

Süße Anna

- [Allg. Verkaufsinformationen & Preise](#)
 - [Spezielle Preise](#)
- [Vorbereitung des Verkaufsstandes](#)
 - [Aufbau Bain Maries | Ausgabe](#)
 - [Inbetriebnahme & Nutzung Geschirrspüler](#)
 - [Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer](#)
- [Zubereitung](#)
 - [Bratpfel Herstellung & Zubereitung](#)
 - [Crumble Herstellung & Zubereitung](#)
 - [Zubereitung im Kombidämpfer \(Ofen\)](#)
- [Reinigung & Hygiene](#)
 - [Reinigung Kombidämpfer](#)
 - [Reinigung Geschirrspüler](#)
 - [Abendreinigung Verkaufsstand](#)
- [Kasse](#)
 - [Allgemeine Informationen](#)
 - [Allgemeine Richtlinien](#)
 - [Am Morgen](#)
 - [Im laufenden Betrieb](#)
 - [Nach Geschäftsschluss](#)
 - [Kassennachschau](#)
 - [***** Informationen für Prüfer des Finanzamtes *****](#)
- [Produktinformationen](#)

- [Allergene](#)
- [Inhaltsstoffe | Zutatenlisten](#)
- [Checklisten & Routinen](#)
 - [Morgenroutine](#)
 - [Abendroutine](#)
 - [Bestandsprotokolle | Tagesinventur](#)
 - [Arbeitszeiterfassung | Stempel-App](#)
- [Erwartungshaltung & Job Description](#)
 - [Position Kasse](#)
 - [Ausgabe](#)
 - [Zubereitung](#)
 - [Spülen](#)
- [Arbeitssicherheit](#)
 - [Gefährdungsbeurteilung](#)
- [Fehlermeldungen & technische Probleme](#)
 - [Austritt von Wasser](#)
 - [Fehlermeldung an Kombidämpfer oder Geschirrspülmaschine](#)
 - [Irgendein Elektrogerät hat keinen Strom / Sicherung fliegt raus](#)
 - [Bain Marie heizt nicht auf | Kontrolllämpchen leuchtet nicht](#)
 - [Kontakte](#)
- [Abbau des Verkaufsstandes](#)
 - [Checkliste Abbau](#)
 - [Endreinigung am Abbautag](#)
 - [Vorbereitungen Abbau](#)

Allg. Verkaufsinformationen & Preise

Hier findest du Informationen zu Themen wie Marktmitarbeiter-Preise, etc.

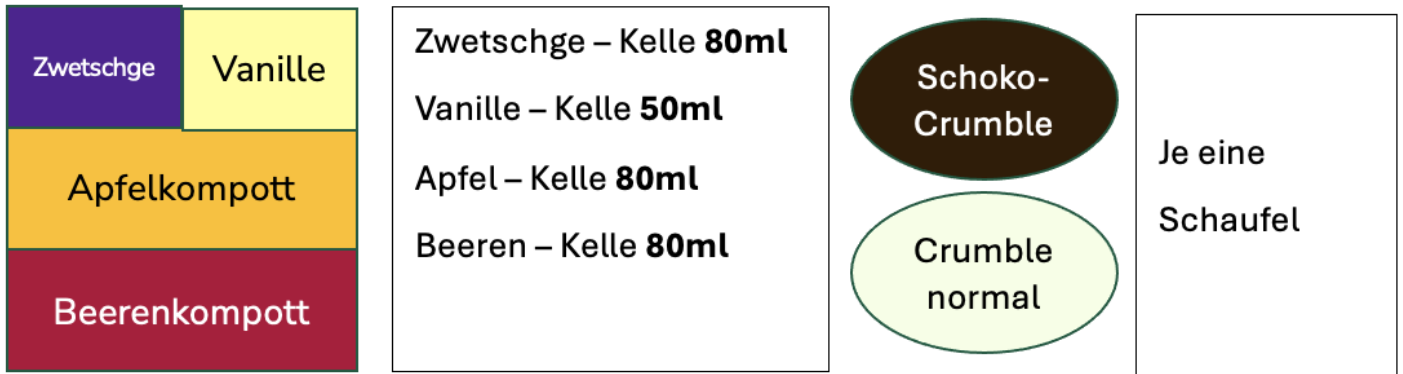
Spezielle Preise

ARTIKEL	PREIS	PFAND
Sonderpreise für Marktmitarbeiter <i>Wir bieten keine pauschal vergünstigten Preise für Marktmitarbeiter; nur für Stände, an denen unsere Mitarbeiter:innen auch Rabatte bekommen</i>	4,00€	Ja
Gutscheinannahme	- €	Ja
Crumble ToGo	aktueller Preis	Ja - Ausgabe ebenfalls in Weckglas mit Deckel

Vorbereitung des Verkaufsstandes

Aufbau Bain Maries | Ausgabe

AUFBAU AUSGABE

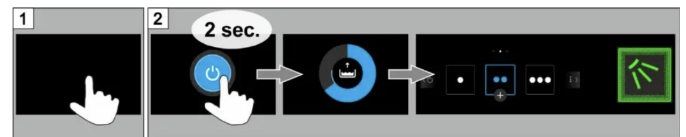


Inbetriebnahme & Nutzung Geschirrspüler

INBETRIEBNAHME

Einschalten der Maschine

1. Auf den **Bildschirm tippen**
2. Einschalttaste für **2 sec. drücken**
3. Die Maschine füllt sich mit Wasser und heizt auf
4. Wenn das **grüne Spülzeichen** leuchtet, ist die Maschine **betriebsbereit**

