

Ablauf SunntigsZnacht	
1	WC Check (-1 und -2)
2	Abwaschmaschine einschalten, Trockentücher bereitlegen.
3	Tellerwärmer einschalten.
4	Tische decken: Gläser, Besteck, Servietten, Brot.
5	Getränke vorbereiten: Wasser, Tee oder Eistee.
6	Türöffnung ist um 17:45
7	Servieren: Tisch für Tisch.
8	Nachschöpfen, Zugabe, Supplement.
9	Take-Away: Nur wenn es noch Reste hat.
10	Abräumen, abwaschen, Gläser und Krüge in Spülmaschine an der Bar spülen, der Rest in der Küche. Am Schluss bei beiden Maschinen Reinigungsprogramm ausführen.
11	Besteck mit Mikrofasertücher (gelb) abreiben.
12	Putzlappen im Service Bereich gelb, Küche grün oder blau.
13	Tische und Stühle putzen
14	Böden wischen oder saugen (Küche aufnehmen)
15	Essensreste separat sammeln und in Container beim Eingang West entsorgen, ebenso Alu und Weissblech sowie Altglas.
16	Abfall und Karton in Container im EG Ausgang an der Hausecke West deponieren (in Schublade am rechten Ende der Bar).
17	Küche und Abwaschküche aufräumen, Abwaschmaschine (Filter) reinigen und ausschalten Tücher und Lappen aufhängen.
18	Türen schliessen - sind von innen immer offen Kontrolle ist also nur von aussen möglich
19	Material im Keller (U3 mitte) deponieren Bestand auf Tabelle "Lager" aktualisieren
20	WC Check (-1 und -2)
	Kaputtes Geschirr, verschmutztes WC, aussergewöhnliche Vorfälle, etc. auf der bereitgelegten Checkliste festhalten.
Checkliste Bar / Buffet	
1	Geschirr waschen und korrekt wegräumen.
2	Aschenbecher reinigen (keine feuchten Aschenbecher mit Pinsel auswischen).
3	Ablagen reinigen und desinfizieren (Desinfektionsspray).
4	Restaurant Boden wischen, bei Bedarf feucht aufnehmen.
5	Wäsche bei Kühlzelle in den Wäschekorb, feuchte Wäsche aufhängen.
6	Recyclingmaterial / Abfall entsorgen.
7	Geschirrspülmaschine reinigen nach Instruktion und abstellen.
8	Alle Tische und Stühle reinigen.
9	Haupteingangstüre schliessen (ins Schloss drücken).
10	Fenstertüre mit Schlüssel schliessen (Holzanhänger in Buffetschublade).
11	Alle Lichter löschen.
Checkliste Küche	

12	Geschirr waschen und korrekt wegräumen.
13	Ablagen und Schubladen reinigen und desinfizieren (Desinfektionsspray).
14	Recyclingmaterial / Abfall entsorgen.
15	Boden nass reinigen.
16	Geschirrspülmaschine reinigen nach Instruktion.
17	Fritteuse, Salamander, Holdomat reinigen und abstellen.
18	Fenstertüre mit Schlüssel schliessen (Holzanhänger in Buffetschublade).
19	Alle Lichter löschen.
20	Alle Küchengeräte auf Funktion überprüfen, richtig schliessen (Kühlschübladen, Kühlschränke, etc.).
21	Wäsche bei Kühlzelle in den Wäschekorb, feuchte Wäsche aufhängen.
22	Lüftung abschalten
	(Stand 29.11.23)

Regeln am Sonntags'Znacht	
1	Dieses Angebot ist für armutsbetroffene Menschen.
2	Jede Form von Gewalt wird nicht toleriert. Begegnen Sie unseren Helfer*innen und den anderen Gästen mit Respekt.
3	Türöffnung ist um 17:45. Bitte kommen Sie nicht vor 17:45 und nicht nach 18:00.
4	Serviert wird nur im Restaurant und an maximal 90 Personen gleichzeitig.
5	Es dürfen keine Plätze für andere Personen besetzt oder reserviert werden.
6	Eine zweite Portion wird erst serviert, wenn alle Anwesenden schon eine erste Portion bekommen haben.
7	Wenn alle gegessen haben, und wir noch Reste haben, bekommen Sie noch eine Portion mit auf den Weg.
8	Halten Sie unsere Wege frei.
9	Kein Alkohol- und Drogenkonsum.
10	Den Anweisungen des Personals ist Folge zu leisten.
Regeln Helfer*innen-Team	
1	Falls ihr euch unwohl fühlt, sucht den Kontakt zu den verantwortlichen Person. Bei Gewaltvorfällen achtet in erster Linie auf euren Selbstschutz und in zweiter Priorität auf den Schutz unserer Gäste.
2	Der zweite und dritte Gang wird erst serviert, wenn alle Gäste den vorherigen Gang gegessen haben.
3	Serviert wird nach System und in Absprache mit den verantwortlichen Person.
4	Nutzt für eure Einsätze den Einsatzplan .
(Stand 11.09.24)	

