

Einsatzplan Fischessen Montag 02. November 2026																						
Vorbereitung und Einrichten								Wirtschaftsbetrieb										Zusatzpersonal Aufräumen				
Vorarbeiten	Sonntag 01.11.2026 ab 07:00 morgens	Saal	Fisch	Einkauf	Würzen	Sauce	Bemerkung	Montag 02.11.2026 10.30 - 16.00 Uhr	Service	Buffet	Küche	Diverses	Montag 02.11.2026 15.45 - ca. 22:00	Service	Buffet	Küche	Diverses	Montag 02.11.2026 20:00-Schluss	Aufräumen	Bemerkung		
	Soll	3	3	4				Soll	5	2	4		Soll	4	2	4		Soll	2			
<u>Fisch und Sauce</u>																						
08:00 - 10:00 Uhr	Peter Allemann		x		x			Zimmerli Samuel			x	Fisch	Fluri Roger			x	Fisch	von Arx Jörg	x			
	Bruno Eggenschwiler		x		x			Bruno Eggenschwiler			x	Bereitstellung	Christ Marcel			x	Bereitstellung					
	Latscha Röbi		x		x			Fluri Josef			x	Ausgabe	Bader Simon			x	Ausgabe					
	Rolf Hubler					x		Zysset Ursi			x	Abwasch	Bünder Marcel			x	Abwasch					
	Claudia Hubler					x																
<u>Einrichten Saal</u>																						
08:00 - 11:00 Uhr	Bloch Philipp	x						Bacher Albert				Libero	Hanspeter Linder				Libero					
	Regi Linder	x																				
	Zeltner Martin	x																				
	Linder HP.	x																				
								Zysset Rolf	x				Meier Urs	x								
<u>Elektro-Installationen</u>	Marcel Christ							Sara Lortz	x				Fluri Ramona	x								
								Berger-Stephan	x				Probst Esther	x								
								Peter Daniel	x				Tamara Meier	x			18:00-20:00					
<u>Einkauf Getränke</u>	Marcel Christ (Abholung)			x			Freitag	Kaiser Rolf	x				Linder Regi	x			ab 17:00 Uhr					
	von Arx Jörg (Abholung)			x			Freitag	Zimmerli Sabina	x				Bünder Martina	x								
	Udo Probst (Bestellung)			x																		
<u>Einkauf Allgemein</u>	Bruno Eggenschwiler			x				Bacher Hanni		x			Probst Udo		x							
								Brosi Jürg		x			Hubler Rolf		x		ab 17:15 Uhr					
													Meier Marianne		x							
Bitte vormerken : Helferessen => Sonntag 24.Januar 2027 (Einladung folgt)																						

Kuchen angemeldet		
Eggenschwiler Yvonne	Kuchen	
Gaby Christ	Feuchter Apfelkuchen	
Annelies Ackermann	Kuchen	
Fluri Ramona	Kuchen	
Bloch Philipp	Kuchen	
Latscha Margot	Kuchen	
Regi Linder	Epiné-Kuchen	
Hubler Rolf	Kuchen	
Sara Lortz	Kuchen	

Stand: 31.10.2026 HPL
Anmeldefrist bis: 18.10.2026

Tenue
- Poloshirt "Fw Veteranen" (wer hat)

- Servierschürzen und Portmonnaies sind vorhanden

Diverses	Arbeiten
Fisch	Fisch frittieren gemäss Bestellungseingang
Bereitstellung	Portionen (Teller) gemäss Bestellungen bereitstellen
Ausgabe	Koordination Ausgabe Portionen an Servicepersonal
Abwasch	Geschirr abwaschen (Bedienung GWM)
Abräumen	Tische abräumen und neu eindecken
Service	Bestellungen aufnehmen / Servieren / Abräumen
Buffet	Bereitstellung und Ausgabe Getränke
Libero	Koordination und Unterstützung, Gästebetreuung

Bei Fragen oder Anregungen gebe ich gerne Auskunft: Hanspeter Linder, 079 708 48 12