

Schankkonzept für große Veranstaltungen (ab 800 Personen)

Schankkonzept für große Veranstaltungen (ab 800 Personen)

Für große Veranstaltungen wird die Schank in zwei Bereiche getrennt, um die Abläufe zu optimieren:

- **Gäste-Bereich:** Bereich, in dem Gäste bestellen und Getränke abholen.
- **Austräger-Bereich:** Getrennter Bereich ausschließlich für Austräger, um Bestellungen effizient zusammenzustellen.
- Schankpersonal bedient die Austräger über Ausgaben in der Trennwand zwischen Gäste- und Austrägerbereich.
- Die Organisation der Bons erfolgt so, dass Spitzenzeiten abgefangen und Wege für Austräger minimiert werden.
- Auch hier gilt: Rollen klar kennzeichnen (z.B. unterschiedliche T-Shirts für Austräger und Bestellaufnehmer).

Revision #1

Created 2026-02-10 11:34:46 UTC by Admin

Updated 2026-02-10 11:34:46 UTC by Admin