



SOFTBAR

SOFTBAR



SHAKE IT!

INFOS RUND UMS SHAKEN UND DIE

SOFTBAR



A. AUFGABEN SHAKER

1. AUFTRETEN VOR DEN GÄSTEN:

- ➔ Auf ordentliches und sauberes Auftreten achten (mehr dazu auch in Punkt B. Hygiene).
- ➔ **Freundlich und höflich** zu den Arbeitskollegen sein.
- ➔ **Freundlich und höflich** zu den Gästen sein.
- ➔ Jeden Gast **begrüßen** und **verabschieden**.
- ➔ Nach der Bestellung des Gastes mit „**Ja, gerne!**“ antworten.
- ➔ Beim Abkassieren mit „**Betrag und Bitte**“ sagen.
- ➔ Dem Gast sagen, er soll sich melden, wenn mit dem Cocktail etwas nicht stimmt, **wir bessern gerne nach**.



2. AUFGABEN ZU DIENSTBEGINN

EINRICHTEN DER COCKTAILSTATION

- ➔ Prüfen, ob die Softbar hygienisch sauber ist.
- ➔ Station **nach** festgelegten **Plan aufbauen** (Flaschenreihenfolge, Abtropfgitter, Barmatten, Anzahl der Shaker und Shakergläser).
 - ✗ Alle Säfte nacheinander, dann alle Sirupe, Etiketten Richtung Gast
 - ✗ 1 Wasserglas für Stößel
 - ✗ 1 Wasserglas für Barlöffel
 - ✗ 1 Glas zum Shaken
 - ✗ 1 Shaker (Metall)
 - ✗ Sirup mit Permanent-Ausgießer versehen
 - ✗ Saftflaschen mit Deckel
 - ✗ Barmatte zum Shaken

- ✗ Serviermatte für fertigen Cocktail
- ✗ Schneidbrett und Messer auf der hinteren Arbeitsfläche aufbauen und dort auch scheiden, dann hat man vorne mehr Platz zum shaken.
- ✗ Es empfiehlt sich zwei Shakerstationen in der Softbar aufzubauen.
Dann kommen zwischen die beiden zwei Stationen jene Zutaten, die nur einmal da sind und beide brauchen (z.B. Eiswürfel, Crushed Eis)
- ✗ Aufbau „Spülbereich“ und „Kassenbereich“ getrennt vom Shaker-Bereich, damit kein Schmutzwasser auf die Lebensmittel kommt.

AUFBAU EINER SHAKERSTATION



- ➔ Wasser für Stößel und Barlöffel **bereitstellen**.
- ➔ Ausreichend Säfte, Sirups und Eis **bereitstellen**.
- ➔ Bei den Sirupen die **Verschlusskappen** der Flaschen **abnehmen** und **Permanent-Ausgießer** aufstecken. Die Verschlusskappen sicher in einem Behälter aufbewahren.
- ➔ **Kasse vorbereiten** (Wechselgeld zählen, Reserverollen bereithalten).

FRÜCHTE VORBEREITEN (ZUR DEKO BZW. ALS ZUTAT)

- ➔ **Früchte** wie Limetten, Orangen etc. **waschen**.
- ➔ Angefaulte Früchte direkt entsorgen.
- ➔ **Früchte schneiden** („Kralle“!) und in saubere und wiederverschließbare **Behälter geben** und, bis auf den Teil, der gleich verarbeitet wird, **kühl stellen**.
- ➔ Schneidebrett und Messer nach Gebrauch **spülen**.

3. AUFGABEN WÄHREND DES DIENSTES

- ➔ Ordnung und Sauberkeit ist oberstes Gebot! Die Theke und den Klapptresen (zum Gast hin unterhalb der Theke und am Einstieg) **immer sauber halten!**
- ➔ **Shaker und Shakergläser** immer **ausspülen**, speziell, wenn mit Sahne geschakt wird.
- ➔ Stößel/Barlöffel stets **im Wasser aufbewahren**.
- ➔ **Flaschen** da wieder abstellen, **wo** sie **hergenommen** wurden.
- ➔ **Flaschen**, die keinen Permanent-Ausgießer haben, müssen nach jeder Benutzung mit der Verschlusskappe **verschlossen** werden.
- ➔ **Flaschen abwischen**, wenn sich an der Außenseite Saft bzw. Sirup etc. befindet.
- ➔ **Leere Flaschen** nie zurückstellen: Immer neue bereitstellen.
- ➔ **Eiswürfel** nie mit Händen anfassen: **Eisschaufeln** verwenden.
- ➔ Falls **Splitter** und / oder **Schmutz ins Eis** gelangen: sofort das ganze Eis **entsorgen**.
- ➔ **Lebensmittel** (z.B. für Dekoration), immer **durchgängig kühl** lagern.
- ➔ **Deko und Früchte** mit einer **Zange** anfassen.
- ➔ **Strohhalme** nicht am Ende anfassen.
- ➔ **1/3 – 2/3-Regel einhalten**, wenn Gläser zum Gast gebracht/abgeräumt werden:
Das Glas nur im unteren Drittel anfassen, die oberen zwei Drittel gehören dem Gast!
- ➔ **Shaker-Tricks** nur machen, **wenn** diese **sicher sitzen** und keine Gefahr für Gast und Bartender darstellen.

