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

---

Revision #4
Created 2025-09-29 18:55:11 UTC by caro
Updated 2025-11-19 19:08:30 UTC by caro