



## STELLENBESCHREIBUNG

<b>Stellenbezeichnung</b>	<b>Luis Bar</b>
<b>Arbeitszeit</b>	<b>Nach Vereinbarung</b>
<b>Direkter Vorgesetzter</b>	<b>BL</b>

### I. Profil

- Körperliche Belastbarkeit
- Flexibilität
- Ortskenntnisse

### II. Aufgaben

#### Aufgaben vor der Wiesn:

- Grundreinigung der kompletten Bar
- Check notwendiger Reparaturen
- Anschluss Reinigungsmittel und Probelauf Spülmaschine
- Check fehlendes Equipment von A-Z (Erstellung Liste)
- Absprache mit Schankleitung wegen Erstbestückung, Handling Nachschub etc.
- Bereitstellung aller notwendiger Gläser
- Prüfung Funktion Flatscreen
- Klären des GDH Handlings
- Erstbestückung der kompletten Ware
- Check der barspezifischen Arbeitskleidung

#### Aufgaben während der Wiesn:

- Täglicher Baraufbau / Barsetup nach den festgelegten Vorgaben
- Gästebetreuung an der Bar innerhalb der Knödelei Standards
- Betreuung VIP Gäste unter besonderem Augenmerk
- Getränkepflege: Sauberkeit der Gläser, optischer Eindruck, Schankverlust
- Stetiges Sauberhalten des gesamten Barbereiches (Stehische/Aschenbecher)
- Informationsweitergabe bei notwendiger Nachbestellung Beverages / Equipment



- Täglicher Check Gläserbestand
- Selbständige Pausenabsprache unter den Barmitarbeitern
- Nach Schankschluss:
  - o Säubern des kompletten Barbereiches / Leergut- und Müllentsorgung / Reinigung der Gläserspülmaschine / Verräumen sämtlicher Ware / Auffüllen der Bar nach Sollliste / Absperren Bar
  - o Tägliche Kassenabrechnung

Nach der Wiesn (Abbautag):

- Aufnahme der kompletten Barinventur
- Grundreinigung des gesamten Barbereiches
- Ordentliches Säubern, Verräumen / Verpacken des Barequipments
- Abschrauben aller nicht mehr benötigten Anbauten
- Reinigung und Herausnehmen aller Kühlschränke