4. AUFGABEN ZUM DIENSTENDE

- ➔ **Barfläche** komplett mit Wasser und Spülmittel und ggf. Desinfektionsmittel **reinigen!**
Tropfkanten und Klapptresen vor dem Tresen nicht vergessen!
- ➔ **Flaschen** mit Original-**Verschlusskappen** fest verschließen!
- ➔ Angebrochene **Flaschen** mit frischem Wasser und einem neuen Lappen **abwischen**.

- ➔ **Angebrochene** Saftflaschen in die **Kühlung** geben.
- ➔ **Shakerzubehör** (Ausgießer/Stößel/Gitter/Shaker/Barlöffel/Barmatten) gründlich **spülen**.
- ➔ Alles vor dem Einpacken **lufttrocknen** lassen.
- ➔ **Mülleimer** entleeren.
- ➔ Netzstecker des **Boilers** ziehen.
- ➔ Alle **Geräte ausschalten**, die nicht unbedingt betrieben werden müssen.
- ➔ Die **Kühlung und der Kühlschrank** müssen solange **durchgängig in Betrieb** bleiben, wie Lebensmittel darin aufbewahrt werden.
- ➔ **Schürze und Kleidung** nach jeder Schicht **wechseln** und waschen.



5. TIPPS ZUM MIXEN

VORBEREITUNGEN

- ➔ Station nach **festgelegten Plan** aufbauen (Flaschenreihenfolge, Abtropfgitter, Barmatten, Anzahl der Shaker und Shakergläser).
 - ➔ Siehe Punkt A.2
- ➔ Auf Flaschen **Permanent-Ausgießer** fest darauf stecken.
 - ✗ Auf alle Fälle auf die Sirupe, den Lime Juice und den Zitronennektar.
 - ✗ Dadurch kann man mit etwas Übung die benötigten Zentiliter ohne Abmessen in die Gläser geben.
- ➔ Generell sollten alle Shaker die Rezepte aller angebotenen Cocktails kennen und mixen können.

In der Praxis ist es vorteilhaft, wenn die einzelnen Cocktails einzelnen Shakern zugewiesen werden (Cocktail A und B macht Shaker 1, Cocktail C und D macht Shaker 2...).

Sinnvollerweise werden von den einzelnen Shakern Cocktails mit ähnlichen Zutaten geschakt.

Sind manche Cocktails extrem nachgefragt, können diese natürlich von allen Shakern zubereitet werden.

ABMESSEN

➔ **Abmessen** der Zutaten mit „**zählen**“:

✗ Flaschen mit Ausgießer bzw. „Stour'n'Pour-Bottles“ (Plastikflaschen mit Ausgießer):

- Da bei den Ausgießern so gut wie immer 1 cl pro Sekunde fließt ist es relativ leicht abzuzählen.
- Zähle 21 – 22 – 23 usw. (1 Zahl = 1 Sekunde = 1 cl)

✗ Flaschen ohne Ausgießer:

- Hier ist es etwas schwieriger abzuzählen.
- Ohne Ausgießer fließt etwa die 3-fache Menge aus der Flasche, also 3 cl pro Sekunde (1 Zahl = 1 Sekunde = 3 cl)

➔ **Abmessen** der Zutaten nach „**Höhe**“:

✗ Viele Barkeeper schenken nach Höhe ein. Da man ja immer die gleichen Gläser hat muss man sich nur die Füllhöhen merken. Dies erfordert natürlich Augenmaß und Übung.

➔ Selbstverständlich kann man auch zu **Messbecher** bzw., da die Mengen doch recht gering sind, **Barmaß** (Jigger) greifen.

In der Softbar ist allerdings weder Messbecher noch Barmaß enthalten, da diese Methode sehr zeitraubend und daher für einen Softbar-Einsatz in der Regel wenig geeignet ist.

TIPP!

Die „Zähl-Methode“ nutzen.

Um hier sicherer zu werden einfach einen Shaker schnappen und einschenken üben.

Das „Zählen“ am besten mit Wasser üben und anschließend überprüfen, wie genau gearbeitet wurde.



MIXEN

➔ Man muss man nicht alle Cocktails shaken. Das macht man eigentlich nur, wenn sich die Zutaten sonst nicht gut vermischen – ähnlich wie beim Salatdressing.

Nicht schütteln, sondern rühren, muss man Cocktails mit klaren Zutaten, zum Beispiel Caipi Ginger.

