

To - Do - Liste

Details entnehmen Sie bitte der Checkliste oder den Aushängen im Arbeitsbereich

8.00 - 8.30 Uhr

- **Türen und Schränke aufschließen**
- **Wareneingang überprüfen, Lieferschein abzeichnen**
- **Kasse vorbereiten**
- **Spülmaschine anschalten**
- **Corny-Riegel, Äpfel und evtl. Mandarinen auf die Thekenablage stellen**
- **30 Laugenstangen (ohne Backpapier) und 10 Käse-Laugen-Stangen (mit Backpapier) auf Backblech auftauen**
- **Angeliefertes Gebäck in Theke präsentieren**

To - Do - Liste

Details entnehmen Sie bitte der Checkliste oder den Aushängen im Arbeitsbereich

8.30 - 9.30 Uhr

- **Salat, Gurke, Tomaten vorbereiten**
- **Brötchen und Baguettes belegen**
- **3 Pita-Taschen zubereiten**
- **Warenausgabe II vorbereiten**
- **9.00 Uhr**
Laugenstangen bei 120°C 10 Minuten ohne Backpapier aufbacken
- **9.10 Uhr**
Käse-Laugen-Stangen bei 160 °C 20-25 Min mit Backpapier aufbacken

To - Do - Liste

Details entnehmen Sie bitte der Checkliste oder den Aushängen im Arbeitsbereich

10.15 - 11.30 Uhr

- Brötchen, Baguettes und Laugenstangen ergänzen
- Warenausgabe II ergänzen

11.00 Uhr

- 5 Mexiko-Stangen und 4 Tomaten-Mozzarella-Strudel bei 180°C 15-20 Minuten mit Backpapier aufbacken
- Je 2 Pakete Bistro-Baguettes bei 180°C 15-20 Minuten mit Backpapier aufbacken

Montag

- 45 Bötchen schneiden und mit Salat belegen und um
- 11.20 Uhr 45 Schnitzel bei 180°C 8-10 Minuten mit Backpapier
- erwärmen

Donnerstag

- 11.00 Uhr Anlieferung Pizza
- Pizza schneiden, auf Papptabletts legen und an Ausgabe 1 und 2 verteilen - getrennt nach Sorten!

To - Do - Liste

Details entnehmen Sie bitte der Checkliste oder den Aushängen im Arbeitsbereich

Abschluss

- Vor dem Herunterlassen der Rollade die Theke von außen säubern
- Äpfel im Kühlschrank lagern – Mandarinen beim Gemüse im Vorratsraum.
- Getränkekühlschränke an beiden Ausgaben auffüllen
- Frau Montalti telefonisch über Engpässe oder vorhandene Reste informieren
- Kassenabrechnung – auch Kasse Ausgabe 2
- **Kasse nicht ausschalten und offen stehen lassen!**
- Spülmaschine „ausschalten“: gem. Beschreibung und nach selbständiger Abschaltung Siebe säubern – auf das richtige Einsetzen der Siebe und des Sprüharmes achten
- Wasser und Strom abstellen. Tür der Maschine offen lassen!
- Wasserhähne schließen, Backöfen abschalten
- Backbleche, Scheiben der Öfen und Mikrowelle säubern
- Arbeitsflächen, Kühlschränke, Regale lt. Reinigungsplan säubern
- Reinigungsplan unbedingt abzeichnen (Kürzel)!
- Reste von vorbereiteten Baguette-Brötchen für die Putzfrauen hinstellen (mit vorhandenem Info-Schild kennzeichnen „für unsere Putzfeen“)

Abschluss

- **Geldkassetten und Corny in den Schrank zurückstellen.**
- **Alle Schränke verschließen und die Schlüssel wegbringen**
- **Schmutzige Trockentücher und Wischtücher zum Trocknen über die Heizung hängen.**