



**DURST LÖSCHEN
IST UNSER BIER**

Checkliste «Festwirtschaft»

1. Planung

Bedarf an Getränken und Speisen abschätzen

- Erfahrungswerte von Fachleuten erfragen - z. B. www.vonarx-getraenke.ch
- Erfahrungswerte von früheren Veranstaltungen miteinbeziehen

Definition der Ausgabestellen

Getränke- und Speisensortiment definieren

Bestellung von Getränken und Speisen

- Darauf achten, dass übrig gebliebene Getränke und nach Möglichkeit auch Speisen wieder an die Lieferanten zurückgegeben werden können
- Darauf achten, dass auch für Vegetarier eine Verpflegungsmöglichkeit besteht

Evtl. Partyservice engagieren

Notfallnummer für Nachbestellungen organisieren. Wichtig: Auch ausserhalb der normalen Öffnungszeiten, z. B. nachts um 1 Uhr!

Glasentsorgung und Getränkeübergabe organisieren

2. Einrichtung

Einrichtung der Ausgabestellen: Restaurants, Bars, Theken, Buden etc.

Einrichtung:

- Mobiliar: Grosser Kühlwagen als Getränkelager, Barelemente, Barhocker, Tische, Stehtische, Stühle, Buffet etc.
- Geräte: Ausschankanlagen, Kühlschränke, Eismaschine, Mixer, Mikrowellenofen, Hot-Dog-Maschine, Kaffeemaschine (Kaffeerahm, Zucker), Fruchtsaft- und/oder Ice-Tea-Dispenser, Elektrogrill
- Einrichtungsgegenstände: Tischtücher, Aschenbecher, Geschirr, Besteck, Gläser, Becher, Servietten, Eiskübel, diverse Behälter, Eiszange, Messbecher
- Reinigungsmittel, Abfallkübel
- Geldkassetten, Wechselgeld

3. Personal

Organisation und Instruktion eines Service-Teams:

- Kleidervorschriften
- Regelungen betreffend Gratis-Ausschank und Selbstverpflegung
- Getränkenachschub organisieren
- Reinigung der Tische, Aschenbecher etc. organisieren