➔ Wann was **ins Glas** kommt ergibt sich aus der Reihenfolge der Rezepte.

SHAKEN

→ Befüllen

- ✗ Zum Shaken werden alle Zutaten und noch zwei Eiswürfel in das Mixing- Glas gegeben.
- ✗ Über dieses wird dann der Metallbecher gestülpt.
- ✗ Fixiert wird das Ganze mit einem leichten Schlag mit dem Handballen. Das Glas schließt dann bündig ab (durch Unterdruck im Inneren).
- ✗ Nun ist der Boston-Shaker (= Mixing-Glas mit Metallbecher) komplett und es kann losgehen.

→ Schütteln

- ✗ Zum Shaken wird der Shaker so gedreht, dass der Metallbecher zum Gast zeigt.
- ✗ Dieser liegt auf der einen Hand, während die andere Hand das Glas von oben festhält, damit der Deckel wirklich nicht abgeht.
- ✗ Dann wird geschüttelt. Hier sollte man Vorsicht walten lassen, denn das Glas kann bei zu starkem Schütteln zerspringen, vor allem bei sehr großen Eiswürfeln.
- ✗ Am besten schüttelt man von schräg oben nach schräg unten.
So vermischen sich die Zutaten optimal und wenn der Deckel doch mal nicht so dicht auf dem Shaker sitzt, geht nicht alles auf die Klamotten.
- ✗ Je nach Drink variiert die Zeit, die man shakt zwischen 12 und 25 Sekunden.

TIPP!

Während des Schüttelns wird der Metallbecher am unteren Ende kalt.
Wenn der Boden des Shakers nicht mehr kälter wird, sondern die Temperatur hält, ist das ein Zeichen, dass das Shaken beendet werden kann.

→ Öffnen

- ✗ Den Boston-Shaker so abstellen, dass der Metallbecher auf einer Unterfläche steht und das Mixing-Glas nach oben zeigt.
- ✗ Den Metallbecher leicht zusammenpressen und so das Mixing-Glas herausdrücken.
- ✗ Alternativ kann man mit der Handkante einmal leicht seitlich auf das Mixing-Glas schlagen, damit es sich vom Metallbecher löst. Dabei sollte man darauf achten, dass man mit der anderen Hand beide Teile gut im Griff hat.



SOFTBAR

A. AUFGABEN SHAKER

➔ Umfüllen

- ✗ Danach wird die kühle Flüssigkeit in das passende Cocktailglas gegeben.
- ✗ Noch mit Eiswürfeln auffüllen, damit das Glas gut gefüllt ist.
- ✗ Hat man zu wenig Flüssigkeit, kann noch etwas der Hauptzutat zugegeben werden.



B. HYGIENE UND LEBENSMITTELRECHT

1. GRUNDLEGENDE HINWEISE

- ➔ Allen Mitarbeitern, die beim Betrieb der Softbar eingesetzt werden, wird eine Hygienebelehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) empfohlen.
- ➔ Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.
- ➔ Lebensmittel müssen sorgfältig behandelt werden, sodass sie weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung ausgesetzt sind.
Solche Einwirkungen sind z.B. Staub, Schmutz, Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüsse.

WICHTIG!

Ordnung und Sauberkeit ist oberstes Gebot!

Konkret heißt dies: sich selbst, die Softbar, die Theke und alle Utensilien immer sauber halten!

Vorgaben bezüglich Wasserversorgung, Gebrauchsgegenständen, Organisation der Aufgabenbereiche, Kennzeichnungspflicht etc. genaustens einhalten!

2. PERSÖNLICHE HYGIENE

- ➔ **Körper sauber halten.**
 - ✗ Frisch geduscht zum Dienst erscheinen.
 - ✗ Mit gewaschenen Haaren kommen.
 - ✗ Saubere Fingernägel sind ein „Muss“, möglichst nicht lackiert.
 - ✗ Haare ordentlich tragen, lange Haare zusammenbinden, evtl. Kopfbedeckung tragen.
 - ✗ Deo und Parfum dezent verwenden.

➔ **Saubere und ordentliche Kleidung** tragen.

- ✗ Frische Arbeitskleidung tragen.
- ✗ Festes Schuhwerk tragen, keine Flip-Flops oder Sandalen.
- ✗ Schürze richtig binden, unterhalb der Gürtelschnalle, nicht auf Bauchhöhe.

➔ **Während des Dienstes:**

- ✗ Hände waschen:
 - zu Beginn des Dienstes;
 - während der Arbeit;
 - speziell nach dem WC Besuch.
- ✗ Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- ✗ Fingerringe, Handschmuck und Uhren abnehmen.
- ✗ Beim Verlassen der Bar die Schürze abnehmen.
- ✗ Eigene Getränke abseits stellen.
- ✗ Nicht hinter dem Tresen essen.
- ✗ Nicht hinter dem Tresen rauchen.

