

COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

KENNiDI Fahrbar ist ein Projekt im Programm KENNiDI der Suchtprävention Liechtenstein "DU sescht wia!"



Hygiene und mehr

Verhalten an der Bar und rund herum

- Auf das eigene Erscheinungsbild achten (Kleidung, Haare, Hände, Körpergeruch). Barkeeper verkörpern das Produkt, welches sie verkaufen.
- Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung verwenden.
- Barfläche und Tische regelmässig feucht abwischen.
- Gebrauchte Becher, Röhrlü und Fruchtreste wegräumen.
- Freundlichkeit gepaart mit Sauberkeit und Ordnung ist die beste Visitenkarte!

Sauberkeit

- Wenn kein fliessendes Wasser vorhanden ist: Sauberzone und Schmutzzone voneinander trennen.
- Schmutzige Abwaschlappen/-tücher auswechseln.
- Sauberes Besteck/Werkzeug verwenden.
- Auf Sauberkeit von Arbeitsflächen und -umgebung achten.
- Auf Ordnung auf der und um die Bar achten.
- Becher nur einmal verwenden.
- Kein überquellender Kehrriht.
- Abwaschen in sauberem heissem Wasser.
- Becken mit Wasser für Shakermaterial bereit stellen. Nach jedem Drink Shaker im Wasser spülen und zum Abtropfen auf Tropffläche stellen.
- Alle Arbeitsgeräte nach Gebrauch im Becken spülen (Abwaschmaschine), damit das Material nicht verklebt.

Hände als Arbeitsmaterial

- Saubere Hände und Fingernägel vermindern das Übertragsrisiko von Mikroorganismen.
- Hände waschen vor Arbeitsbeginn und nach allen Arbeitsunterbrüchen (Hände schütteln, Tische putzen, Toilettenbesuch, ...)
- Gründliches Händewaschen heisst: eine Minute mit warmem Wasser und Seife. Zum Abtrocknen möglichst Einweghandtücher verwenden.
- Fingerschmuck und Uhren sind Bakteriensammelstellen und daher nicht zweckmässig.

Arbeitstechnik

- Offene und leicht verderbliche Esswaren (Früchte) nicht direkt berühren, sondern Barzange verwenden.
- Röhrlü ebenfalls mit Barzange greifen und in den Becher geben oder dann Röhrlü weder im Trinkbereich berühren noch im Bereich, der mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt.
- Bei sehr heiklen Materialien Handschuhe verwenden.
- Verkosten von Drinks/Snacks mit sauberem Löffel oder durch Umschütten in Becher.

COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

Produkte/Lagerung

- Einwandfreie Qualität verwenden.
- Verfalldaten beachten und kontrollieren, keine abgelaufenen Produkte verwenden.
- Verdorbenes grosszügig wegschneiden.
- Getränke/Esswaren immer in saubere, schliessbare Gefässe abfüllen (zB. Tupperware) oder mit Frischhaltefolie abdecken.
- Produkte möglichst kühl lagern.
- Direktes Sonnenlicht vermeiden.
- Alkoholfreie Getränke verderben relativ schnell, Alkohol hat eine konservierende Wirkung.

Krankheit/Verletzungen

- Bei Erkältungen Papiertaschentücher benutzen und nach jedem Gebrauch wegwerfen.
- Bei bestimmten Krankheiten können Erreger auf die Lebensmittel übertragen werden (Durchfall, Fieber, Nasen-/Hals-/Rachenentzündungen).
- Wunden und Schrammen wasserdicht abdecken.
- Mit sichtbaren Wunden nur im Hintergrund arbeiten.
- Kleine Apotheke zur Hand halten (Schnittwunden).