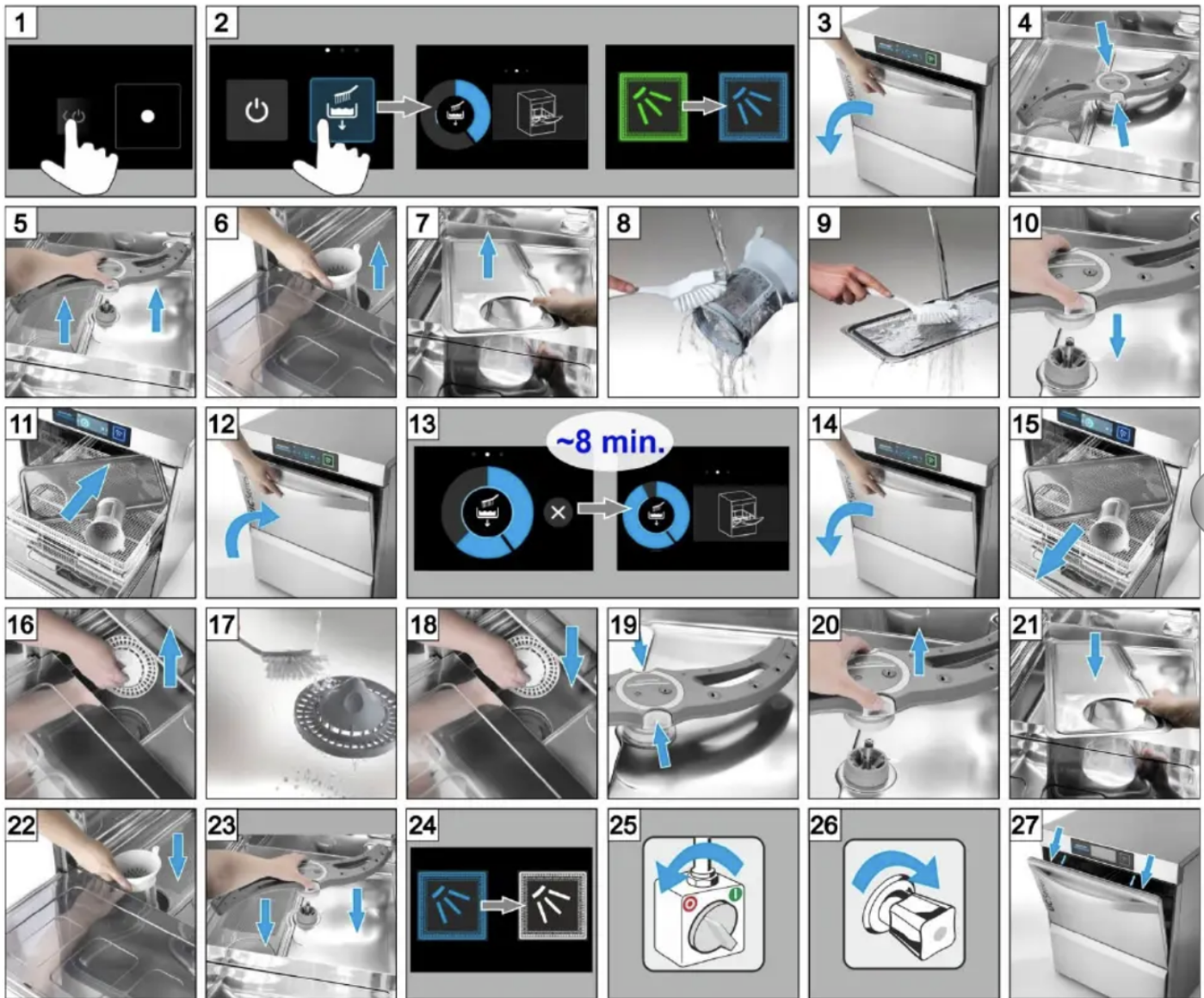


Spülprogramm auswählen

1. Ist die Maschine betriebsbereit, kann zwischen **verschiedenen Spülgängen** gewählt werden
2. **Wähle** das angezeigte **Kurzprogramm** aus



REINIGUNG DER MASCHINE



Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer

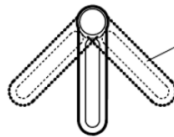
KOMBIDÄMPFER EIN- UND AUSSCHALTEN



Ein- und Ausschalttaste

- Ist das Gerät angeschaltet leuchtet die Ring-Kontrollleuchte um den Ein-/ Ausschaltknopf herum

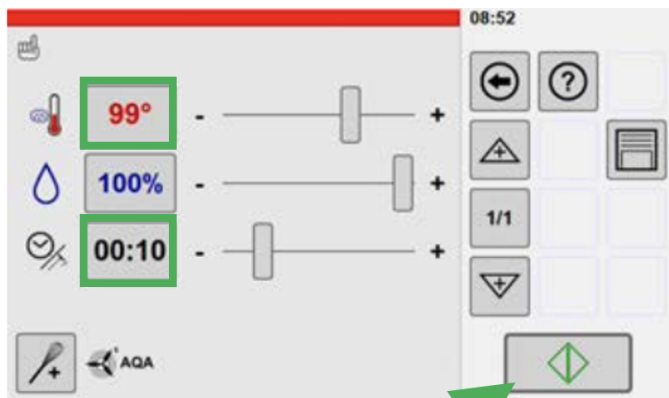
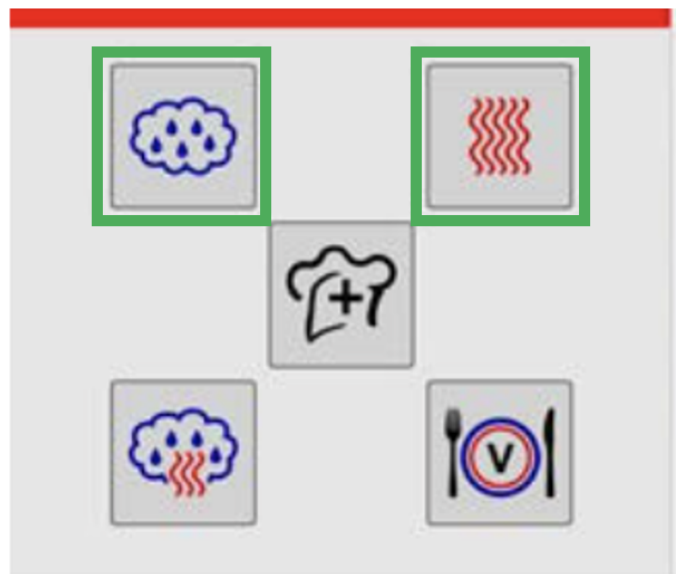
Bedienen des Türgriffes



Türgriff

Die Garraumtür kann durch Schwenken des Türgriffes in beide Richtungen entriegelt werden.

