

# Protokoll Planbesprechung 05.02.23

Vorab: Vielen Dank für die rege Beteiligung an der Planbesprechung und die vielen Ideen und Anregungen, ich war sehr positiv überrascht 😊

1. **Silvester:** der Vorschlag der letzten Runde wurde angenommen = 2 Bedienungen werden fix eingeteilt und 2, welche sich bewusst sind, dass die Schicht kurzfristig abgesagt wird oder sie als erstes nach Hause geschickt werden.  
(2 „Freiwillige“ für Silvester 2023/2024 = Jacky und Magdalena mit ?)  
➤ Wer noch möchte darf!
2. **Minchen-ABC oder Minchen-Regeln:** Werden am Ende der PB ausgeteilt, wer Ergänzungen oder Korrekturen hat, meldet sich bis inkl. Mittwoch bei mir.  
➤ Hier sind erstmal diverse Punkte gesammelt, eine Auflistung nach Spaten ist noch zu überlegen (Service, Küche, Zapfer?)
3. **Sonstiges:**
  - Generelle Bitten:
    - **Samstags lüftet die 2te Schicht** um es für die Frühstücksgäste im Raucherbereich erträglicher zu machen
    - Wir wollen fair miteinander umgehen, daher erfolgen Schichtabgaben über die generelle Whats-App-Gruppe „Minchen-Team“, alle anderen Bedienungsgruppen (gab es mal) werden gelöscht
    - **Kaffeegeschirr** wird mit warmen Wasser gespült und vorzugsweise direkt im Anschluss getrocknet um Schlieren und Wasserflecken zu vermeiden, wenn das nicht möglich ist, sollte es im Zweifel erneut gespült werden
    - Schlusschicht: Die **Behälter für Mayo und Ketchup** sollten „richtig“ gereinigt werden, es reicht hier nicht mit einem Lappen drüber zu wischen. Die Gummidüse unter der Abdeckung kann für die Reinigung entfernt werden.
    - Generell im Service (morgens und abends) wollen wir **unseren Arbeitsplatz sauber und ordentlich hinterlassen**. Stellt die jeweiligen Stühle vernünftig an die Tische und schaut nochmal durch eure Bereiche, dass kein Müll, Frühstücksgeschirr oder „Geschenke“ der Gäste übrig sind.
    - Klamotten: Fühlt euch beweglich und wohl in einem schwarzen Oberteil. Bedeckt bitte den Po, den Bauch und achtet auf die Tiefe der Einblicke, wir wollen mit gutem Service und Freundlichkeit überzeugen nicht mit Hupen und Hintern.
  - Bitten an den Service zum Frühstück:
    - **Raumduftspray nach Frühstück im Anbau ausschalten**, im Gegenzug wird der Service (2te Schicht) am Samstag darauf achten, dass im Anbau zu Feierabend schonmal gelüftet wird bevor wir schließen.
  - Bitten an Fabian:
    - Bestellung neue **Espressountertassen**
    - **Markierung der Sum-up-Kartengeräte (Farbe + Zahl des Gerätes)** für die bessere Zuordnung + Prüfung Anschaffung mehr Geräte
    - **Umgestaltung der Speisekarte beim Punkt Burger**, Vorschlag: kleine Erläuterung bevor die einzelnen Burger vorgestellt werden „wahlweise mit American, BBQ, Honig-Senf, Joghurt-Minze oder Salsa als Soße auf dem Burger“ und pro Burger eine Soße in Karte festlegen - wie beim Crispy Chicken = mit Honig-Senf. Farbliche Kennzeichnung in Kasse für festgelegte Soße z.B. rot statt blau möglich?