

SCHLIEßUNGS-CHECKLISTE RESTAURANT

✓ HACCP-konform

🕒 30 Min. täglich

🖨️ Druckbar

SICHERER TAGESABSCHLUSS

Eine strukturierte Schließungsroutine ist genauso wichtig wie die Öffnung. Diese Checkliste stellt sicher, dass dein Restaurant sicher geschlossen wird, alle wichtigen Dokumentationen erledigt sind und der nächste Tag optimal vorbereitet ist.

Mit dieser professionellen Schließungs-Checkliste werden keine wichtigen Schritte vergessen - von der Küche über den Kassenabschluss bis zur finalen Sicherheitskontrolle. So startest du entspannt in den Feierabend.

🍴 1. Küche schließen (22:00 Uhr)

- ✓ Alle Küchengeräte ausschalten & reinigen
- ✓ Herdplatten, Ofen, Friteuse abkühlen lassen
- ✓ Arbeitsflächen gründlich reinigen & desinfizieren
- ✓ Böden wischen (inkl. hinter Geräten)
- ✓ Müll entsorgen & neue Säcke einlegen

2. Lebensmittel sichern (22:15 Uhr)

- ✓ Alle Lebensmittel richtig abdecken & beschriften

- ✓ Kühlschränke kontrollieren & aufräumen

- ✓ Abgelaufene Lebensmittel entsorgen

- ✓ Kühlschrank-Temperaturen dokumentieren

- ✓ FIFO-Prinzip (First In First Out) prüfen

3. Gastraum schließen (22:30 Uhr)

- ✓ Alle Tische abräumen & reinigen

- ✓ Stühle hochstellen oder stapeln

- ✓ Bar reinigen & aufräumen

- ✓ Kaffeemaschine reinigen & ausschalten

- ✓ Böden saugen & wischen

4. Kassenabschluss (22:45 Uhr)

- ✓ Tagesabschluss im Kassensystem durchführen

- ✓ Bargeld zählen & dokumentieren

- ✓ Kartenzahlungen abgleichen

- ✓ Bargeld sicher verwahren (Tresor)

- ✓ Tagesreport ausdrucken oder digital sichern

5. Sicherheitscheck (23:00 Uhr)

- ✓ Alle Fenster schließen & verriegeln

- ✓ Alle Türen abschließen

- ✓ Gas- & Wasserhähne zudreuen

- ✓ Alle Lichter ausschalten (außer Notbeleuchtung)

- ✓ Alarmanlage aktivieren

- ✓ Letzte Rundgang durch alle Räume

Profi-Tipp

Erstelle eine "Schließungsverantwortlichkeit" - eine Person ist für den finalen Check zuständig. Diese Person unterschreibt auf der Checkliste und trägt damit die Verantwortung für die ordnungsgemäße Schließung.