GARPROGRAMME



START

- Stell die gewünschte **Temperatur** ein
- Stell die gewünschte **Garzeit** ein
- Der Dampf bleibt **immer auf 100%** in beiden Garprogrammen

REINIGUNG KOMBIDÄMPFER

- Taste „**AutoClean**“ antippen
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt



- das "**kleinste**" Reinigungsprogramm auswählen



- **Taste Start/Stopp antippen**
- Das Symbol in der **Taste** Start/Stopp wechselt **von grün nach rot**
- Der Einweichvorgang beginnt, der **Fortschrittsbalken** zeigt den **Zeitverlauf** des Vorgangs
- Ist der **Einweichvorgang abgeschlossen**, erfolgt die Meldung „**Reiniger zuführen**“

Einbringen des Pulverreinigers

- Garraumtür öffnen.
- **Pulverreiniger über dem Ablaufsieb** verteilen (Dosierung 35g)
- **Pulverreiniger nicht im Garraum verteilen!**
- Garraumtür schließen.
- Der Hinweis „**Reinigungsprozess starten?**“ erscheint
- Taste „**Bestätigen**“, antippen
- Das Reinigungsprogramm läuft
- Der **Fortschrittsbalken** zeigt den **Zeitverlauf** des Vorganges an.
- **Nach Ablauf** des Reinigungsvorganges erlischt die Anzeige „Reinigungsprogramm“, – es **erscheint** die Anzeige „**Startbildschirm**“
- **Gerät anschließend ausschalten**



Zubereitung

Hier erfährst du wie die einzelnen Produkte in unserem Stand zubereitet werden

Bratapfel Herstellung & Zubereitung

BRATAPFELMASSE HERSTELLEN

- **Die Masse reicht für 20 Äpfel**
- Alle Zutaten abwiegen und verrühren

Vanillinzucker	65g
Spekulatiusgewürz	2 gestrichene TL
Zimt	2 gestrichene TL
Marillenmarmelade	80g
Sahne	400ml
Mandeln	240g
Marzipan, gerieben	60g

- Die **Morgenschicht** sollte bitte **60 Bratäpfel vorbereiten** und im Kühlschrank lagern
- **Immer eine Bratapfelmasse auf Reserve im Kühlschrank vorhalten**

BRATAPFEL ZUBEREITEN

- Die Äpfel sind bereits gewaschen -> Äpfel ausstechen
- Äpfel jeweils in die **bauchigen Weck-Gläser** legen
- Bratapfelmasse mit einem kleinen Löffel großzügig in den Apfel geben und mit etwas Crumble obenauf garnieren
- Bei **200 Grad für 20 Minuten** im Ofen abschieben
- Bei **80 Grad** können die Äpfel anschließend **im Ofen** über längere Zeit **gehalten** werden

VORSICHT: DIE GLÄSER WERDEN SEHR HEIß!

Zubereitung

Crumble Herstellung & Zubereitung

CRUMBLE-MASSE VORBEREITEN & BACKEN

- GN Bleche mit **Backpapier** auslegen
- Crumble-Masse **gleichmäßig** darauf **verteilen**
- Bei **200 Grad** im Ofen für **12 Minuten goldbraun backen**

Zubereitung im Kombidämpfer (Ofen)

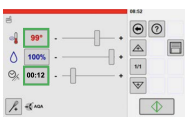
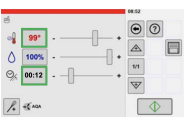
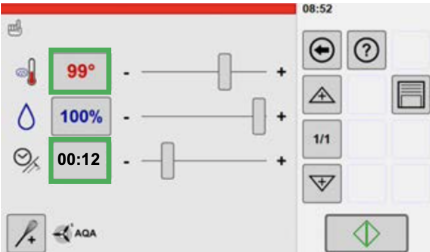
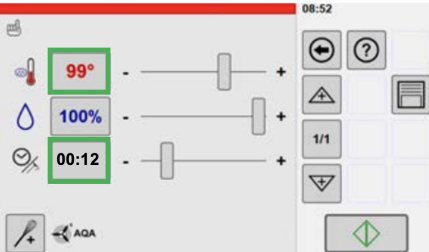
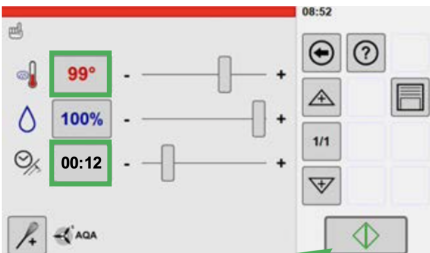
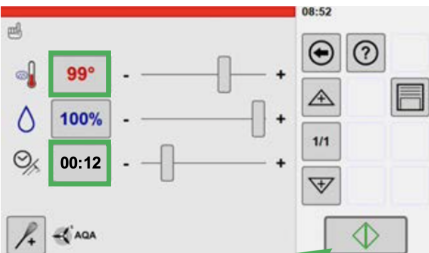
Es werden **zwei Unterschiedliche Garprogramme** des Kombidämpfers für die Zubereitung benötigt:

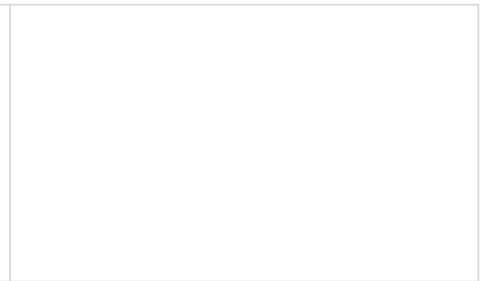
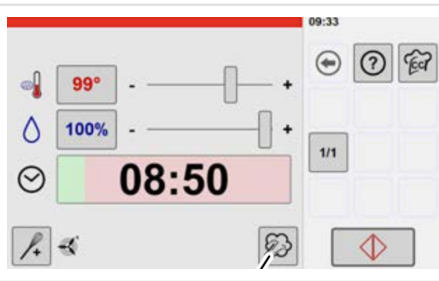
- Backen (Heißluft)
- Dämpfen

BRATAPFEL	CRUMBLE	KOMPOTT & SAUCE
Garprogramm Backen 200° C 20 Min.	Garprogramm Backen 200° C 12 Min.	Garprogramm Dämpfen 12 Min
• Weckgläser mit Äpfeln auf ein Blech stellen • Blech in den Ofen schieben	• GN Bleche mit Backpapier auslegen • Crumble-Masse gleichmäßig darauf verteilen	• den Plastikbeutel auf ein Blech legen • 15 Minuten dämpfen
• Bei 80 Grad können die Äpfel anschließend im Ofen über längere Zeit gehalten werden VORSICHT: DIE GLÄSER WERDEN SEHR HEIß!	• Bleche mit Backpapier können den ganzen Tag über genutzt werden, außer das Backpapier reißt VORSICHT: BLECHE WERDEN SEHR HEIß!	• beim Herausnehmen aus dem Ofen den Plastikbeutel direkt in einen GN Behälter stellen • Erst dann aufschneiden und umfüllen VORSICHT: BEUTEL KÖNNEN PLATZEN!

