

## Informationen KaffeeBar KW 28

1. Temperaturkontrollplan vormittags / Reinigungsplan nachmittags ausführen
2. Milchkännchen auf den Tischen verteilen
3. Runde Kuchen (Apfel, Biene, Käse) bitte vom Papier nehmen und in 12 Teile schneiden
4. Hafermilch am WE nur in ein Kännchen, beide Kaffeemaschinen mit normaler Milch benutzen.
5. Die Stehlampe immer morgens an- und abends ausschalten.
6. Wenn viel Betrieb ist, Spülmaschine nach jeder Schiffabfahrt abpumpen oder das Reinigungsprogramm mit Wassertausch wählen
7. Schürze tragen.