

Küche - Checkliste Schichtbeginn

Hygiene und Vorbereitung vor dem Service – kurz, klar, nachweisbar.

Datum _____ Schicht _____ Verantwortlich _____

1. Persönliche Hygiene

Ziel: Jeder startet sauber und gesund in die Schicht.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Saubere Arbeitskleidung, Haare bedeckt	Kein Schmuck an Händen und Unterarmen.
☐	Hände gründlich waschen und desinfizieren	Seife, Einmalhandtücher und Desinfektion vorhanden.
☐	Gesundheitszustand prüfen	Bei Krankheitszeichen sofort Küchenleitung informieren.

2. Kühlung und Temperaturen

Ziel: Alle Kühlgeräte halten die Grenzwerte – dokumentiert.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Kühlschränke ablesen und eintragen	Max. +7 °C (Fleisch/Fisch max. +4 °C / +2 °C).
☐	Tiefkühler ablesen und eintragen	–18 °C oder kälter.
☐	Abweichung? Sofort handeln	Ware prüfen, umlagern, Maßnahme notieren.

3. Waren und Mindesthaltbarkeit

Ziel: Nur einwandfreie Ware geht in die Produktion.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	MHD und Etiketten kontrollieren	Abgelaufenes aussortieren, offene Ware datiert.
☐	FIFO-Prinzip einhalten	Älteres nach vorne, Neues nach hinten.

4. Arbeitsplatz und Geräte

Ziel: Alle Stationen sind sauber und funktionsbereit.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Arbeitsflächen reinigen und desinfizieren	Farbcodierte Bretter bereit.
☐	Geräte einschalten und prüfen	Ofen, Herd, Fritteuse, Spülmaschine – Funktion und Temperatur.
☐	Fritteusenöl kontrollieren	Farbe / Geruch / Teststreifen – bei Bedarf wechseln.

5. Mise en place

Ziel: Vorbereitung passt zur erwarteten Gästezahl.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Reservierungen und Tagesangebote prüfen	Mengen planen, Allergene klären.
☐	Posten vorbereiten	Beschriftet, abgedeckt, gekühlt.

STARTSIGNAL

„Küche bereit – Service kann starten!“



Digital abhaken
– kostenlos
testen