

Kostenlose Öffnungscheckliste

Filiale: _____ Datum / Zeitraum: _____

Aufgabe vor dem Kundenbetrieb	Erledigungskriterium	Status
Übergabe und Hinweise lesen	Offene Vorgänge verstanden, Dringendes übernommen	
Räume und Kundenwege prüfen	Zugänge und Fluchtwege frei, erkennbare Schäden gemeldet	
Verkaufsbereich vorbereiten	Arbeitsplätze nutzbar, relevante Verschmutzungen beseitigt	
Kühlung prüfen	Vorgesehene Kontrolle ausgeführt, Auffälligkeiten bearbeitet, Nachweis auffindbar	
Ware und Datumsfristen prüfen	Fällige Warenkontrollen erledigt, auffällige Ware getrennt	
Backshop vorbereiten falls vorhanden	Vorgaben für Hygiene, Geräte und Warenbereitstellung erfüllt	
Kasse und Zahlungsgeräte vorbereiten	Separates betriebliches Startverfahren abgeschlossen	
Arbeitsmaterial bereitstellen	Benötigtes Material für den geplanten Betrieb vorhanden	
Offene Hindernisse klären	Zuständige Person informiert, notwendige Freigaben geklärt	

Arbeitshilfe zum Ratgeber. An Waren, Geräte und betriebliche Vorgaben anpassen. Erläuterungen und Quellen im zugehörigen Ratgeber beachten.

Kostenlose Schließcheckliste

Filiale: _____ Datum / Zeitraum: _____

Aufgabe nach dem Kundenbetrieb	Erledigungskriterium	Status
Restware bearbeiten	Lagerung, weitere Verwendung oder Aussortierung nach Vorgabe entschieden	
Warenabschriften erfassen	Tatsächliche Mengen und Gründe eingetragen, Doppelungen vermieden	
Lebensmittel sicher lagern	Erforderliche Kühlung und Schutz vor Verunreinigung sichergestellt	
Reinigungsarbeiten abschließen	Vorgesehene Arbeiten nach Reinigungsplan ausgeführt	
Abfälle behandeln	Abfälle nach betrieblichem Verfahren entfernt oder sicher aufbewahrt	
Geräte nach Geräteliste prüfen	Geräte passend zur Anleitung abgeschaltet oder im vorgesehenen Betrieb belassen	
Kassenabschluss durchführen	Separates Kassenverfahren abgeschlossen, Abweichungen dort bearbeitet	
Dokumentation vervollständigen	Tatsächliche Vorgänge erfasst, Lücken ehrlich markiert	
Nächsten Tag vorbereiten	Offene Arbeiten mit Zuständigkeit und Termin übergeben	
Räume abschließend kontrollieren	Sicherung nach betrieblicher Schließenweisung durchgeführt	

Arbeitshilfe zum Ratgeber. An Waren, Geräte und betriebliche Vorgaben anpassen. Erläuterungen und Quellen im zugehörigen Ratgeber beachten.