ZAVQERA

Checkliste für Öffnen und Schließen von Restaurant und Café

Für wen: Inhaber, Betriebsleiter und Schichtleiter von Restaurants, Cafés, Bäckereien und Bars.
Wann: Jeden Tag: das Öffnen vor dem ersten Gast, das Schließen nach dem letzten.

Beim Öffnen und Schließen fangen die kleinen Probleme an: ein Kühlschrank, der nachts zu warm wurde, eine Kasse, die nicht stimmt, eine Hintertür, die offen blieb. Und genau diese Schritte werden am häufigsten aus dem Gedächtnis erledigt.

Die Checkliste

- [ ] 1. Temperaturen von Kühlschränken und Tiefkühlern bei Ankunft ablesen
  Jeden Kühlschrank, Tiefkühler und jede Vitrine prüfen und bei jedem Wert außerhalb des Bereichs aus Ihrem Hygieneplan handeln.
  Als Nachweis behalten: Jeder Wert mit Uhrzeit oder ein Foto jeder Anzeige.
  Erledigt von: _____ Datum: _____

- [ ] 2. Die heutigen Lieferungen prüfen
  Was kommt, von welchem Lieferanten und wann, und wer in der Schicht annimmt und kontrolliert.
  Als Nachweis behalten: Die Lieferliste mit der annehmenden Person je Lieferung.
  Erledigt von: _____ Datum: _____

- [ ] 3. Arbeitsbereiche vorbereiten und desinfizieren
  Flächen, Bretter und Spülen gereinigt und desinfiziert, bevor Speisen zubereitet werden.
  Als Nachweis behalten: Wer welchen Bereich vorbereitet hat, mit Uhrzeit.
  Erledigt von: _____ Datum: _____

- [ ] 4. Bestand und Datumsetiketten prüfen
  Ältestes zuerst verwenden und Abgelaufenes entfernen.
  Als Nachweis behalten: Was entsorgt wurde, falls etwas, und warum.
  Erledigt von: _____ Datum: _____

- [ ] 5. Kasse mit gezähltem Wechselgeld öffnen
  Das Wechselgeld vor dem ersten Verkauf zählen, wenn möglich zu zweit.
  Als Nachweis behalten: Der Betrag und wer gezählt hat.
  Erledigt von: _____ Datum: _____

- [ ] 6. Gastraum und Toiletten vor dem Öffnen ablaufen
  Tische, Boden, Karten, Seife und Papier, Licht, Musik und Türschild.
  Als Nachweis behalten: Ein Foto des Raums oder eine kurze Notiz.
  Erledigt von: _____ Datum: _____

- [ ] 7. Kasse zählen und abschließen
  Bargeld zählen, Kartenzahlungen mit dem Terminalbericht abgleichen und jede Differenz notieren.
  Als Nachweis behalten: Der Tagesabschluss und der gezählte Betrag.
  Erledigt von: _____ Datum: _____

- [ ] 8. Küche reinigen und Müll hinausbringen
  Geräte aus und gereinigt, Flächen desinfiziert, Boden gewischt, Behälter geleert und hinausgebracht.
  Als Nachweis behalten: Wer welchen Bereich gereinigt hat.

Erledigt von: _____ Datum: _____

☐ 9. Lebensmittel einlagern und Kühlschränke erneut ablesen

Speisen abdecken, beschriften und datieren, und prüfen, dass jeder Kühlschrank und Tiefkühler für die Nacht im Bereich ist.

Als Nachweis behalten: Die Werte beim Schließen mit Uhrzeit.

Erledigt von: _____ Datum: _____

☐ 10. Abschließen und Alarmanlage einschalten

Gas und Geräte aus, Fenster und Hintertür verschlossen, Alarm aktiv.

Als Nachweis behalten: Die Uhrzeit des Alarms und wer ihn eingeschaltet hat.

Erledigt von: _____ Datum: _____