➔ **Krankheiten und Verletzungen**

- ✗ Wunden entsprechend gut versorgen.
 - Mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken.
 - Ggf. Gummihandschuhe anziehen.
- ✗ Kranke Personen dürfen nicht in der Bar arbeiten.
- ✗ Unbedingt gesetzliche Tätigkeitsverbote beachten!

Bei folgenden Punkten ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat, oder lediglich Krankheitserscheinungen vorliegen, die den Verdacht nahelegen:



- Akute infektiöse Gastroenteritis (ausgelöst durch Bakterien oder Viren)
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierte Wunden oder Hautkrankheiten (wenn die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und so auf andere Menschen übertragen werden können)

Bei diesen Krankheitserregern, die durch Stuhlprobe nachgewiesen wurden (auch wenn diese ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden):

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC)
- Choleravibrionen

➔ Dies ist nur ein Auszug.

Alle Infos: siehe: „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz.

Dieser ist auch über unsere Webseite abrufbar:

www.softbar-kulmbach.de/hygiene-und-lebensmittelrecht



3. LEBENSMITTEL-HYGIENE

➔ Nur Lebensmittel von **einwandfreier Qualität** verwenden. Angefaulte Früchte direkt entsorgen.

➔ **Getrennte Arbeitsplätze** für Shaken, Lebensmittelvorbereitung, Kassieren und Spülen.

➔ **Lebensmittel** (z.B. Limetten, Orangen für Dekoration)

✗ immer **durchgängig kühl** und **nicht zu lange** lagern.

✗ gründlich waschen.

✗ mit einer Zange anfassen.

➔ **Eiswürfel:**

✗ **nie mit Händen** anfassen, vielmehr Eisschaufeln verwenden.

✗ Falls **Splitter** und/ oder **Schmutz ins Eis** gelangen: sofort das ganze Eis **entsorgen**.

➔ **Säfte, Lebensmittel und Eis:**

✗ immer abdecken.

✗ vor Insekten und Schädlingen schützen.

➔ **Strohhalme nicht am Ende** anfassen.

➔ **$\frac{1}{3}$ – $\frac{2}{3}$ -Regel einhalten**, wenn Gläser zum Gast gebracht/abgeräumt werden:

Das Glas nur im unteren Drittel anfassen, die oberen zwei Drittel gehören dem Gast!

4. ARBEITSPLATZ-HYGIENE

- ➔ **Ordnung halten.**
Gegenstände, die nicht zum Betrieb benötigt werden, gehören nicht in die Softbar.
- ➔ Zur Reinigung **saubere Wisch- und Trockentücher** verwenden.
- ➔ Softbar **innen und außen sauber** halten.
- ➔ **Arbeitsflächen und -platz** immer wieder, möglichst nach jedem Arbeitsgang, **reinigen**.
- ➔ **Fläche unter dem Ablaufrost** der vorderen Arbeitsfläche bei Gelegenheit **spülen**.
- ➔ **Schneidebrett und Messer** nach Gebrauch **spülen**.
- ➔ Fallen Arbeitsutensilien **auf den Boden**, dann müssen diese immer **gespült** werden.
- ➔ **Shaker und Shakergläser** immer **ausspülen**, speziell, wenn mit Sahne geschakt wird.
- ➔ **Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt** von Lebensmitteln aufbewahren, so-
dass keine Verwechslungsgefahr besteht.
- ➔ Kühlschrank und Kühlfächer **nicht überfüllen**.

6. WEITERE VORGABEN

- ➔ **Wasser**
 - ✗ muss Trinkwasserqualität im Sinne der Trinkwasserverordnung 2001 haben.
 - ✗ verwendete Schläuche müssen für Trinkwasser zugelassen und zertifiziert sein.
 - ✗ verwendete Schläuche und Bauteile dürfen darüber hinaus keine Beschädigungen aufweisen.
- ➔ **Handwaschgelegenheit** für Mitarbeiter
 - ✗ durch diese dürfen Lebensmittel (z.B. durch Spritzer) nicht beeinträchtigt werden.
 - ✗ mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr.
 - ✗ aus Trinkwasserversorgungsanlage.
 - ✗ mit Seifenspender.
 - ✗ Papierhandtücher verwenden.



➔ **Gebrauchsgegenstände**

- ✗ müssen rost- und korrosionsfrei sein (nicht aus Zink oder verzinktem Material).
- ✗ müssen sauber und einwandfrei sein.
- ✗ müssen farbfest sein.

