

Openings-, sluitings- & overdrachtschecklist voor cafés & restaurants

Schoon openen, netjes sluiten, overdragen zonder iets te laten vallen.

Elke dienst

- ☐ Opening: controleer de temperaturen van koelkast & vriezer en log ze
- ☐ Opening: desinfecteer voorbereidingsoppervlakken, balies en de koffiemachine
- ☐ Opening: vul de servicestations aan en controleer de houdbaarheidsdata
- ☐ Tijdens de dienst: veeg tafels en veelaangeraakte oppervlakken af tussen klanten
- ☐ Sluiting: reinig en desinfecteer alle voorbereidingsruimtes en apparatuur
- ☐ Sluiting: leeg de afvalbakken, dweil de vloeren en noteer de dienstoverdracht

Inspectieklaar record

Datum · Taak · Koelkasttemp · Voltooid door · Tijd · Foto in dossier

Wekelijks

- ☐ Reinig koelkasten, vriezers en deurrubbers grondig
- ☐ Ontkalk de koffiemachine en reinig de zetgroepen
- ☐ Reinig afzuigfilters en vetvangers
- ☐ Was muren, spatschermen en achter de apparatuur
- ☐ Controleer de voorraadrotatie en gooi verlopen producten weg

Maandelijks

- ☐ Reinig de opslag en de schappen voor droge waren grondig
- ☐ Controleer en kalibreer de koelkastthermometers
- ☐ Bekijk het voedselveiligheids- en schoonmaaklog op hiaten
- ☐ Onderhoud of ontkalk de ijsmachine en waterleidingen