



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

## Der Arbeitsplatz - die Bar



Der Arbeitsplatz - die Bar Der optimale Arbeitsplatz muss so gestaltet sein, dass ein effizientes Arbeiten möglich ist.

Sauberkeit, Bewegungsfreiheit und kurze Wege sind absolut notwendig!

Ein optimal gestalteter Arbeitsplatz ermöglicht ein stressfreieres Arbeiten

- Alle benötigten Spirituosen, Liköre, Sahne, Milch, Früchte, etc. die zur Zubereitung eines Drinks benötigt werden, müssen in Reichweite aufgebaut werden
- Spirituosen, Säfte, etc. sollten einen festen Platz haben, damit auch „blind“ gearbeitet werden kann

- Arbeitsmaterialien sollten in ausreichender Menge zur Verfügung und ebenfalls ihren festen Platz haben
- Eine Reserve an Spirituosen, Likören, Säften, Sahne, Fürchten, etc. sollte immer in Reichweite vorhanden sein
- Genügend Ablagemöglichkeiten für die Arbeitsmaterialien, z.B.: Shaker, Strainer, usw.
- Für jedes elektronische Gerät sollte ein Anschluss zur Verfügung stehen
- Reichlich Reservegläser sollten im Arbeitsbereich vorhanden sein
- Müllentsorgung und Reinigungsmöglichkeiten müssen am Arbeitsplatz möglich sein

**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246