➔ **Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln**

- ✗ Bei jedem Cocktail (und auch bei der Deko, sofern diese essbar ist) muss gekennzeichnet werden, welche Allergene und/oder Zusatzstoffe enthalten sind.
- ✗ Wir haben in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kulmbach eine Kennzeichnungsliste der einzelnen Zutaten erstellt. Diese bezieht sich auf die Marke der Säfte, Sirups etc., die von uns verwendet werden, wenn wir die Softbar betreiben

➔ Siehe auch weiterführende Infos auf
www.softbar-kulmbach.de/hygiene-und-lebensmittelrecht.



- ✗ Die Inhaltsstoffe der einzelnen Zutaten variieren von Hersteller zu Hersteller. Wir empfehlen daher die von uns verwendeten Marken ebenfalls zu verwenden. Es gibt auch Produkte, in denen Zusatzstoffe enthalten sind, die nicht für Kinder geeignet sind (z.B. Azorubin in Grenadine-Sirup, der die Aufmerksamkeit und Aktivität von Kindern beeinträchtigen kann).
- ✗ Sollte zur Deko der Cocktails Lebensmittel bzw. Süßigkeiten (z.B. Fruchtgummi, Schaumzucker etc.) verwendet werden, gilt ebenfalls die Kennzeichnungspflicht.
- ✗ Im Cocktail dürfen darüber hinaus nur Früchte (z.B. Limetten etc.) verwendet werden, die mit dem Hinweis „Schale zum Verzehr geeignet“ versehen sind.
- ✗ Solche Früchte und auch anderes Obst (z.B. zur Deko), muss entsprechend sorgfältig gewaschen und hygienisch „zubereitet“ werden.

Umsetzung in der Softbar:

- ✗ Nachdem nur wenige Allergene und Zusatzstoffe in unseren Cocktailrezepten enthalten sind, empfiehlt es sich direkt beim Cocktail Fußnoten abzudrucken. Die Legende hierzu ebenfalls direkt auf der Getränke- und Preisliste abdrucken.
- ✗ Bei den zur Deko verwendeten Lebensmitteln bzw. Süßigkeiten (z.B. Fruchtgummi, Schaumzucker etc.) befindet sich der Hinweis: „Zu Allergenen und Zusatzstoffen in der Deko unserer Cocktails fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter!“
 - ➔ Hier wird den Käufern die Liste der Inhaltsstoffe auf der Verpackung (Dose, Tüte etc.) gezeigt. Wichtig: ggf. Originalschachteln bzw. -tüten aufbewahren.

C. JUGENDSCHUTZ

1. UNTERSTÜTZUNG DURCH DEN LANDKREIS KULMBACH



Jugendschutz ist bei Veranstaltungen immer ein großes Thema.

Jeder Veranstalter möchte immer zwei Dinge unter einen Hut bekommen: Jugendliche sollen ausgelassen feiern können, aber selbstverständlich im Rahmen des Jugendschutzgesetzes.

Hört sich zwar gegensätzlich an, ist aber gar nicht so unmöglich: die Einhaltung des Jugendschutzgesetzes kann mit Hilfe einiger organisatorischer Maßnahmen gut gewährleistet werden.

Der Landkreis Kulmbach gibt in diesem Zusammenhang konkrete Beratung, Hilfestellungen und Tipps zur Umsetzung des Jugendschutzes bei Festen. Konkret werden angeboten:

➔ Informationen rund ums Fest

- ✗ Schriftliche Tipps und Anregungen, wie bei Veranstaltungen, Festen und Co. die Vorgaben des Jugendschutzes mit wenig Aufwand umgesetzt werden können.
- ✗ Checkliste dieser Tipps zum Abhaken.
- ✗ Persönliche Beratung bei Fragen durch die Fachkräfte für Jugendschutz am Landratsamt Kulmbach.

➔ Aushänge für Veranstaltungen

- ✗ Um bei Veranstaltungen auf den Jugendschutz und damit verbundene Regelungen hinzuweisen.
- ✗ In DIN A1 und DIN A2 erhältlich.
- ✗ Der Veranstalter kann eingedruckt werden.

➔ Kontrollarmbänder

- ✗ zur Kennzeichnung der unterschiedlichen Altersgruppen bei einer Veranstaltung.
- ✗ reiß- und wasserfest, nicht übertragbar, durchnummeriert.
- ✗ in drei unterschiedlichen Farben erhältlich.

