



## STELLENBESCHREIBUNG

<b>Stellenbezeichnung</b>	<b>Schankleitung</b>
<b>Arbeitszeit</b>	<b>8:00 - Ende</b>
<b>Gehalt</b>	<b>Festgehalt</b>
<b>Direkter Vorgesetzter</b>	<b>Betriebsleitung</b>

### I. Profil

- Körperliche Belastbarkeit
- Erfahrung im Bereich Schänke
- Führungserfahrung

### II. Aufgaben vor der Wiesn

- Annahme und Kontrolle der Lieferung Braudienst Bayern (Tische, Kühlschränke, Gläser)
- Check Erstbestellung aller Getränke (Siehe Getränkekarte)
- Check Lieferung Kohlensäure
- Check und evtl. Ergänzen Schankkoffer
- Erstellung Liste Kleinequipment
- Organisation Kleinequipment (Strohhalme, Öffner, Pflaster etc.)
- Anbringen Reinigungsliste Schänke
- Komplette Grundreinigung der Schänke, innen und außen
- Organisation / Klärung Spülmittel / Klarspüler mit Firma Winterhalter (Chlor!)
- Organisation Sektkühler (Normal/Magnum!)
- Organisation Aushänge Kühlhänger (laminiert)
- Organisation Leergutplatz (Paletten)
- Annahme & Kontrolle der Erstlieferung Getränke
- Organisation Schlüssel (Kühlhänger 1 und 2, Kohlensäure, Biertank, Bruchglascontainer)
- Einteilung Schankkellner am 1. Wiesnsamstag
- Organisation Ablauf Schänke, allgemeiner Arbeitsablauf (Wo welche Gläser, Einteilung erster Samstag, Weingläser für Flaschen extra...)
- Vorbereitung Einführungstag (Rundgang, Einweisung aller Schankkellner etc.)
- Klärung Spezialgläser (Schnaps, Kaffee, Longdrink etc.)
- Checkup Masskrugsammelstelle
- Organisation Sackkarre



- Organisation Bruchglastonnen 3x, Bruchglascontainer
- Bestückung Schänke
- Ablageschema Lieferscheine (Schankordner)
- Organisation Eisboxen + Eis einlagern/regelmäßiges Befüllen
- Organisation aller wichtigen Telefonnummern: (FO, Wida, P1, alle Lieferanten, Betriebsleitung, alle Schankkellner, Fahrer, Logistiker, GL's Wida, Notrufnummern: Schanktechnik, Sanitär, Schreiner, Zeltbauer.....)
- Klärung/Organisation Bestückung Luis Bar

### III. Aufgaben während der Wiesn

- Komplette Getränkebestellung
- Annahme, Kontrolle und ordentliche Lagerung der eingehenden Ware
- Reinigung der Gläserspülmaschine 2 x täglich, regelmäßiger Check der Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit
- Täglich regelmäßige Biertankkontrolle
- Regelmäßiger Check Gläserbestand, bei Bedarf Nachbestellung (Weingläser!)
- Allgemeine Ordnung und Sauberkeit an der Schänke
- Ordnung und Sauberkeit Getränkeköhlhänger / Leergutplatz
- Mise en Place an der Schänke, tägliches Auffüllen
- Sofortiges Reagieren bei technischen Problemen der Schankanlage / Gläserspülmaschine
- Organisation Notdienst Schanktechnik / Spülmaschine bei Bedarf
- Täglicher Gang zur zentralen Masskrug-Sammelstelle
- Kontrolle Warenausgang (auch Personalgetränke)
- Getränkepflege: Sauberkeit der Gläser, Optischer Eindruck, Schankverlust
- Ansprechpartner Dienstplan Schänke
- Pausenregelung und Einsatz der Schankkellner

### IV. Aufgaben nach der Wiesn

- Terminvereinbarung Getränelieferanten bzgl. Retour Restbestände
- Inventurlisten/Rücklaufkontrolle (inklusive Pfand)
- Rückgabe Kohlensäureflaschen
- Bereitstellung & Kontrolle Abholung Equipment Braudienst Bayern
- Komplettes Ausräumen & Grundreinigung Schänke
- Komplettreinigung Getränkeköhlhänger
- Verräumen Schankkoffer in Wiesnlager Wida
- Sammeln der Rücknahmescheine aller Getränelieferanten & Braudienst Bayern (Abgabe an FO!)