GARPROGRAMME EINSTELLEN

BACKEN	DÄMPFEN	
--------	---------	--

		
		
 Temperatur: 200° C Dampf: 100% Zeit: 20 Min 12 Min	 Temperatur: 99° C Dampf: 100% Zeit: 12 Min	
		
 START	 START	



Reinigung & Hygiene

Nachdem wir im Lebensmittelbereich arbeiten, ist ein einwandfreier hygienischer Standard absolute Priorität. Jederzeit sollte dafür Sorge getragen werden, dass sich der Stand in einem ausgesprochen sauberen Zustand befindet.

Reinigung Kombidämpfer

- Taste „**AutoClean**“ antippen
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt



- das "**kleinste**" Reinigungsprogramm auswählen



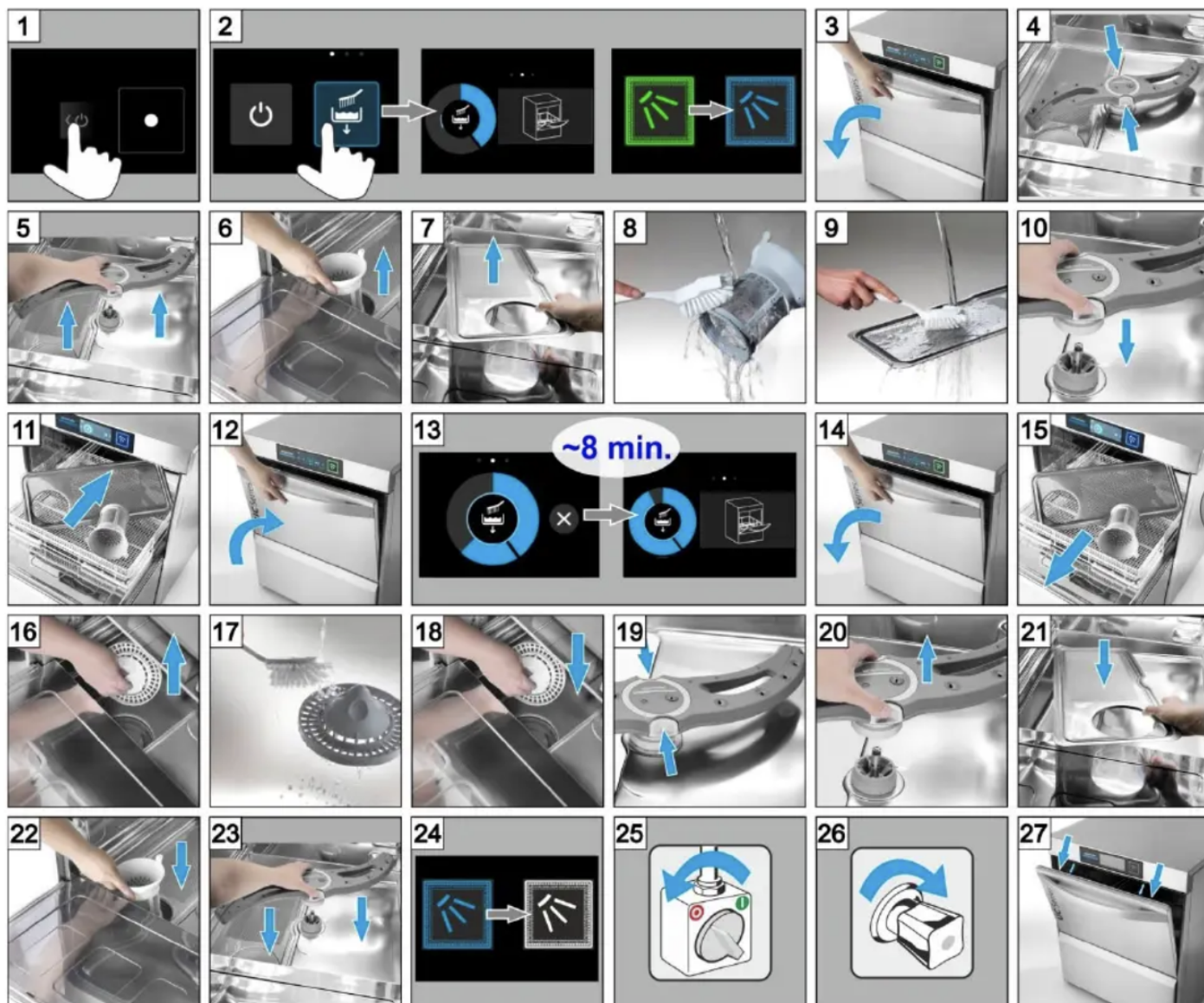
- **Taste Start/Stopp antippen**
- Das Symbol in der Taste Start/Stopp wechselt von grün nach rot
- Der Einweichvorgang beginnt, der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorgangs
- Ist der **Einweichvorgang abgeschlossen**, erfolgt die Meldung „**Reiniger zuführen**“

Einbringen des Pulverreinigers

- Garraumtür öffnen.
- **Pulverreiniger über dem Ablaufsieb** verteilen (Dosierung 35g)
- Pulverreiniger nicht im Garraum verteilen!
- Garraumtür schließen.
- Der Hinweis „**Reinigungsprozess starten?**“ erscheint
- Taste „**Bestätigen**“, antippen
- Das Reinigungsprogramm läuft
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.
- Nach Ablauf des Reinigungsvorganges erlischt die Anzeige „Reinigungsprogramm“, – es erscheint die Anzeige „Startbildschirm“
- Gerät anschließend ausschalten



Reinigung Geschirrspüler



Abendreinigung Verkaufsstand

Bereits vor Verkaufsschluss (ca. 20.30 Uhr - 20.45Uhr) kann und soll mit der Abendreinigung des Verkaufsstandes begonnen werden, sofern der Kundenverkehr dies zulässt.