➔ Weitere Infos hierzu auf: www.kjr-ku.de/jugendschutz/



➔ Einen schnellen Überblick „Wer darf was?“ bietet der Online -Jugendschutzrechner: www.jugendschutz-aktiv.de/de/jugendschutzrechner



2. JUGENDSCHUTZGESETZ AUF EINEN BLICK

		unter 14 Jahre:	unter 16 Jahre:	unter 18 Jahre:
§ 4	Aufenthalt in Gaststätten			bis 24 Uhr *
	Aufenthalt in Nachtbars , Nachtclubs oder vergleichbaren Vergnügungsbetrieben			
§ 5	Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen (u.a. Disco , Party, Vereinsfest)			bis 24 Uhr *
	Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe (bei künstlerischer Betätigung oder zur Brauchtumpflege)	bis 22 Uhr *	bis 24 Uhr *	bis 24 Uhr *
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten			
§ 7	Anwesenheit bei jugendgefährdenden Veranstaltungen und in Betrieben			
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten			
§ 9	Abgabe/Verzehr von Branntwein, branntwein- haltigen Getränken und Lebensmitteln , die Branntwein in nicht nur geringfügigen Mengen enthalten.			
	Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 u. 3 des Alkopop steuergesetzes			
	Abgabe/Verzehr anderer alkoholischer Getränke oder Lebensmittel (z.B. Wein, Bier)			
§ 10	Abgabe/Konsum von Tabakwaren, E-Zigaretten / E-Shishas (auch nikotinfrei)			
§ 11	Kinobesuche (nur nach Freigabe des Films und Vorspanns: "ohne Altersbeschränkung / ab 6 / 12 / 16 Jahren")	bis 20 Uhr *	bis 22 Uhr *	bis 24 Uhr *
§ 12	Abgabe von Filmen oder Spielen (auf DVD, Video usw.) (nur entsprechend der Freigabekennzeichen: "ohne Altersbeschränkung / ab 6 / 12 / 16 Jahren")			
§ 13	Spiele an elektron. Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit (nur nach den Freigabekennzeichen:			



erlaubt



nicht erlaubt



nicht erlaubt, außer in Begleitung
Erziehungsberechtigter

* Mit diesem Zeichen gekennzeichnete Verbote und zeitliche Begrenzungen werden durch die Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person aufgehoben.



LANDKREIS
KULMBACH

D. WICHTIGES ZUR SOFTBAR

1. TRANSPORT

- ➔ Für den Transport der Softbar und deren Zubehör ist der **Nutzer verantwortlich**.
- ➔ Die Softbar ist ein Getränkeverkaufs-Anhänger mit folgenden **Daten**:
 - ✗ Gewicht (inklusive aller Einbauten): ca. 1.400 kg
 - ✗ zulässiges Gesamtgewicht: 1.500 kg
 - ✗ gebremster Anhänger
 - ✗ Pkw-Anhängerkupplung (13-polig)
- ➔ Bei der Abholung ist ein **gültiger Führerschein**, der zum Fahren des überlassenen Fahrzeugs berechtigt, vom abholendem Fahrer vorzulegen.
Die o.g. Daten der Softbar, sind u. a. relevant dafür, welche Fahrerlaubnisklasse der Fahrer besitzen muss und welches Fahrzeug zum Transport geeignet ist.
- ➔ Das ausgeliehene **Zubehör** (z.B. Gläser, Shakerbox) kann **nicht in der Softbar** transportiert werden.
Dieses sind gesondert, z.B. im Kofferraum des Autos, zu verstauen und zu transportieren.



2. EINSATZ

- ➔ Für den Einsatz der Softbar während der Überlassungsdauer ist allein der **Nutzer verantwortlich**.
- ➔ Die Softbar ist **schonend** und **sachgemäß** zu behandeln.
- ➔ Der Nutzer verpflichtet sich, aus dem Einsatz **keinen** unverhältnismäßig **großen gewerblichen Nutzen** (durch einen hohen Verkaufspreis etc.) zu erzielen.
 - ➔ Siehe auch Punkt D.4.
- ➔ Der **Nutzer haftet** für fehlende Teile, Beschädigungen und Untergang der Überlassungssache. Dies führt gegebenenfalls zu entsprechenden Schadensersatzansprüchen des Kreisjugendrings Kulmbach.

- ➔ Die Prüfung vom Nutzer abgeschlossener Versicherungen bzw. der Abschluss einer **ausreichenden Versicherung** wird empfohlen.
- ➔ Unter **www.softbar-kulmbach.de** finden Sie nähere Informationen zur Softbar, sowie eine Inventarliste.



