

Checkliste KAFFEE und KUCHEN Stand

Aufbau: ab 15:30 Uhr

- 2-3 (zw. 18:30 und 20:30 Uhr) 4 Personen pro Schicht
- Tische aufstellen, Papiertischdecken anbringen
- Kaffeemaschinen befüllen und aktivieren, Kuchen aufstellen
- Servietten, Pappteller, Kuchengabeln und Kaffeebecher aufstellen
- Kaffeemaschinen werden vom EV organisiert, bitte Manuela Dürlinger oder Reinhard Kober fragen wo diese abgeholt werden sollen
- Maresi und Zucker werden wie Tischdecken, Servietten, Becher, Kasse, Küchenrollen und Tischdecken ... vom EV Team an den Stand gebracht!
- Preisliste anbringen (wird bereitgestellt)
- Bei Bedarf Bohnen, Servietten etc. nachschichten, Kuchen aus Küche nachholen

Abbau:

- Kasse an Monika / Gabi übergeben
- Übrig gebliebene Kuchen ins Kühlhaus stellen
- Tische abwischen, Kaffeemaschinen ausstecken und säubern
- Restliche Becher und Pappteller in den EV Raum bringen