

Aufgaben OK Mitglied Gastro

- Aufbau des Gastrobetriebes für die CHANGE Bar & Lounge
 - Infrastruktur gemäss Merkblättern des Badenfahrt OK, inkl. Gastrozubehör (Geschirr, Becher, Röhrlí ect.)
 - Sortimentsgestaltung in Absprache mit dem OK (schwergewichtig Getränke (Bier, Softdrinks, Longdrinks (ev. einige Cocktails) und Wein)
 - rudimentäres Essensangebot in Absprache mit der vorhandenen Gastronomie (Bodega, Paradies)
- Rekrutierung Personal für den Gastrobetrieb
 - bezahlte Tages-Gastroverantwortliche für den Betrieb der CHANGE & Bar und Lounge (bereits einige Zusagen)
 - Freiwillige Helfer für Bar und Commis (grosse Datenbank mit ehemaligen und neuen Helfern vorhanden!)
 - Einsatzplanung des gesamten Gastropersonals (Einsatzpläne vorhanden)
- Management während des Festbetriebes (maximal eine Teilzeit-Anwesenheit erforderlich)
 - Erstellen von Pflichtenheft für die Tages-Gastroverantwortlichen (Personalführung und -instruktion, Hygienevorschriften, Reservationen, Abrechnung Tageseinnahmen, Handhabung Trinkgeld, Inventur Getränke und Zubehör etc.)
 - Nachbestellung Getränke bei Lieferanten (ev. Absprache mit dem OK)
 - Nachbestellung Gastrozubehör (Geschirr, Becher, Röhrlí ect.) beim Badenfahrt OK oder den Lieferanten (Aligro)
- Unterstützung des Gastrochefs durch die weiteren OK-Mitglieder
 - Vertretung während des Festbetriebes
 - Services
 - Secutities aufbieten und managen
 - Infrastruktur (Kühlschränke und -Kühlwagen, Eismaschine, CUP-System) für den Festbetrieb betreuen
 - Abfallbewirtschaftung
 - Marketing
 - Gestaltung der Bar- und Loungekarten
 - Finanzen
 - Bereitstellen von Kassenstock und Einzahlung des Bargeldes
- Weitere Aufgaben nach Absprachen mit dem OK