

# ÖFFNUNGS-CHECKLISTE RESTAURANT

✓ HACCP-konform

🕒 15 Min. täglich

🖨️ Druckbar

## PERFEKTER START IN DEN GASTRO-TAG

Eine professionelle Öffnungsroutine ist der Schlüssel für einen erfolgreichen Betriebstag in der Gastronomie. Mit dieser Checkliste stellst du sicher, dass alle wichtigen Schritte vor der Öffnung deines Restaurants durchgeführt werden - von der Küchenvorbereitung über Hygiene-Checks bis zum Team-Briefing.

Diese Checkliste wurde speziell für Restaurants, Cafés und Bars entwickelt und erfüllt alle HACCP-Anforderungen. Sie ist praxiserprobt und kann individuell an deinen Betrieb angepasst werden.

### 💡 Warum ist eine Öffnungs-Checkliste wichtig?

Eine strukturierte Öffnungsroutine spart Zeit, vermeidet Fehler und stellt sicher, dass dein Restaurant optimal auf die Gäste vorbereitet ist. Besonders bei wechselnden Schichten sorgt eine Checkliste dafür, dass nichts vergessen wird.

## DIE ÖFFNUNGS-CHECKLISTE IM DETAIL

### 🏠 1. Betreten & Sicherheitscheck (08:00 Uhr)

- ✓ Alarm deaktivieren

---

- ✓ Eingangsbereich kontrollieren (Sauberkeit, Beschädigungen)

---

- ✓ Licht im gesamten Restaurant einschalten

---

- ✓ Fenster & Türen auf Schäden prüfen

---

- ✓ Notausgänge kontrollieren (freier Durchgang)

## 2. Kühlkette & Temperaturen (08:10 Uhr)

- ✓ Kühlschrank-Temperaturen messen & dokumentieren (2-7°C)

---

- ✓ Gefrierschrank-Temperaturen messen & dokumentieren (-18°C)

---

- ✓ Warmhaltegeräte auf Funktion prüfen (>65°C)

---

- ✓ Bei Abweichungen: Sofort Maßnahmen einleiten

---

- ✓ Temperaturen in HACCP-Formular eintragen

## 3. Küche vorbereiten (08:20 Uhr)

- ✓ Arbeitsflächen reinigen & desinfizieren

---

- ✓ Küchengeräte auf Funktion prüfen (Herd, Ofen, Friteuse)

---

- ✓ Schneidebretter & Messer bereitstellen

---

✓ Mise en place vorbereiten (Gewürze, Öle, Saucen)

---

✓ Müllbehälter leeren & neue Säcke einlegen

---

✓ Spülmaschine starten (Testlauf)

#### 4. Hygiene-Checks (08:35 Uhr)

✓ Handwaschbecken: Seife & Handtücher auffüllen

---

✓ Desinfektionsmittel-Spender prüfen & auffüllen

---

✓ Gäste-WCs reinigen & kontrollieren

---

✓ Personal-WCs prüfen

---

✓ Erste-Hilfe-Kasten auf Vollständigkeit prüfen

#### 5. Gastraum vorbereiten (08:45 Uhr)

✓ Tische & Stühle reinigen & aufstellen

---

✓ Tische eindecken (Besteck, Servietten, Gewürze)

---

✓ Bar vorbereiten (Gläser, Getränke auffüllen)

---

✓ Kaffeemaschine reinigen & starten

---

✓ Musik-/TV-Anlage einschalten

---

- ✓ Beleuchtung & Atmosphäre prüfen

## 6. Kasse & Administration (09:00 Uhr)

- ✓ Kassensystem starten & Funktionstest

---

- ✓ Wechselgeld bereitstellen

---

- ✓ Kartenterminal testen

---

- ✓ Reservierungen für den Tag prüfen

---

- ✓ Tagesplan & Besetzung checken

## 7. Team-Briefing (09:10 Uhr)

- ✓ Tagesmenü & Specials besprechen

---

- ✓ Reservierungen & Großgruppen durchgehen

---

- ✓ Besondere Allergien/Unverträglichkeiten kommunizieren

---

- ✓ Tagesaufgaben & Zuständigkeiten klären

---

- ✓ Fragen & Probleme besprechen

## ✓ 8. Finale Kontrolle (09:20 Uhr)

- ✓ Alle Bereiche visuell kontrollieren

---

- ✓ Eingangstür & Schaufenster prüfen

---

- ✓ Außenbereich kontrollieren (Terrasse, Müll)

---

- ✓ "OFFEN"-Schild aufstellen

---

- ✓ Türe öffnen - Betrieb startet!

## 🕒 Zeitplanung

**Gesamtdauer:** ca. 90 Minuten (08:00 - 09:30 Uhr)

Diese Zeitangaben sind Richtwerte und können je nach Betriebsgröße variieren. Plane ausreichend Zeit ein, um alle Schritte gründlich durchzuführen.

# TIPPS FÜR DIE PERFEKTE ÖFFNUNGSROUTINE

## 1. Standardisierung ist der Schlüssel

Erstelle eine feste Routine, die jeden Tag gleich abläuft. So werden keine Schritte vergessen und neue Mitarbeiter können schnell eingearbeitet werden.

## 2. Dokumentation nicht vergessen

Temperaturen, Hygiene-Checks und besondere Vorkommnisse müssen dokumentiert werden - das ist Teil der HACCP-Pflicht.

### 3. Team einbinden

Verteile die Aufgaben im Team und nutze das Briefing, um alle auf denselben Stand zu bringen. Kommunikation ist essentiell!

### 4. Flexibel bleiben

Passe die Checkliste an deinen individuellen Betrieb an. Jedes Restaurant hat andere Anforderungen.

## HACCP-KONFORMITÄT

Diese Öffnungs-Checkliste erfüllt alle HACCP-Anforderungen:

- ✓ Temperaturkontrollen werden dokumentiert
- ✓ Hygiene-Standards werden eingehalten
- ✓ Kritische Kontrollpunkte werden überwacht
- ✓ Nachvollziehbare Dokumentation