Maßnahmen der Abendreinigung, die jederzeit von einer Person begonnen werden können

• Zubereitungsfläche säubern und desinfizieren
• Dreckige Bleche mit Stahlschwamm vorwaschen und dann in der Geschirrspülmaschine reinigen (Tablettkorb benutzen!)
• Reinigungsprogramm des Kombidämpfers einschalten (sofern, dieser innen Verschmutzt ist), sowie Kombidämpfer von außen säubern (oft Kleben hier Teigreste an Griffen und Oberflächen)
• Spuckschutz von innen und außen mit Glasreiniger säubern
• Alle Oberflächen auf Sauberkeit prüfen und ggf. reinigen (z.B. Türen abwischen, Fenster putzen etc.)
• Taschenablage und seitliche Tische abwischen
• Fertig bestückte Crumble-Bleche mit Frischhaltefolie abdecken

Maßnahmen der Abendreinigung, die ab 20.30Uhr/20.45Uhr begonnen werden können

• Bain Marie ausschalten und das Wasser ablassen - ACHTUNG das Wasser nicht weggießen
• Deckel der GN-Behälter können bereits gespült werden
• Kompott und Sauce in neue GN Behälter (gleicher Größe) füllen und auf der Ablage hinten abkühlen lassen (es kann daraus weiter verkauft werden, daher das Servierbesteck vorerst in den Behältern belassen)

- Benutzte GN Behälter einweichen lassen, indem man das abgelaufene heiße Wasser aus der Bain Marie einfüllt. Stell die GN Behälter dafür in die Spülecke

- Bain Marie mit einem Schwamm innen und außen reinigen und desinfizieren

- Übrig gebliebenen Crumble auf je ein Blech tun und mit Frischhaltefolie abdecken

- Übrig gebliebene Bratäpfel in den Kühlschrank stellen

- Servierbesteck aus allen Beilagen entfernen (nach Verkaufsschluss), vorspülen und in der Spülmaschine reinigen

- Alle Beilagen mit Deckel abdecken und ebenfalls in den Kühlschränken verstauen (sollte eine der letzten Maßnahmen sein, da sie dann möglichst viel Zeit zum Auskühlen haben)

- Reinigungsprogramm der Geschirrspülmaschine laufen lassen – nur bei mehr als 3° Außentemperatur, sonst läuft die Spülmaschine über Nacht weiter und wird am nächsten Morgen gereinigt

- Kombidämpfer bei unter 3° Außentemperatur auf 60° C Dämpfen stellen, Dauer 12 Stunden

- Boden fegen und wischen

Kasse

Allgemeine Informationen

- Kunden **immer nach Kleingeld**, passendem Geld fragen
- Wenn **Wechselgeld ausgeht bei Nachbarständen** fragen, insbesondere **Knödelwerkstatt und Bürste** (per Ipad Chat, falls ihr alleine seid)
- **Quittungsblock liegt im Regal:** nur auf Anfrage. Beschreibung zum Ausfüllen im Block

Kasse

Allgemeine Richtlinien

SICHERHEIT

Stets auf die Sicherheit des Bargeldes und der Kasse achten. Die Kasse sollte **niemals unbeaufsichtigt** gelassen werden.

ORDNUNG

Bargeld ordentlich und nach Nennwerten sortiert halten, um Fehler und Verzögerungen zu vermeiden.

Kasse

Am Morgen

MÖGLICHKEIT A

Anna, Carolin oder Sebastian bringen die Kasse mit in den Stand und sortieren die Kasse direkt in die Schublade ein. In diesem Fall ist die Kasse frisch gezählt und muss nicht erneut abgeglichen werden

MÖGLICHKEIT B

Euch wird der Beutel mit der Wechselgeldkasse übergeben. Ordnet die Scheine und Münzen nach Wert getrennt in die Kassenschublade ein. Zählt dabei den Wert und unterzeichnet auf dem Kassenstartbericht mit eurer Unterschrift für die Richtigkeit. Differenzen zeigt ihr sofort an

Im laufenden Betrieb

TRANSAKTIONEN

Alle Transaktionen sorgfältig durchführen und den Kunden den korrekten Betrag herausgeben. Lasst das **entgegengenommene Geld** solange **auf dem Tresen** liegen, **bis** ihr das **Wechselgeld herausgegeben** habt. So können Reklamationen des Wechselgeldes immer überprüft werden (z.B.: *Aber ich hatte Ihnen 50€ gegeben, nicht 20€*).

SCHEINGELD

Alle **Werte größer als 50€** werden **sofort in den POS-Safe** gelegt. Alle Werte gleich oder kleiner 50€ sollten in angemessener Menge in der Kasse bleiben. Im einzelnen bedeutet dies:

50€ Scheine maximal 3 Stück

20€ Scheine maximal 10 Stück

10€ Scheine keine Begrenzung

5€ Scheine keine Begrenzung

MÜNZGELD

Versucht wenn möglich insbesondere **sehr kleines Münzgeld zeitnah wieder an Kunden herauszugeben**, wenn es nicht zu lange dauert. Kleines Münzgeld verkompliziert den abendlichen Zählprozess, so dass wir gern wenig davon in der Kasse haben möchten.

GENEHMIGUNGEN

Entnahmen aus der Kasse nur mit vorheriger Genehmigung durchführen.

DOKUMENTATION

Jede Entnahme muss dokumentiert werden, inklusive des Zwecks (z.B. Wareneinkauf, Rechnungszahlung). Nutzt dafür einen „Entnahmeschein“ und tragt die entnommene Summe darauf ein und legt diesen in die Kasse. Geht hier nach dem **Vier-Augen-Prinzip** vor und lasst eine zweite Person die Entnahme unterzeichnen.

QUITTUNGEN

Bei **Entnahmen für Einkäufe** oder Rechnungen **immer eine Quittung einfordern** und dann **inklusive Wechselgeld** in die Kasse legen. Ihr unterzeichnet dann erneut den Entnahmeschein im Feld „Erledigt“

Kasse

Nach Geschäftsschluss

POS-SAFE

Werft **alle Scheine** in den **POS-Safe**.

GELDTASCHE

Legt das (übrige) gesamte Bargeld, den Kassenstartbericht, alle Quittungen des Tages, den Tagesbericht, Entnahmescheine, Rechnungen, etc. in die Geldtasche.

