

# Caterer – Checkliste



## Direkt nach Veranstaltungsende

- Weinkühlschränke abschließen
- Tischwäsche abziehen & Servietten und in die entsprechenden Säcke verstauen
- Küche Durchschubspülmaschine, Lüftungsanlage & Elektrogeräte ausschalten
- Tastensperre (am iPad oder Barbereich) deaktivieren
- Medienanlage am iPad „ausschalten“
- Taste „Zentral aus“ an jedem Ausgang die Kapelle verlassen und abschließen

## Küche:

2x Konvektomat	Bitte Reinigung „Schnell“ durchführen
Elektroherd & Bratplatte	Pfannen, Töpfe sauber
Lüftungsanlage	ausschalten

## Spülküche

Rollwagen mit 3 Ebenen	sauber und leer
Durchschubspülmaschine	Haube hoch, Schmutzsieb & Siphon sauber
2x Mülleimer 60l rollbar	Veranstaltungsmüll entsorgen

## Sakristei

2 Kühlschränke	leer & sichtbar sauber (auch Folgetag)
----------------	--

## Chefs Table

Arbeitsplatte & Durchreiche	Sichtbar sauber
-----------------------------	-----------------

## Salon

Bitte die gespülten Gläser zunächst im Glasregal Bar auffüllen, danach in die Racks unter der Vinothek verstauen

Kaffeemaschine	Reinigung PIN 9934
Glasregal Kaffeemaschine	Kaffeetassen + Untertassen auffüllen
Spülboy	leer & sauber
Eiswürfelbereiter	ausschalten & Klappe öffnen
Gläserspülmaschine	leer & sichtbar sauber, Tür auf
	Schmutzsieb sauber