sollte allerdings auch nicht zu lang sein. Achtet darauf, dass ihr eine Art Schlangen-Maintenance betreibt. Macht langsamer, wenn wenig Betrieb ist und schneller, wenn viel los ist. Als Richtwert sollten nicht mehr als 6 Personen anstehen (im Abend- oder Wochenendgeschäft) ist es zeitweise natürlich manchmal wesentlich mehr.

PFAND–MULTITASKING

Die Pfandrückgabe durch die Kunden erfolgt an der Kasse. Bitte seid hier umsichtig und versucht zu multi-tasken, damit die Kunden ihren Pfand schnellstmöglich zurückbekommen. Ein erneutes Anstellen zur Pfandrückgabe ist nicht nötig.

- bittet die Pfandkunden nach vorn, auch im Gedränge
- fragt schon auf dem Weg nach Wechselgeld/Kleingeld (haben Sie 2€, damit ich 5€ rausgeben kann etc.)
- schnelle Abwicklung zwischen dem Verkaufsprozess

BETRUGSPRÄVENTION

ACHTUNG: immer das gegebene Geld auf dem Tresen liegen lassen, bis das Rückgeld rausgegeben wurde

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Kunden **immer nach Kleingeld**, passendem Geld fragen
- Wenn **Wechselgeld ausgeht bei Nachbarständen** fragen, insbesondere **Knödelwerkstatt und Bürste**
- **Quittungsblock liegt im Regal:** nur auf Anfrage. Beschreibung zum Ausfüllen im Block

Ausgabe

ERWARTUNGSHALTUNG

- Die Ausgabeposition ist ebenfalls ein **Kundenkontakt**. Dieser sollte immer **freundlich** und stets mit einem **Lächeln** im Gesicht sein.
- Habt den **Ausgabebestand** im Blick und **antizipiert frühzeitig**, 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.

CRUMBLE

- **1 gestrichene Kelle** Kompott in ein Weckglas füllen
- Glas bis kurz unter den Rand mit **Crumble** auffüllen (eine Schaufel)
- **Sahne oder** eine Kelle **Vanillesauce** sind **inklusive**
- **Extra Toppings** immer proaktiv **anbieten** (siehe Preisliste Toppings)

BRATAPFEL

- Eine Kelle **Vanillesauce oder Sahne** über den Bratapfel geben (inklusive)
- **Extra Toppings** immer proaktiv **anbieten** (siehe Preisliste Toppings)

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- **Eine Kelle, ein Servierlöffel = eine Portion**
- Bei viel Trubel, die **Deckel der Bain Marie abnehmen** und zur Seite legen
- Immer mit der Schöpfkelle **von tief unten servieren**, dort ist das Essen am wärmsten

Zubereitung

ERWARTUNGSHALTUNG

- bitte nutzt die ruhigen Phasen immer zur Zubereitung/Vorbereitung, damit ihr jederzeit einem Ansturm gewappnet seid
- Gebt Acht, dass am Ofen das richtige Programm eingestellt

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

OFEN ENTLEEREN

- **ACHTUNG: Beutel können platzen**
- wenn ihr Beilagen aus dem Ofen holt, so tut den heißen Beutel direkt in einen Leeren GN-Behälter.
- Aus dem GN-Behälter heraus schneidet ihr den Beutel auf und füllt die Beilagen in die Ausgabe um

BLECHE

- Die Bleche und auch das Backpapier kann so lange benutzt werden, bis das Backpapier reißt, oder sich verfärbt

Spülen

ERWARTUNGSHALTUNG

- **Es dürfen keine Speisereste in die Spülmaschine gelangen, weshalb alles vorgespült/vorbehandelt werden muss**
- Besteck muss abgetrocknet werden, wenn es aus der Spülmaschine kommt

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

VORBEHANDLUNG GESCHIRR

- Schalen mit dem Geizhals ausschaben, erst dann in die Spülmaschine stellen (auch bei Saucen!)
- Besteck in der Besteckschale einweichen (diese nur mit Wasser befüllen, **KEIN** Spülmittel)
- Bleche & GN Behälter mit dem Stahlschwamm vorbehandeln

TEIGKISTEN HANDLING

- Alle **leeren TEIGKISTEN** in der Spüle **vorspülen**, anschließend in der **Geschirrspülmaschine reinigen** (bitte alle Aufkleber entfernen)
- Wenn sie nicht weiter benötigt werden **gespült stapeln** (ggf. in die Knödelwerkstatt rüber bringen, wenn Platzmangel herrscht)