Kassennachschau

Das **Finanzamt** kann jederzeit zu einer sogenannten **Kassennachschau** vorbeikommen. Die **Mitarbeiter sind verpflichtet sich auszuweisen** und werden dies auch unaufgefordert tun. **Bitte kontrolliert die Ausweise in jedem Fall.**

Die Mitarbeiter **dürfen** sich die **Kasse und Aufzeichnungen dazu vorlegen lassen**. Ihr dürft sämtliche im Stand vorhandenen Unterlagen vorlegen. Dazu gehört auch diese Handreichung. **Eine Zählung der Kasse darf von euch NICHT vorgenommen werden.** Wenn eine Zählung verlangt wird, dann **ruft sofort Carolin oder Sebastian** an und überreicht das Handy an den Prüfer des Finanzamtes. Wir werden das weitere Vorgehen mit diesem dann abstimmen.

Die Mitarbeiter des Finanzamts dürfen nicht selbst Schränke öffnen oder durchsuchen und werden dies auch nicht tun.

Lasst euch in jedem Fall die Namen und Telefonnummern der Mitarbeiter des Finanzamtes geben und notiert diese. Notiert auch den Namen der Dienststelle.

***** Informationen für Prüfer des Finanzamtes *****

Kassenform: Offene Ladenkasse

Bargeldverwahrung: Das Bargeld wird im Stand in der Kasse und im POS-Safe aufbewahrt. Der POS-Safe kann nur von einem der unten genannten Verantwortlichen geöffnet werden.

Kassenbuch: Es wird ein Kassenbuch in Form eines gebundenen Buches mit retrograd aufgebauten Tagesberichten nebst Zählprotokollen täglich geführt. Nach dem Tagesabschluss findet die Auskehrung der Kasse, sowie Neubestückung mit Wechselgeld statt. Dies wird im sogenannten Kassenstartbericht protokolliert. Jede Kasse verlässt das Büro mit dem Kassenstartbericht, der den Tagesanfangsbestand ausgibt und stets mit der Kasse im Stand ist.

Wechselgeld: Es gibt keinen genau festgelegten Wechselgeldbestand.

Weitere Dokumentation: Es werden Tagesberichte von den Mitarbeitern handschriftlich geführt. Diese werden Abends mit der Kasse ins Büro gegeben und dort archiviert. Die Tagesberichte enthalten Bruchlisten, Mitarbeiterverzehr, sowie eine Protokollierung angenommener Gutscheine des Stadtmarketings (sofern anwendbar).

Verantwortlich: Sebastian Pape - 0178-5709166, Carolin Feilke 0178-1880398

Ort der Buchführung: Steinbrecherstr. 23, 38106 Braunschweig

Produktinformationen

Hier findest du alle Informationen zu Inhaltsstoffen, Allergenen, Haltbarkeit etc. unserer Produkte.

Allergene

	Apfelpompott	Waldbereenompott	Zwetschenröster	Crumble	Bratapfel	Vanillesauce
 GLUTEN						
 MILCH						
 EI						
 SESAM						
 NÜSSE						
 SOJA						
 LUPINEN						
 SULFITE						
 SELLERIE						
 SENF						
 VEGGIE						

All unsere Produkte können Spuren von Gluten, Nüssen, Soja, Sellerie und Senf enthalten

Inhaltsstoffe | Zutatenlisten

CRUMBLE HELL

- Mehl (Weizen)
- Butter
- Zucker
- Haferflocken
- Mandeln
- Vanillinzucker
- Spekulatiusgewürz

CRUMBLE SCHOKO

- Mehl (Weizen)
- Butter
- Zucker
- Haferflocken
- Mandeln
- Vanillinzucker
- Spekulatiusgewürz
- Kakao

BEERENKOMPOTT

- Waldbeeren
- Apfelsaft
- Himbeersaftkonzentrat
- Aromen
- Invertzuckersirup
- Maisstärke

APFELKOMPOTT

- Apfelstücke
- Butter
- Zitronensäure

VANILLESAUCE

- Sahne
- Milch
- Stärke
- Bourbon Vanille
- Zucker

BRATAPFEL

- Apfel
- Vanillinzucker
- Spekulatiusgewürz
- Zimt
- Marillenmarmelade
- Sahne
- Mandeln
- Marzipan

Checklisten & Routinen

Morgenroutine

TO DO	LINK
• 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
• Kombidämpfer einschalten (check, ob die Kontrollleuchte um den Einschaltknopf leuchtet. Ist dies der Fall, ist der Kombidämpfer bereits an)	Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer
• Kompott und Vanillesauce vom Vortag im GN Behälter mit Deckel im Kombidämpfer 20 Minuten erwärmen -> Dämpfen: 99° 100% Dampf • Ggf. durch neue Beilagen ergänzen und im gleichen Garprogramm erwärmen; Beilagen im Plastikbeutel auf ein gelochtes GN-Blech legen	Zubereitung im Kombidämpfer
• Herdplatten einstellen (sie stehen immer auf 1) und den Crumble vom Vortag in den Crumble Töpfen warm werden lassen	
• Bain Marie mit Hilfe eines Eimers bis etwas über der Minimum-Anzeige mit warmem Wasser befüllen • ACHTUNG: Bitte checken, ob der Hahn der Bain Marie zu ist • Anschließend am Kippschalter einschalten (Bain Maries steht immer auf Max. Temperatur) • GN Behälter + Stege einlegen • Alle Deckel auflegen • Richtiges Servierbesteck zuordnen	Aufbau Bain Maries Ausgabe

TO DO

LINK

- Kombidämpfer leeren, sobald dieser fertig ist
- **ACHTUNG: Ofen anschließend unbedingt auf Heißluft/Backen stellen**
- Dann Bratäpfel vom Vortag erwärmen und ggf. neuen Crumble aufbacken (geht beides im selben Programm; außer die Bratäpfel sind schon sehr dunkel, dann diese bei 80° C einfach in den Ofen stellen, sobald der Crumble fertig ist)

- Alle Toppings auffüllen

- Tagesprotokoll anheften

- Alle Crumble Bleche mit Backpapier auslegen und mit Crumble bestücken
- Das Backpapier wird für den ganzen Tag, oder auch darüber hinaus genutzt

[Crumble Herstellung & Zubereitung](#)

- Bratapfelmasse und Bratäpfel vorbereiten

[Bratapfel Herstellung & Zubereitung](#)

Abendroutine

VOR VERKAUFSSCHLUSS 19:45

- [Tagesprotokoll](#) auf dem Ipad durchführen und abschicken

BEGINN ABENDROUTINE ZWISCHEN 20:30 - 20:45Uhr

Dies ist eine Kurzversion der Abend To Do's. Bitte schaut euch die [Abendreinigung](#) an, um die Abendroutine entsprechend zu erledigen.

