

Skills

keine Unihockey-Vorkenntnisse nötig, Umsetzung der Aufgaben gemäss Handbuch - lesen-verstehen 😊

Mitglieder des Bistro-Teams sind verantwortlich, am Spieltag das Bistro aufzustellen, an die Helfer zu übergeben und am Abend wieder wegzuräumen. Wir unterscheiden zwei Bistro-Arten: Bistro klein - Bistro gross. Diese beinhalten folgende Aufgaben:

Bistro klein = Bedienung nur im Bistroraum (U16A / U18B / U21B / H2)

- Abfalleimer / PET-Container in Zuschauersektoren verteilen
- Preislisten aufhängen
- Kaffeemaschine einschalten und Kaffeematerial bereitlegen
- Gipfeli, Sandwiches, Süssigkeiten, Chips, ... bereitlegen
- Kasse holen
- ev. noch Getränke auffüllen
- Bistro-Helfer instruieren → du bist fertig und gehst nach Hause

Bistro gross = zwei separate Tische, Bedienung vor dem Bistro (E-Jun. / D-Jun. / U14A / H1)

zusätzliche Arbeiten zu «Bistro klein»

2 Tische und 1 Bank aufstellen

benötigtes Material vom Bistro-Raum auf die Tische zügeln

im Bistro-Raum Hot-Dog-Maschine und/oder Microwelle parat machen

Saucen und Wienerli / Schnitzel parat legen



Zeitlicher Aufwand

Bistro klein: ca. 30 Min. - aufstellen zwei Stunden vor Anpfiff

ca. 30 Min. - wegräumen nach Abpfiff, Zeitpunkt kann variieren

(Verlängerung)

Bistro gross: ca. 60 Min. - aufstellen am Morgen zwischen 7.00 und 8.00 Uhr

ca. 60 Min. - wegräumen nach Turnierschluss, Zeitpunkt kann variieren

Eine Bistro-Schicht bedeutet zum Beispiel, du stellst das Bistro am Morgen auf, instruierst die Helfer, wo was ist, und dann kannst du wieder nach Hause gehen. Je mehr Routine du hast, je schneller ist das Bistro aufgestellt oder weggeräumt.