



Öffnungs-, Schließ- & Übergabecheckliste für Café & Restaurant

Sauber öffnen, richtig schließen, ohne Lücken übergeben.

Jede Schicht

- ☐ Öffnung: Kühl- und Gefriertemperaturen prüfen und protokollieren
- ☐ Öffnung: Arbeitsflächen, Tresen und Kaffeemaschine desinfizieren
- ☐ Öffnung: Servicestationen auffüllen und Mindesthaltbarkeitsdaten prüfen
- ☐ Während des Service: Tische und häufig berührte Flächen zwischen den Gästen abwischen
- ☐ Schließung: alle Vorbereitungsbereiche und Geräte reinigen und desinfizieren
- ☐ Schließung: Mülleimer leeren, Böden wischen und Schichtübergabe notieren

Prüfungsfertige Akte

Datum · Aufgabe · Kühltemperatur · Erledigt von · Uhrzeit · Foto in der Akte

Wöchentlich

- ☐ Kühlschränke, Gefriergeräte und Türdichtungen gründlich reinigen
- ☐ Kaffeemaschine entkalken und Brühgruppen reinigen
- ☐ Abluftfilter und Fettabscheider reinigen
- ☐ Wände, Spritzschutz und hinter den Geräten reinigen
- ☐ Lagerrotation prüfen und abgelaufene Artikel entsorgen

Monatlich

- ☐ Lager und Regale für Trockenwaren gründlich reinigen
- ☐ Kühlschrankthermometer prüfen und kalibrieren
- ☐ Lebensmittelsicherheits- und Reinigungsprotokoll auf Lücken durchsehen
- ☐ Eismaschine und Wasserleitungen warten oder entkalken