

Bar / Theke - Checkliste nach der Schicht

Damit die Bar morgen voll, sauber und startklar ist.

Datum _____ Schicht _____ Verantwortlich _____

1. Bestand

Ziel: Die Bar ist für die nächste Schicht komplett aufgefüllt.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Spirituosen, Sirupe, Säfte auffüllen	Flaschen gereinigt, Ausgießer gespült.
☐	Kühlschränke auffüllen	FIFO, Etiketten nach vorne.
☐	Fehlbestand notieren	Für die nächste Bestellung eintragen.

2. Reinigung

Ziel: Arbeitsplatz und Werkzeuge sind sauber.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Barwerkzeug spülen	Shaker, Jigger, Barlöffel, Siebe.
☐	Zapfanlage reinigen	Hähne, Tropfbleche, nach Vorgabe spülen.
☐	Theke, Spülbecken, Böden reinigen	Keine klebrigen Flächen.
☐	Gläser polieren und einsortieren	Nach Sorte, umgedreht auf Gitter.

3. Frische Zutaten

Ziel: Nichts Verderbliches bleibt offen stehen.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Garnituren abdecken oder entsorgen	Zitrusfrüchte, Kräuter – beschriftet kühlen.
☐	Eiswürfelbereiter prüfen	Sauber, Schaufel außerhalb des Eises.

4. Abschluss

Ziel: Kasse korrekt, Geräte aus, Bar gesichert.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Kassenabschluss Bar	Bar und Karte abgeglichen.
☐	Geräte ausschalten	Außer Kühlung.
☐	Spirituosenschrank abschließen	Schlüssel nach Vorgabe abgeben.

Mitarbeiter _____

Schichtleitung _____



Digital abhaken
– kostenlos
testen