

Der Bar-Workshop

Der Bar-Workshop, mittlerweile ist er aus den Offenen JAT-Abenden nicht mehr weg zu denken. Denn, wie redet es sich entspannter als mit einem leckeren Cocktail und einem kleinen Snack?

Hier finden sich einige hilfreiche Informationen und Dokumente zur Gestaltung und Durchführung des Bar-Workshops beim JAT, zusammengestellt von Martin Großhans.

Bar-Checkliste

Vor der Workshop-Phase:

- Sirup für den Tag auswählen
- Misch-Behältnisse auswählen (z.B. spezielle Gläser)

Vor dem Abend (Bar-Crew-Briefing):

- Eiswürfel-Beauftragte(n), Gefäß für Transport
- Warmes Essen rechtzeitig vorbereiten, Einschaltende(n) bestimmen mit Zeitpunkt im Abend-Ablauf
- Gekühlte Getränke (z.B. Milch) und Speisen (z.B. Milchschnitte, Eis) erst kurz vor Pause rausholen
- Geschirr auf die Bar richten (Gläser, Misch-Gefäße, evtl. Schüsseln, Teller, Besteck, Servietten)
- Strohhalme
- Knabberzeugs / Give-aways
- Glas-Deko (z.B. Apfel, Limette, Sternfrucht, Orange, Zitrone, Haribo-Kirschen)
- Müll-Behälter
- Benötigte Getränke (Sirups etc., nicht benötigtes im WS-Raum lassen, sonst Verwechslungsgefahr oder es wird nach dem Abend von anderen weggetrunken / -gemixt)
- Geschirr-Rückgabeplatz vorsehen

- Logistik für zwischendrin Gläser spülen absprechen
- Bar-Talk ausmachen, Rücksprache mit Moderation
- Musik für Pause an Technik
- Kasse mit Wechselgeld richten, Kassier/erin bestimmen
- Gemeinsames Outfit
- Bar-Regeln:
 - o Während Programm passiert an der Bar nichts, im Notfall während Mitsing-Liedern einschenken oder Gläser stellen
 - o Vor Abend-Beginn 1 Ladung Getränke in Krüge richten
 - o Während letztem Lied ausschenken und wieder nachmischen

Mix-Zettel:

Mein Drink besteht aus...

Tag: _____

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Mögliche Namen...

