

CHECKLISTE HaLT-BAR

- Getränke
- Obst
- Crusheis in Boxen (z.B. C&C, Hafenstraße, Bamberg)
- Röhrchen kurz und lang
- Evtl. zusätzl. Cocktail-Shaker, Messbecher, Messer
- Evtl. Löffel für braunen Zucker
- Pfandmarken
- Preislisten
- Cocktailkarten
- Rezepte (laminiert)
- Wechselgeldkasse (genügend Kleingeld)
- Wischtücher zum abtrocknen
- Wischlappen für Oberflächen
- Spülmittel
- Erste Hilfe
- Müllbeutel

TIPPS

- Je Cocktail eine verantwortliche Person
- Max. 3-4 Cocktails
- Je Mitarbeiter eine eigene Rezeptkarte (insbesondere bei Anfängern)
- Cocktailkarte mit Inhaltsstoffe bereithalten
- Spülmaschine vorbereiten, siehe [Anleitung](#)
- Ca. ½ Std Vorbereitungszeit einplanen (Obst schneiden, Arbeitsplätze vorbereiten...)
- Getränke auf Kommission kaufen
- Übergabeprotokoll prüfen/ ausfüllen