

KURZANLEITUNG FÜR BAR SERVICE

1



Den Gast nach Ankunft innerhalb von 5 Minuten bedienen

2



Nähern sie sich dem Gast mit einem Tablett auf dem sich Speisekarte, und Untersetzer befinden sollen.

3

Menü	
Water Nr: 8	Table: 2
Date: 14. 3. 2012	Hour: 12:00
UNIT	DESCRIPTION
1	Spanish omelette
2	Spaguetti bolognese
3	Chicken Curry (mild)

Jede angeforderte Ware impliziert eine Bestellung.

4



Alle 5 bis 10 minuten den Zustand des Tisches überprüfen.

5



Alle Speisen werden aus der Küche bereits auf Tellern vorbereitet serviert, bzw. von den Barmitarbeitern vorbereitet > (kostenfreie Snacks)

6



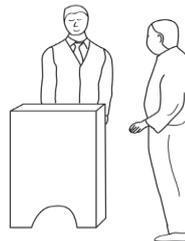
Geschirr immer von rechts servieren und abräumen (Brot und Besteck von links)

7



Gäste zum Konsum von Kaffee und Liköre nach dem Essen annimieren > proaktiver Zusatzverkauf.

8



Dem Gast einen angenehmen Aufenthalt wünschen und sich für den Besuch bedanken.

9



Sobald der Gast den Tisch verlassen hat, innerhalb von 5 minuten den Tisch abräumen, aufräumen und die Stühle wieder gerade stellen .