TO DO	LINK
• Das gesamte Scheingeld in den PosSafe einwerfen (erst um 21:00Uhr) • Münzgeld, Gutscheine und Tagesprotokoll in die Geldtasche legen (erst um 21.00Uhr) • Alle Oberflächen reinigen & desinfizieren • Bei Bedarf Reinigungsprogramm des Kombidämpfers einstellen (nie gleichzeitig mit der Geschirrspülmaschine reinigen, dafür ist die Abwasserleitung nicht ausgelegt!!!) • Bain Marie ausstellen, erst dann das Wasser ablassen • Herdplatten ausstellen • Übrig gebliebene Beilagen in neue GN Behälter (gleicher Größe) füllen und auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen • Zum Ende der Abendroutine mit Deckel in den Kühlschränken verstauen • Dreckige GN Behälter und Bleche abwaschen • Bain Marie von innen und außen reinigen und desinfizieren	Reinigung Kombidämpfer

TO DO**LINK**

- Crumblebleche mit Frischhaltefolie abdecken

- Geschirrspülmaschine reinigen und ausschalten
- Ist Frost vorausgesagt, dann muss die Spülmaschine abends nicht gereinigt werden; die Spülmaschine bleibt eingeschaltet
- Bitte Nachricht in die Gruppe schreiben, dass die Reinigung am Morgen erledigt werden muss

[Reinigung Geschirrspüler](#)

- Bei Frostvoraussage den Kombidämpfer auf Dämpfen bei 60 Grad und 12 Stunden einstellen
- Und den Frostwächter vor den geöffneten Spülenschränk stellen, das Temperaturrädchen auf "Schneeflocke" stellen

- Spuckschutz von innen und außen mit Glasreiniger säubern

- Boden fegen (und bei Verschmutzung ebenfalls wischen)

- Licht innen und außen ausstellen -> Rot markierte Schalter im Sicherungskasten herunterdrücken

- Fensterladen schließen

- Abschießen und Schlüssel im Schlüssel-Safe verstauen

- Vielen Dank für deinen Einsatz, bis morgen ☺☺

Bestandsprotokolle | Tagesinventur

- Um **19.45Uhr** wird eine **Mini-Inventur** auf dem **Ipad** durchgeführt.
- Bitte vor dem Ausfüllen die **App einmal schließen** und dann **wieder öffnen**. Andernfalls gibt es häufig Probleme beim Versenden des Berichts
- **bitte geht sehr gewissenhaft alle Zutaten durch, damit am Folgetag nichts am Verkaufsstand fehlt!**

Du findest die Protokolle unter folgendem Link:

Süße Anna Protokolle
19:45 Uhr Bericht

Arbeitszeiterfassung | Stempel-App

CheckIn & CheckOut – Kurzanleitung

Auf dem **iPad** befindet sich ein **Icon „CheckIn“**. Beim Antippen öffnet sich direkt das Tool.

1. PIN-Eingabe

- Mitarbeitende geben ihren **persönlichen 4-stelligen PIN** ein (über das Ziffernfeld). Sobald der PIN korrekt ist, öffnet sich automatisch ihre Schichtübersicht.

2. Schicht starten/stoppen

- Große zentrale Schaltfläche („**Play**“) startet eine Schicht.

- **Während** eine **Schicht läuft**, wechselt die Schaltfläche zu einem **roten „Stop“-Symbol**. Beim **Antippen** wird die **Schicht beendet**.

3. Was zusehen ist

In der Liste darunter sehen Mitarbeitende ihre Schichten (Datum, Start, Ende). Start/Ende können anschließend nicht verändert werden – es dient als Nachweis. Bei **Korrekturen**, bitte einen Eintrag in der **Zeiterfassungsliste vornehmen** (Ordner).

4. Automatischer Logout

- Oben im Fenster läuft ein **30-Sekunden-Timer**, danach kehrt die Ansicht **automatisch zur PIN-Eingabe** zurück (als Sicherheitsmaßnahme).

Erwartungshaltung & Job Description

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

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)

Arbeitssicherheit

Gefährdungsbeurteilung

GEFAHREN IM VERKAUFSSTAND

GEFAHR	BESCHREIBUNG	MAßNAHME	REFERENZDOKUMENT
Bedienung/Reinigung des Konvektomaten (Kombidämpfer)	- Heißes Wasser bzw. Wasserdampf tritt beim Öffnen aus dem Konvektomaten aus; Bleche nie über Kopfhöhe einschieben -> Achtung Verbrennungsgefahr - Der Reiniger für den Konvektomaten ist hochätzend	- Bleche nie über Kopfhöhe in den Konvektomaten schieben - Achtung Verbrennungsgefahr - Bleche nur mit einem geeigneten Schutzhandschuh herausnehmen - Wenn die Haut oder die Augen mit dem Reinigungsmittel in Kontakt kommen, sofort aus- bzw. abwaschen und ggf. einen Arzt aufsuchen	Siehe Gebrauchsanleitung Salvis EVO 1011T
Bedienung/Reinigung der Geschirrspülmaschine	- Nicht in das Wasser der Geschirrspülmaschine fassen - Verätzungsgefahr - Das Spülmittel ist hochätzend. Dies muss auch beim Wechseln des Spülmittelkanisters berücksichtigt werden - Achtung Verbrühungsgefahr beim Öffnen der Geschirrspülmaschine	- Handschuhe anziehen, falls man in das Wasser der Spülmaschine fassen muss, oder den Kanister wechselt o.ä.. - - Ausgelaufenes Spülmittel sofort wegwischen mit viel Wasser - Mit dem Gesicht nicht zu nah an die Maschine, wenn man sie aufmacht	Siehe Gebrauchsanleitung Winterhalter
Bedienung/Reinigung Bain Marie's	- Nicht in die Bain Marie's hineinfassen - Achtung Verbrennungsgefahr	- Erst nach dem Ausschalten der Bain Maries in das Wasser hineingreifen, am besten mit Handschuhen	
Brand- oder Rauchentwicklung	- Sollte ein elektrisches Gerät übermäßig stark rauchen, oder sogar anfangen zu brennen	- sofort die Sicherung herausnehmen - bei Brand mit dem Feuerlöscher löschen	
Rutschgefahr	- Sollten verschüttete Speisen oder Wasser auf dem Fußboden sein	- Unverzügliches Entfernen - Rutschgefahr!	

