

Café - Checkliste Öffnen & Schließen

Eine Seite für den ganzen Tag: morgens bereit, abends sauber.

Datum _____ Schicht _____ Verantwortlich _____

1. Öffnen - Technik und Kaffee

Ziel: Die Kaffeebar ist ab der ersten Minute verkaufsfähig.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Siebträgermaschine aufheizen	Druck / Temperatur ok, erster Shot verkostet.
☐	Mühle einstellen	Durchlaufzeit nach Rezept (z. B. 25-30 s).
☐	Kasse und Terminal starten	Testbuchung möglich.

2. Öffnen - Vitrine und Gastraum

Ziel: Auslage voll, Gastraum einladend.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Vitrine bestücken und beschriften	Preise, Allergene, ansprechend angeordnet.
☐	Temperatur Kühlvitrine	Max. +7 °C, eingetragen.
☐	Tische, Stühle, Eingang	Sauber, ausgerichtet, Schild draußen.

3. Schließen - Kaffeebar

Ziel: Maschine und Mühle sauber für morgen.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Maschine rückspülen und reinigen	Siebträger, Brühgruppe, Dampfplanze.
☐	Milchkännchen und Zubehör spülen	Trocken einsortiert.

4. Schließen - Ware und Gastraum

Ziel: Nichts verderbt, alles ist sauber.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Vitrine leeren, Reste dokumentieren	Abschriften notieren, Ware kühl lagern.
☐	Tische und Boden reinigen	Müll getrennt entsorgt.
☐	Kassenabschluss, Licht aus, abschließen	Letzter Rundgang.

Mitarbeiter _____

Schichtleitung _____



Digital abhaken
– kostenlos
testen