

Restaurant - Checkliste vor der Schicht

Opening-Checkliste im klaren Ablauf – zum Abhaken vor jeder Schicht.

Datum _____ Schicht _____ Verantwortlich _____

1. Technik und Grundsystem

Ziel: Alle Grundfunktionen laufen, bevor der erste Gast kommt.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Strom, Licht und Sicherungen prüfen	Alle Bereiche beleuchtet, keine Störungen, keine defekten Leuchtmittel.
☐	Kasse und Kartenterminal starten	Kasse angemeldet, Terminal verbunden, Testbuchung möglich.
☐	Bondrucker und Papierrollen prüfen	Drucker druckt, mindestens zwei Ersatzrollen griffbereit.
☐	Bildschirme / digitale Karte einschalten	Inhalte korrekt, keine Fehlermeldung sichtbar.

2. Atmosphäre

Ziel: Licht, Musik und Temperatur wirken wie ein fertiger Auftritt.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Musik einschalten	Passende Playlist, Lautstärke angenehm, keine Werbung.
☐	Licht im Gastraum einstellen	Je nach Tageszeit, keine dunklen Ecken.
☐	Raumtemperatur und Lüftung prüfen	Angenehm, keine Zugluft, keine Gerüche.

3. Gastraum und Eingang

Ziel: Der erste Eindruck ist sauber, ordentlich und einladend.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Eingang und Türen kontrollieren	Boden, Glas und Türgriffe sauber, Öffnungszeiten sichtbar.
☐	Tische und Stühle ausrichten	Gerade, stabil, sauber, nichts klebt.
☐	Tische eindecken	Besteck, Servietten, Gewürze vollständig nach Standard.
☐	Speisekarten prüfen	Sauber, vollständig, aktuelle Tagesangebote eingelegt.
☐	Gäste-WC kontrollieren	Sauber, Seife, Papier und Handtücher aufgefüllt, Kontrollliste abgezeichnet.

4. Service-Stationen

Ziel: Alles ist griffbereit, damit im Betrieb niemand suchen muss.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Besteck, Teller und Gläser auffüllen	Ausreichende Menge für die erwartete Gästezahl.
☐	Kaffeestation vorbereiten	Maschine gespült, Tassen vorgewärmt, Milch gekühlt, Zubehör vollständig.
☐	Wechselgeld und Kellnerportemonnaies	Wechselgeld gezählt und dokumentiert.

5. Kühlung und Theke

Ziel: Kühlbereiche sind verkaufsfähig, sauber und vollständig bestückt.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Kühlschränke Theke auffüllen	Getränke nach FIFO, Etiketten nach vorne.
☐	Temperaturen ablesen	Kühlung max. +7 °C, Abweichungen sofort melden.
☐	Eis, Zitronen, Garnituren vorbereiten	Frisch, abgedeckt, ausreichende Menge.

6. Letzter Check vor Start

Ziel: Der Laden fühlt sich fertig an – nicht halbfertig.

OK	Prüfpunkt	Standard / Hinweis
☐	Gesamteindruck prüfen	Sauberkeit, Licht, Musik und Ordnung als Gesamtbild bewerten.
☐	Team briefen	Reservierungen, Tagesangebote, Allergene, Zuständigkeiten.

STARTSIGNAL

„Alles bereit – herzlich willkommen, liebe Gäste!“



Digital abhaken
– kostenlos
testen