



SAFTY BAR

KREISJUGENDRING ROTH
frisch • fruchtig • alkoholfrei



Inhalt:

- 1) Die Idee
- 2) Aufbau und Transport
- 3) Benutzung der Bar
 - a. Inventarliste
 - b. Weiteres sinnvolles Zubehör
 - c. Getränkeeinkauf
 - d. Rezepte
 - e. Tipps und Tricks

1) Die Idee

Leckere alkoholfreie Getränke werden nur selten bei Partys oder anderen feierlichen Anlässen serviert. In vielen Fällen haben Gäste, die aus verschiedensten Anlässen keinen Alkohol trinken möchten, lediglich die Wahl zwischen Wasser und Säften bzw. Schorlen – eine oft wenig attraktive Alternative.

Doch das muss nicht sein, es geht auch anders! Phantasievolle und leckere, mit hochwertigen Zutaten hergestellte und ansprechend dekorierte, alkoholfreie Drinks können ein Highlight auf jeder Veranstaltung werden. Und das schmeckt nicht nur den Kindern und Jugendlichen. Auch Erwachsene greifen gerne einmal zur Alternative „ohne“, wenn es im Sommer einen erfrischenden Virgin-Caipi gibt oder im Winter den leckeren alkoholfreien Punsch. Genuss pur heißt das Erfolgsrezept für Drinks ohne Alkohol. Man nehme also ein paar gute Freunde, pfiffige Rezepte und es kann losgehen mit einer richtig guten Party – ohne Alkohol, aber dafür mit umso mehr Stimmung und Spaß!

Die Saftbar des Kreisjugendring Roth ist ein Baustein in der Sucht- und Alkoholprävention und wird finanziert mit Präventionsmitteln des Landkreises Roth. Sie erfüllt alle Voraussetzungen, um den Beliebtheitsfaktor von alkoholfreien Getränken zu steigern und will einen nachhaltigen Beitrag zur Veränderung unserer Trinkkultur leisten. Für viele Menschen ist feiern ohne Alkohol nicht vorstellbar. Die Saftbar will mit attraktiven alkoholfreien Getränken eine Alternative bieten und zu einem Umdenken anregen getreu dem Motto– „FEIERN, aber sicher“.

Sie ist mit allem notwendigen Zubehör ausgestattet, in einem Kombi oder Kleinbus transportierbar und kann von allen Mitgliedsverbänden, sowie Gemeinden, Städten, Kindergärten und Schulen im Landkreis Roth ausgeliehen werden.

Wir wünschen allen Entleihern viel Spaß beim Feiern und eine sichere Veranstaltung!



2) Aufbau und Transport

Die Saftbar kann (je nach Platzangebot) in zwei Varianten aufgebaut werden:

1. Mittelteil „solo“



Bestehend aus drei Teilen:

- Thekengestell: 1,5 m x 1,23 m
- Thekenbrett oben: 1,5 m x 0,3 m
- Arbeitsfläche unten: 1,5 m x 0,6 m

Gewicht (ohne Transportboxen):

- Thekenbrett oben: 8 kg
- Arbeitsfläche unten: 16 kg
- Thekengestell: 18 kg

Transport in 2 Boxen möglich – Maße:

- 1,58 m x 1,33 m x 0,07 m (Bargestell)
- 1,58 m x 0,66 m x 0,11 m (Arbeitsplatten)

Auf- und Abbau:

Zum Aufbau das Thekengestell des Mittelteils senkrecht aufstellen und zuerst die große Arbeitsplatte unten einsetzen, danach das kleinere Thekenbrett oben aufsetzen. Fertig!

Zum Abbau alle gereinigten Einzelteile wieder vorsichtig in die Transportboxen schieben.

2. Mittelteil + zwei Eckteile



Jedes Eckteil bestehend aus drei Teilen:

- Eckgestell: 0,85 m x 1,23 m
- Thekenbrett oben: 0,85 m x 0,3 m
- Arbeitsfläche unten

Gesamtgewicht pro Eckteil (ohne Transportboxen): 18 kg

Transport in je 2 Boxen pro Eckteil möglich (d.h. 4 Boxen bei zwei Eckteilen)– Maße:
1,28 m x 0,92 m x 0,07 m (Bargestell)
0,99 m x 0,48 m x 0,08 m (Arbeitsplatten)

Rote Transportboxen = rechtes Eckteil, braune Transportboxen = linkes Eckteil

Aufbau:

Mittelteil wie oben aufbauen. Eckgestelle links und rechts daneben aufstellen und zuerst die dreieckigen Arbeitsflächen (unten) einsetzen, danach die trapezförmigen Thekenbretter (oben) auflegen.



Die beiden Arbeitsflächen der Eckgestelle mit je einer Schraube links und rechts (= pro Gestell 4 Schrauben) festdrehen.



Zum Schluss Eckgestelle am Mittelteil mit je einer großen Schraube links und rechts unterhalb der Thekenbretter befestigen.

