

MONATLICHE BETRIEBSPRÜFUNG

 HACCP-Review

 Monatlich erforderlich

 Betriebsoptimierung

HACCP-Review

- ✓ Temperaturprotokolle auswerten

- ✓ Wareneingangskontrollen prüfen

- ✓ Reinigungspläne kontrollieren

- ✓ Schulungsdokumentation aktualisieren

Equipment-Wartung

- ✓ Küchengeräte warten lassen

- ✓ Kühlgeräte: Dichtungen & Aggregate

- ✓ Spülmaschine: Enthärter nachfüllen

- ✓ Feuerlöscher prüfen

Personal-Feedback

- ✓ Team-Meeting einberufen

- ✓ Hygiene-Schulung wiederholen

- ✓ Optimierungsvorschläge sammeln

- ✓ Leistungsbeurteilung

Betriebliche Kennzahlen

- ✓ Wareneinsatz & Food Cost analysieren

- ✓ Umsatz-Entwicklung prüfen

- ✓ Online-Bewertungen auswerten

- ✓ Gäste-Feedback dokumentieren