3. BETRIEB

- ➔ Bei der Abholung erhält der Nutzer einen Ordner mit allen wichtigen Infos.
- ➔ Darin enthalten ist eine Schritt für Schritt **Aufbau-Anleitung**.
Aufbau-Videos für die Softbar sind abrufbar über unseren YouTube-Kanal (www.youtube.com/@kreisjugendringkulmbach6978/videos).
- ➔ Die Softbar darf aufgrund lebensmittelhygienischer Vorschriften ausschließlich mit entsprechend zugelassenen und zertifizierten **Trinkwasserschläuchen** und **Trinkwasserdichtungen** betrieben werden.
Andere Wasseranschlüsse (z.B. Gardena) u. ä. dürfen nicht verwendet werden!
➔ Siehe Punkt B.6
- ➔ Die Softbar kann mit **Normalstrom** (230 V) oder **Starkstrom** (400 V/16 A) betrieben werden.
- ➔ Für folgende Gerätschaften ist Starkstrom (400 V/16 A) notwendig, d. h. sie können **nicht** bei Betrieb **mit Normalstrom** (230 V) genutzt werden:
 - ✗ Heizstrahler
 - ✗ Steckdose für Elektroheiztopf für warme Getränke (neben Boiler-Steckdose = beschriftet)
- ➔ Die Softbar verfügt über **keine eigene Musikanlage**. Wir haben jedoch auch Bluetooth-Boxen in unserem Überlassungsservice, die für die Softbar gebucht werden können.
- ➔ Die Softbar ist bei der **GEMA angemeldet**. Sollte darin Musik abgespielt werden, so muss diesbezüglich nichts mehr unternommen werden.
- ➔ Allen Mitarbeitern, die beim Betrieb der Softbar eingesetzt werden, wird eine **Hygienebelehrung** nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) empfohlen.
- ➔ Selbstverständlich sind beim Betrieb der Softbar die **Grundsätze der Sauberkeit und Hygiene** genauestens und jederzeit zu beachten und einzuhalten (siehe A. und B.).



4. AUFLAGEN

- ➔ Die Softbar wurde aus Mitteln zur Suchtprävention gefördert.
- ➔ Deswegen dürfen **lediglich alkoholfreie Getränke** daraus abgegeben werden.
- ➔ Aus diesen Gründen, und um auch eine preislich **attraktive Alternative zu Alkohol** zu bieten, müssen die Getränke zu einem angemessenen Preis verkauft werden.



5. UNSER SERVICEANGEBOT FÜR SOFTBAR-BETREIBER

Wir unterstützen Sie im Vorfeld des Betriebs der Softbar gerne mit diesen Serviceangeboten:

➔ Bezugsquellen für **Cocktail-Zutaten**

Wir können Ihnen sagen, wo Sie Cocktail-Zutaten bekommen können, wie beispielsweise:

- ✗ Säfte
- ✗ Sirup
- ✗ Eis (crushed)
- ✗ Eis-Würfel

➔ **Cocktail-Shaker-Schulung**

- ✗ Wir bieten für Mitarbeiter der Softbar kostenlose Cocktail-Shaker-Schulungen an.
- ✗ Die Schulung wird von unseren erfahrenen Mitarbeitern durchgeführt.
- ✗ Entsprechende Termine können bei uns (siehe F.) erfragt werden.

➔ **Rezepte**

- ✗ Sie finden getestete und bewährte Rezepte für alkoholfreie Cocktails:
 - in dem Ordner, den Sie bei Abholung erhalten;
 - auf unserer Homepage unter:

www.softbar-kulmbach.de



6. UNSER SERVICEANGEBOT FÜR COCKTAIL-KÄUFER

➔ Gutscheine

- ✗ Für Cocktails der Softbar werden von uns Gutscheine zu Werbezwecken ausgegeben.
- ✗ Sollte ein solcher Gutschein eingelöst werden, wenn Sie die Softbar betreiben, so erstatten wir den Betrag für den ausgegebenen Cocktail.

➔ Bonuskarten

- ✗ Für Cocktails der Softbar werden Bonuskarten zu Werbezwecken ausgegeben.
- ✗ Sollte eine solche Bonuskarte vorgelegt werden, so stempelt der Softbar-Betreiber diese ab (ein Stempel mit Stempelkissen befindet sich in der Softbar), wenn ein Cocktail gekauft wird.
- ✗ Sollte eine „volle“ Karte bei Ihnen abgegeben werden, so bekommt der Inhaber einen Gratis-Cocktail.
- ✗ Wir erstatten Ihnen, als Softbar-Betreiber, dann den Betrag für den ausgegebenen Cocktail.



E. REZEPTE

Caipi Ginger	
6	Limettenstücke (à $\frac{1}{8}$)
2	cl Lime Juice
1	TL brauner Zucker
6	cl Ginger Ale
	Eis (crushed)
	
Limettenstücke im Glas stößeln Zucker und Lime Juice zugeben mit Crushed Eis und Ginger Ale auffüllen gut umrühren Crushed Eis on top	
Deko: --	



Platzverweis	
4	Limettenstücke (à $\frac{1}{8}$)
2	cl Lime Juice
1	TL brauner Zucker
4	cl Maracujanektar
2	cl Kirschnektar
	Eis (crushed)
Limettenstücke im Glas stößeln Zucker und Lime Juice zugeben mit Crushed Eis und Maracuja-Saft auffüllen gut umrühren dann Kirschsafft auffüllen Crushed Eis on top	
Deko: --	

Solero	
4	cl Vanille-Sirup
6	cl Orangensaft
6	cl Maracujanektar
	Eiswürfel
alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken	
Deko: Orangenscheibe	