Abbau:

Beim Abbau unbedingt darauf achten, die gereinigten Einzelteile vorsichtig in der richtigen Reihenfolge in die Transportboxen zu schichten (siehe Hinweise auf den Einzelteilen und in den Transportboxen!).



3) Benutzung der Bar

a) Inventarliste

		Anzahl
Gläser/Krüge 4 Kisten á 24 –Gläser 1 Kiste á 6 Krüge	Casablanca-Saftgläser 0,4 l	96
	Glaskrüge je 1,1 l inkl. Deckel	6
Elektrogeräte Kühlbox 1 Kiste	Elektrische Kühlbox (48 Liter)	1
	Philipps Stabmixer	1
	Ultratec Standmixer	1
	Braun Saftpresse	1
	Cocktailshaker 5x 0,7l, 2x 0,5l	7
Barutensilien 1 Kiste	Barmaß/Jigger: 2x 1,5/3cl, 2x 2/4cl, 2x 3/6cl	6
	Barlöffel	2
	scharfes Messer	1
	kleines Schneidemesser	1
	Schneidebrett grün	1
	Ausgießer: 2x schnell, 2x langsam	4
	Limetten- u. Zitronen-Handpresse	1
	Stößel	1
	Plastikmessbecher grün	1
	Kapselheber grün	1
	Eisportionierer	1
	Dosenöffner grün	1
	Kugelausstecher	1
	Eisschaufel	1
	Eiswürfelbehälter 4l	1
	Eiszange	1
	Gastrotablett	1
	Reibe fein und grob	1
	Sparschäler	1
	Metallschüsseln (Gastronormbehälter) inkl. Deckel	3
	Spüleinsatz (3 Bürsten)	1
	Zrestenschneider	1
	Schöpflöffel	1
Infomappe mit Rezeptvorschlägen	1	
Bar	Mittelteil (1,50 x 1,23 x 0,62 m)	1
	Eckteile (0,85 x 1,23 x 0,40 m)	2
Weiteres Zubehör	Saftbar-Fahne (2,40 x 0,60 m) mit Schlauchband	1
	Saftbar-Liegestühle	4
	Saftbar-Pavillon	1

Weiteres Zubehör (inklusive)

4x Liegestühle



1x Fahne: 2,40 m x 0,60 m



1x Saftbar-Pavillon: 3 x 3 m



b) Weiteres sinnvolles Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

- Eimer
- Kanister mit Wasser
- Geschirrhandtücher
- Lappen zum Abwischen
- Geschirrspülmittel
- Pflaster
- Schere
- Seife zum Händewaschen
- Müllsäcke
- Klebeband zum Befestigen der Müllsäcke
- Ggf. Hocker
- Kasse mit Wechselgeld
- Vorbereitete Preisschilder oder Papier und Filzstifte
- Tupperboxen zur Aufbewahrung der vorbereiteten Deko
- Schnur
- Servietten
- Kabeltrommel
- Verlängerungskabel
- Für Heißgetränke: Einkochautomat

Getränkeeinkauf

Tipp: Verwendet Säfte von guter Qualität - den Unterschied schmeckt man.

c) Rezepte

3 Rezepte, die sich gut vorbereiten und in die Karaffen füllen lassen

✓ Triathlon-Paradise (fruchtig)

Zutaten

50 ml Maracujasaft
20 ml Orangensaft
15 ml Zitronensaft
60 ml Kirschsafft
30 ml Ananassaft

Alle Zutaten verrühren und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Einkaufsliste für ca. 16 Cocktails

1 Flasche Maracujasaft (800 ml)
1 Flasche Orangensaft (320 ml)
2 Flaschen Zitronensaft (à 200 ml)
1 Flasche Kirschsafft (960 ml)
1 Flasche Ananassaft (480 ml)



✓ Rednitz-Sprudel (erfrischend)

Zutaten

80 ml Apfelsaft
40 ml Mineralwasser
15 ml Grenadine
50 ml Ginger Ale

Alle Zutaten verrühren und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Einkaufsliste für ca. 16 Cocktails

2 Flaschen Apfelsaft (1280 ml)
1 Flasche Mineralwasser (640 ml)
1 Flasche Grenadine (240 ml)
1 Flasche Ginger Ale (800 ml)

✓ **Kiba-Grape (erfrischend)**

Zutaten

60 ml Sauerkirschsaft

80 ml Bananensaft

40 ml Grapefruitsaft

Alle Zutaten verrühren und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Einkaufsliste für ca. 16 Cocktails

1 Flasche Sauerkirschsaft (960 ml)

2 Flaschen Bananensaft (1280 ml)

1 Flasche Grapefruitsaft (640 ml)



Weitere Cocktailrezepte

✓ Rothsee-Kapitän (erfrischend)

Zutaten

40 ml Curacao Blue Sirup
20 ml Limettensaft
140 ml Bitter Lemon

Curacao Blue Sirup und Limettensaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und kräftig umrühren.
Mit Bitter Lemon auffüllen.

