

# Checkliste Catering

Catering am : \_\_\_\_\_

## Vorbereitung

- Kaffeemaschine** (Stecker, Wasser aus Wasserspender einfüllen, Bohnenbestand prüfen)  
→ Achtung Reinigungsdurchlauf starten: Tasse drunter, Kaffee starten, Rest erledigt Maschine alleine)
- Wasserkocher** für Tee bereitstellen und mit Wasser befüllen
- Arbeitsfläche** abwischen  
→ Eimer, Lappen+Reinigungsmittel sind im Bistro im Schiebeschrank unten rechts!
- Kuchen/Muffins/Brezeln** bereitstellen, evtl. Korb/Kuchenplatte o.ä.
- Spülmaschine** ausräumen

## Nachbereitung

- leere Flaschen** in die Getränke-Kisten einräumen (unter Arbeitsfläche)
- Getränke-Kühlschrank** auffüllen  
→ neue Flaschen unbedingt **hinten** einsortieren!!  
(angebrochene Flaschen, z.B. Sektflaschen bitte entsorgen)
- Gebrauchtes Geschirr** in die Spülmaschine einräumen  
→ **Sekt- und Weingläser** müssen von Hand gespült werden!  
Geschirrspüler anstellen in Absprache mit Jasmin
- Kaffeemaschine** leeren und unter fließendem Wasser saubermachen  
(Wasserbehälter, Abtropfschale) Maschine wieder zusammen bauen
- Wasserkocher** leeren
- Arbeitsfläche** reinigen
- Zuschauerraum:** Müll + leere Flaschen (auch zwischen den Sitzreihen) einsammeln, Tische abwischen
- Kassen zählen (Bistro + Eintrittskasse)**  
Bestand wieder in die Kassen legen → Bestand **je Kasse beträgt 80 EUR**  
(Bitte je Kasse 40 EUR in Scheinen + 40 EUR in Münzen = 80 EUR)
- **Restliches Geld (= Einnahmen) zählen**  
(Mappen liegen im Bistro links auf der Arbeitsfläche bereit)  
--> *Einnahmen auf dem Zettel eintragen, Mappe mit Geld und Zettel an Jasmin oder Sabine Lutz*

Catering Team

\_\_\_\_\_  
Name 1

\_\_\_\_\_  
Name 2

\_\_\_\_\_  
Name 3