E. REZEPTE

Cloud nine		
1	cl	Kokos-Sirup
1	cl	Bananen-Sirup
1	cl	Blue Curacao (alkoholfrei)
3	cl	Zitronennektar
6	cl	Orangensaft
6	cl	Ananassaft
		Eiswürfel
alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken		
		
Deko: Stick mit (Schaumgummi-)Banane		

Tropicana		
2	cl	Kokos-Sirup
4	cl	Lime Juice
6	cl	Bananennektar
10	cl	Kirschnektar
		Eiswürfel
alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken		
Deko: Stick mit (Schaumgummi-)Banane		

Safe Drive Home		
2	cl	Zitronennektar
2	cl	Lime Juice
1,5	cl	Grenadine-Sirup
6	cl	Orangensaft
6	cl	Ananassaft
		Eiswürfel
alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken		
alternativ: Grenadine-Sirup erst zum Schluss ins Glas geben		
Deko: Stick mit Schaumgummi-Maus oder Ananas mit Kirsche auf Stick		



E. REZEPTE

Schneeweißchen		
2	cl	Sahne
2	cl	Kokos-Sirup
10	cl	Ananassaft
		Eiswürfel
		
alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken		
Deko: Ananas mit Kirsche auf Stick		

Orange Velvet		
2	cl	Sahne
2	cl	Mandel-Sirup
6	cl	Orangensaft
6	cl	Ananassaft
		Eiswürfel
alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken		
Deko: Orangenscheibe mit Kirsche auf Stick		

Coconut Kiss		
2	cl	Sahne
2	cl	Kokos-Sirup
1	cl	Grenadine-Sirup
8	cl	Ananassaft
		Eiswürfel
alle Zutaten, bis auf Grenadine-Sirup, mit Eiswürfeln shaken		
Grenadine-Sirup zum Schluss ins Glas geben		
Deko: (Fruchtgummi-)Kirsche		

Ed von Schleck		
2	cl	Sahne
2	cl	Karamell-Sirup
6	cl	Maracujasaft
6	cl	Orangensaft
		Eiswürfel
alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken		
		
Deko: Orangenscheibe mit Kirsche auf Stick		

F.KONTAKT

➔ Bei allen Fragen zur Softbar rund um Buchung, Abholung, Rückgabe, Ausstattung, technische Daten und ähnliches:

- ✗ Landkreisjugendarbeit / Kreisjugendring Kulmbach
- ✗ **Telefon:** 0 92 21 / 707 – 145
- ✗ **E-Mail:** verleih@kjr-ku.de

➔ Bei allen Fragen rund um Shaker-Schulungen, Rezepte, Bezugsquellen, Einsätze der Softbar bei Großveranstaltungen und ähnliches:

- ✗ Kinder- und Jugendkulturzentrum „Alte Spinnerei am Bahnhof“
- ✗ **Telefon:** 0 92 21 / 60 76 92
- ✗ **E-Mail:** alte.spinnerei@t-online.de

➔ Verträge, Aufbauanleitungen, allgemeine Infos zur Softbar sind auch online abrufbar unter:

- ✗ www.softbar-kulmbach.de



- ✗ Aufbauvideos:
www.youtube.com/@kreisjugendringkulmbach6978/videos



➔ weiterführende Infos zu:

- ✗ Gesetzliches Tätigkeitsverbot (bei Krankheit)
- ✗ Liste der Allergene und Zusatzstoffe der von uns verwendeten Zutaten.

finden sich unter: www.softbar-kulmbach.de



INHALTSVERZEICHNIS

A.	Aufgaben Shaker	1
1.	Auftreten vor den Gästen:	1
2.	Aufgaben zu Dienstbeginn	1
3.	Aufgaben während des Dienstes	3
4.	Aufgaben zum Dienstende	3
5.	Tipps zum Mixen	4
B.	Hygiene und Lebensmittelrecht.....	8
1.	Grundlegende Hinweise	8
2.	Persönliche Hygiene	8
3.	Lebensmittel-Hygiene	10
4.	Arbeitsplatz-Hygiene	11
6.	Weitere Vorgaben	11
C.	Jugendschutz.....	13
1.	Unterstützung durch den Landkreis Kulmbach.....	13
2.	Jugendschutzgesetz auf einen Blick	14
D.	Wichtiges zur Softbar	15
1.	Transport	15
2.	Einsatz.....	15
3.	Betrieb	16
4.	Auflagen	17
5.	Unser Serviceangebot für Softbar-Betreiber	17
6.	Unser Serviceangebot für Cocktail-Käufer	18
E.	Rezepte.....	19
F.	Kontakt	22

EIGENTÜMER DER SOFTBAR:

Kreisjugendring Kulmbach	★	Konrad-Adenauer-Str. 5	★	95326 Kulmbach
		info@kjr-ku.de	★	www.kjr-ku.de