Einkaufsliste für ca. 18 Cocktails

1 Flasche Curacao Blue Sirup (720 ml)
2 Flaschen Limettensaft (360 ml)
3 Flaschen Bitter Lemon (2520 ml)



✓ Druiden-Moonlight (cremig)

Zutaten

20 ml Mandelsirup
20 ml Sahne
80 ml Orangensaft
80 ml Maracujasaft

Alle Zutaten im Shaker kräftig durchmischen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Einkaufsliste für ca. 25 Cocktails

2 Flaschen Mandelsirup (500 ml)
3 Packungen Sahne (500 ml)
2 Flaschen Orangensaft (2000 ml)
2 Flaschen Maracujasaft (2000 ml)



✓ **Virgin Caipi (erfrischend)**

Zutaten

¼ Orange (unbehandelt)
¼ Limette (unbehandelt)
1 TL Rohrzucker
80 ml Maracujasaft
40 ml Ginger Ale

Die Orange vierteln, die Enden abschneiden und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Limette achteln. Ein Viertel Orange und zwei Achtel Limette in ein Glas geben.

Rohrzucker hinzufügen und mit einem Stößel kurz andrücken. Crushed Ice zugeben (bis etwa zur Hälfte des Glases). Anschließend mit 80 ml Maracujasaft und 40 ml Ginger Ale auffüllen.

Einkaufsliste für ca. 20 Cocktails

5 Orangen (unbehandelt)
5 Limetten (unbehandelt)
1 Packung Rohrzucker
2 Flaschen Maracujasaft (1600 ml)
1 Flasche Ginger Ale (800 ml)



✓ **Roth-Cherry (süß)**

Zutaten

90 ml Kirschsafft
50 ml Ananassaft
10 ml Zitronensaft
20 ml Kirschsirup

Alle Zutaten im Shaker kräftig durchmischen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Einkaufsliste für ca. 20 Cocktails

2 Flaschen Kirschsafft (1800 ml)
1 Flasche Ananassaft (1000 ml)
1 Flasche Zitronensaft (200 ml)
2 Flaschen Kirschsirup (500 ml)

d) Tipps und Tricks

Im Vorfeld:

- ✓ Beantragt bei einer öffentlichen Veranstaltung rechtzeitig im Vorfeld eine gaststättenrechtliche Genehmigung nach § 12 GastG bei eurer Gemeinde
- ✓ Falls die Getränke verkauft werden sollen:
 - Kasse inkl. Wechselgeld nicht vergessen, das vorher gezahlt und die Summe auf einem Zettel in die Kasse gelegt wird
 - Preisschilder vorher ausdrucken oder dicke Filzstifte und buntes Papier mitbringen
- ✓ Überlegt euch das Rückgabe-System für die Gläser: mit Pfand oder reichen bereitgestellte Rückgabekisten aus?
- ✓ Schwarze Strohhalme passen gut zu bunten Getränken
- ✓ Servietten nicht vergessen
- ✓ Keine Experimente: probiert die Drinks vor der ersten Veranstaltung aus

Am Veranstaltungstag:

- ✓ Rechnet für den Aufbau und die Einrichtung der Bar ausreichend Zeit ein
- ✓ Richtet die Bar sinnvoll ein, das erleichtert Arbeitsabläufe hinter den Kulissen
- ✓ Achtet aus hygienischen und ästhetischen Gründen auf Ordnung und Sauberkeit (siehe auch „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln. Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen“, der auf der Homepage des Landratsamtes Roth zum Herunterladen bereit steht)
- ✓ Empfindliche Lebensmittel (z.B. Sahne) stets kühlen
- ✓ Eine phantasievolle Deko gibt dem Drink die besondere Note
- ✓ Putzutensilien bereitstellen, falls etwas umkippt
- ✓ Wasser in Kanistern mitbringen, falls kein Wasseranschluss vorhanden ist
- ✓ Wenn mit einem großen Ansturm an Personen zu rechnen ist, Drinks vorbereiten und in Glaskaraffen umfüllen
- ✓ Passende Deko für die Bar mitbringen, z.B. Obstkorb oder Zweige
- ✓ Hinter der Bar haben sich 3-4 Personen bewährt, damit man sich nicht im Weg steht
- ✓ Genaue Absprachen treffen, wer für was zuständig ist (Kasse, Zubereitung, Spülen)
- ✓ Maximal fünf verschiedene Drinks haben sich bewährt
- ✓ Jeder Drink sollte von einer Person zubereitet werden, das sichert gleichbleibende Qualität
- ✓ Müllsäcke für leere Getränkekartons oder Obstreste hinter der Bar aufhängen
- ✓ Lasst Getränkeflaschen in Benutzung offen, das sorgt für Übersicht

Impressionen:

