

Arbeitsabläufe 1

Produktion		Zeit															
Wer	Was	06.00-08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00
Team 1 (2 Pers.) +1 Mitarbeiter Werterhaltung	Bereitstellen des Frühstückbuffet, Infos über den Tag in der Reception abholen. Warenannahme, Produktion und Lagerung, Bankett, Seminar und teilweise a la carte (hauptsächlich warme Gerichte)	Produktion	Produktion	Produktion	Reinigung	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Team 2 (2 Pers.)	Produktion und Lagerung, Bankett, Seminar, MA-Essen und teilweise a la carte (hauptsächlich kalte Gerichte) Bereitstellen von Brot und Brötchen für alle Bereiche. Fertigung und Ausgabe der Mittagsbankette	Produktion	Produktion	Produktion	Reinigung	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Team 3 (1 Pers.) +1 Mitarbeiter Werterhaltung	Produktion, Lagerung, Fertigung und Speiseausgabe von Bankette, Seminare Im Sommer 1 Person Wache für Terrasse	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Sous-Chef Produktion		Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Patissier (ist im Team a la carte)	Produktion von Süßspeisen, Sorbet und Pralinen für alle Bereiche. Speiseausgabe a la carte.	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Team a la carte (3 Pers.) +1 Mitarbeiter Werterhaltung	Fertigung und teilweise Produktion der Speisen für das Seerestaurant und Terasse inkl. Süßspeisen. Die kalte Küche schickt Am Mittag die Süßspeisen	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Sous-Chef a la carte		Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Küchenchef		Gleitende Arbeitszeit															

Tagesablaufbesprechung	Produktion	Produktion und Essensausgabe	Reinigung	Essen	Essensausgabe	Bestellungen Hygienekontrolle
------------------------	------------	------------------------------	-----------	-------	---------------	----------------------------------

Bemerkung dieser Ablauf ist für die Hochsaison und Spitzenzeiten ausgearbeitet worden. In der Vor- und Nachsaison sowie bei wenig Bankett- und Seminarbetrieb wird der Mitarbeiterinsatz entsprechend gekürzt.

Arbeitsabläufe 2

Produktion		Zeit															
Wer	Was	06.00-08.00	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	18.00-19.00	19.00-20.00	20.00-21.00	21.00-22.00	22.00-23.00
Team 1 (1 Pers.) +1 Mitarbeiter Werterhaltung	Bereitstellen des Frühstückbuffet, Infos über den Tag in der Reception abholen. Warenannahme, Produktion und Lagerung, Bankett, Seminar und teilweise a la carte (hauptsächlich warme Gerichte)	Produktion	Produktion	Produktion	Reinigung	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Team 2 (1Pers.)	Produktion und Lagerung, Bankett, Seminar, MA-Essen und teilweise a la carte (hauptsächlich kalte Gerichte) Bereitstellen von Brot und Brötchen für alle Bereiche. Fertigung und Ausgabe der Mittagsbankette	Produktion	Produktion	Produktion	Reinigung	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Team 3 (1 Pers.) +1 Mitarbeiter Werterhaltung	Produktion, Lagerung, Fertigung und Speiseausgabe von Bankette, Seminare	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Sous-Chef Produktion		Produktion	Produktion	Produktion	Reinigung	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Patissier (ist im Team a la carte)	Produktion von Süßspeisen, Sorbet und Pralinen für alle Bereiche. Speiseausgabe a la carte.	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Team a la carte (3 Pers)	Fertigung und teilweise Produktion der Speisen für das Seerestaurant und Terrasse inkl. Süßspeisen. Die kalte Küche schickt Am Mittag die Süßspeisen	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Sous-Chef a la carte		Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion	Produktion
Küchenchef		Gleitende Arbeitszeit															

Tagesablaufbesprechung	Produktion	Produktion und Essensausgabe	Reinigung	Essen	Essensausgabe	Bestellungen Hygienekontrolle
------------------------	------------	------------------------------	-----------	-------	---------------	-------------------------------

Bemerkung dieser Ablauf ist für die Hochsaison und Spitzenzeiten ausgearbeitet worden. In der Vor- und Nachsaison sowie bei wenig Bankett- und Seminarbetrieb wird der Mitarbeiterereinsatz entsprechend gekürzt.