GEFAHR	BESCHREIBUNG	MAßNAHME	REFERENZDOKUMENT
Reinigen des Standes allgemein		- alle elektrischen Geräte vor der Reinigung mit der Hand ausstellen und prüfen, dass sie ausreichend abgekühlt sind - Handschuhe tragen - Augen- und Hautkontakt mit Putzmitteln vermeiden	

Fehlermeldungen & technische Probleme

In diesem Kapitel erfährst du, was zu tun ist, wenn (technische) Probleme im Stand auftreten.

Austritt von Wasser

WAS TUN?

- Handtücher dort ausbreiten, wo das Wasser austritt
- Austritt des Wassers lokalisieren
- Gegebenenfalls Haupthahn im Spülenschrank zudrehen
- Sebastian anrufen: 0178-5709166 / Carolin 0178-1880398

Fehlermeldungen & technische Probleme

Fehlermeldung an Kombidämpfer oder Geschirrspülmaschine

Bitte kontaktiere im Falle eines Fehlers von Kombidämpfer oder Geschirrspülmaschine:

1. Sebastian: 0178-5709166

2. Carolin: 0178-1880398

Irgendein Elektrogerät hat keinen Strom / Sicherung fliegt raus

- Sicherungskasten überprüfen, ob Sicherung eingeschaltet ist bzw. Sicherung wieder einstellen
- Bei erneutem Auftreten -> Sebastian anrufen

Bain Marie heizt nicht auf | Kontrolllämpchen leuchtet nicht

1. Überprüfen, ob Sicherung rausgeflogen ist

- Sicherung wieder reinmachen
- bei erneutem Auftreten -> Sebastian anrufen

2. Bain Marie Reset

- Unter jeder Bain Marie befindet sich ein Reset-Knopf
- Ggf. Wasser aus der Bain Marie ablassen
- Bain Marie hochheben
- Unten hinten links oder rechts ist ein Loch -> hier mit einem Schraubenzieher oder anderen passenden Gegenstand hineindrücken

Fehlermeldungen & technische Probleme

Kontakte

Sebastian: 0178-57 09 166

Carolin: 0178-188 03 98

Abbau des Verkaufsstandes

Checkliste Abbau

VERBLEIBT IM STAND	GEHT RAUS
• die gesamte Deko	• Alle Lebensmittel
• die gesamte "Einrichtung"	• Textilien
• Besteck, Geschirr	• Gesamtes Geld aus der Kasse und dem POS Safe inkl. Tagesprotokoll und Gutscheinen
• ToGo Verpackungen, Servietten	• Ipad, SumUp
• Bain, Maries, GN Behälter, Servierbesteck	• Trinkgeldkasse (nur Inhalt), die Box selbst verbleibt im Stand
• Putzmittel, Hygieneartikel, Besen, Wischer	• Ordner

Endreinigung am Abbautag

Die Endreinigung ist eine besonders gründliche **Abendreinigung**, die um folgende Punkte ergänzt wird. Zum Teil kann mit den Reinigungsmaßnahmen lange vor Verkaufsschluss begonnen werden

MAßNAMEN DER ENDREINIGUNG TAGSÜBER

• Alle Schubladen einmal auswischen
• Kühlschränke innen und außen gründlich auswischen und desinfizieren
• Alle Oberflächen gründlich reinigen, inkl. Fliesenspiegel, Fenster Türen, Schubladenfronten etc.
• Vom Backblechregal alle Schienen abwischen und hartnäckige Teigreste entfernen
• Alle Bleche auf Sauberkeit überprüfen und ggf. noch einmal reinigen

MAßNAMEN DER ENDREINIGUNG VOR VERKAUFSSCHLUSS

• Alle Beilagen aus den Kühlschränken in Kisten legen und im Außenschrank lagern – bitte sicherstellen, dass die Kühlschränke komplett leer sind – Kühlschränke auf Null stellen
• Übrig gebliebener Tee, Kekse etc. bitte in eine Kiste zu den übrig gebliebenen Beilagen stellen – nicht in die Schubladen legen
• Reinigung des Kombidämpfers, sobald dieser nicht mehr genutzt wird • Normales Reinigungsprogramm durchlaufen lassen • Anschließend die Edelstahlflächen, sowie das Rack und die Scheibe im Innern des Kombidämpfers mit einem frischen Lappen und Zitronensäure reinigen – Zitronensäure entfernt den Kalk. Anschließend mit der Schlauchbrause gründlich ausspülen. • Die Scheibe von Außen mit Glasreiniger putzen, die äußeren Edelstahlflächen des Kombidämpfers mit Edelstahlreiniger und einem Zewa behandeln.
• Sehr gründliche Abendreinigung (teilweise vor, teilweise nach Verkaufsschluss durchzuführen)

MAßNAMEN DER ENDREINIGUNG

- Alle angebrochenen Lebensmittel werden entsorgt! Ihr selbst könnt euch gerne noch etwas mitnehmen, der Rest kommt weg. Nicht auf Food Sharing warten - Schnelligkeit bei der Endreinigung hat Priorität.

- Die Ausgabefläche und die Bain Marie besonders gründlich reinigen

- Alle Oberflächen gründlich reinigen, auch die Wände abwischen

- Alle Schalen in den unteren Schubladen verstauen

- Besteck und Besteckbecher in der Schublade verstauen

- Utensilien wie: Wasserkocher / Teekanne / Servierbesteck / Teigschaber / Schneidebrett / Messer in den Schubladen verstauen

- Die ganzen GN Behälter und Deckel bitte so in der Bain Marie ablegen, dass sie bei der Fahrt nicht hinausfallen können / Wenn noch Platz in den Schubladen ist, die Deckel in die Schubladen legen

- Bitte alle benutzten Lappen, Schwämme und Spülbürsten entsorgen, bereits genutztes Spülmittel , Seife o.ä. verschließen und in die Spüle legen

- Bitte keine Gegenstände auf den Arbeitsflächen liegen lassen beziehungsweise abstellen – sie verrutschen bei der Fahrt und fallen hinunter

- Dreckwäsche in einem Dreckwäschebeutel sammeln und ebenfalls in den Außenschrank legen

Abbau des Verkaufsstandes

Vorbereitungen Abbau

- Klappkisten da lassen einen Tag zuvor - damit Dinge in den Außenschrank verräumt werden können