Schichtübergabe-Protokoll

Kostenlose Vorlage von All Gravy · allgravy.com/de

Standort		**Datum**	
Schicht		**Uhrzeit**	
Übergibt		**Übernimmt**	

Wer geht, füllt aus. Dann geht ihr es gemeinsam durch, und wer übernimmt, unterschreibt. Leeres Feld heißt „nichts Besonderes“, nicht „vergessen“.

Service	
Gäste und Umsatz bisher	
Reservierungen nächste Schicht	
Team	
Wer ist da, wer fehlt	
Offene Pausen	
Küche und Ware	
Aus / wird knapp	
Mise en place und Lieferungen	
Gäste und Allergene	
Allergien, Beschwerden, Stammgäste	
Nachfassen bei Gästen	
Geräte und Sicherheit	
Defekt oder auffällig	
Unfälle und Beinahe-Unfälle	
Kasse	
Wechselgeld und Tresor	
Differenzen	

Offene Aufgaben, die übergeben werden

Aufgabe	Wer	Bis wann	Erledigt

Übergeben von

Gelesen und übernommen von

Checkliste Öffnung

Kostenlose Vorlage von All Gravy · allgravy.com/de

Standort		**Datum**	
Name		**Uhrzeit**	

0 von 23 Aufgaben erledigt

Erledigt abhaken (✓ oder x). °C: Messwert eintragen, außerhalb des Grenzwerts aus den Einstellungen wird er pink. Leere Zeilen: eigene Aufgaben.

#	Aufgabe	Erledigt	°C	Uhrzeit	Kürzel	Bemerkung
Ankommen und Sicherheit						
1	Alarm aus, Rundgang: Türen, Fenster, Schäden oder Einbruchspuren					
2	Keine Schädlingsspuren: Kot, angefressene Verpackungen, Insekten					
3	Licht, Abzug und Lüftung an					
4	Notausgänge frei und offen, Feuerlöscher an ihrem Platz					
5	Verbandskasten vollständig					
Küche						
6	Temperatur Kühlschrank 1					
7	Temperatur Kühlschrank 2					
8	Temperatur Tiefkühler					
9	Handwaschbecken: warmes Wasser, Seife, Papiertücher					
10	Arbeitsflächen und Bretter vor dem Vorbereiten gereinigt und desinfiziert					
11	MHD und Verbrauchsdatum geprüft, Abgelaufenes aussortiert					
12	Allergenkennzeichnung für Karte und Tagesgerichte aktuell					
13	Einstichthermometer funktioniert, Desinfektionstücher da					
14	Warmhaltestation vor dem Service auf Temperatur					
Service und Theke						
15	Tische, Stühle und Karten sauber, Boden gefegt					
16	Toiletten sauber, aufgefüllt, alles funktioniert					
17	Kartenterminals geladen, Wechselgeld gezählt					
18	Eiswürfelmaschine sauber, Schaufel liegt nicht im Eis					
19	Gläserspülmaschine an, Spülmittel aufgefüllt					
20	Garnituren vorbereitet und mit Datum versehen					
Team						
21	Dienstplan geprüft: alle da oder Ersatz organisiert					
22	Niemand mit Durchfall, Erbrechen oder infizierten Wunden an Lebensmitteln					
23	Kurzes Briefing: Reservierungen, Tagesgerichte, was aus ist, Allergene					

Mängel, Reparaturen, alles, was die nächste Schicht wissen muss

Geprüft von (Betriebsleitung)

Unterschrift

Checkliste Schließung

Kostenlose Vorlage von All Gravy · allgravy.com/de

Standort _____ **Datum** _____

Name _____ **Uhrzeit** _____

0 von 23 Aufgaben erledigt

Erledigt abhaken (✓ oder x). °C: Messwert eintragen, außerhalb des Grenzwerts aus den Einstellungen wird er pink. Leere Zeilen: eigene Aufgaben.

#	Aufgabe	Erledigt	°C	Uhrzeit	Kürzel	Bemerkung
Küche						
1	Lebensmittel abgedeckt, mit Datum beschriftet und weggeräumt					
2	Reste schnell heruntergekühlt und im Kühlschrank, oder entsorgt					
3	Temperatur Kühlschrank 1					
4	Temperatur Kühlschrank 2					
5	Temperatur Tiefkühler					
6	Fritteusen, Grill und Öfen aus, Gas zu					
7	Flächen, Bretter und Geräte gereinigt und desinfiziert					
8	Boden gefegt und gewischt, Abläufe frei					
9	Müll raus, Deckel zu, Müllplatz ordentlich					
10	Spülmaschine ausgeräumt, abgelassen und gereinigt					
Theke						
11	Kühlschränke aufgefüllt, Türen zu					
12	Zapfhähne und Tropfschalen gereinigt					
13	Gläserspülmaschine abgelassen und gereinigt					
Service						
14	Tische abgeräumt und abgewischt, Stühle hoch					
15	Toiletten geprüft und gereinigt					
16	Kassenabschluss gemacht, Einnahmen und Wechselgeld im Tresor					
17	Tagesabschluss am Kartenterminal gemacht					
Abschließen						
18	Reinigungsplan für heute abgezeichnet					
19	Wasserhähne zu, niemand mehr im Haus					
20	Fenster und Hintertüren abgeschlossen					
21	Licht und unnötige Geräte aus					
22	Übergabe-Notizen für die nächste Schicht geschrieben					
23	Alarm an, Eingangstür abgeschlossen					

Mängel, Reparaturen, alles, was die nächste Schicht wissen muss

Geprüft von (Betriebsleitung) _____ Unterschrift _____

Reinigungsplan Küche

Kostenlose Vorlage von All Gravy · allgravy.com/de

Standort _____ **Woche ab (Montag)** _____

Kürzel an dem Tag eintragen, an dem du es gemacht hast. Soll ergibt sich aus „Wie oft“, Status zeigt, was diese Woche noch offen ist.

Aufgabe	Wie	Wie oft	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Erledigt	Soll	Status
Küche												
Arbeitsflächen und Schneidebretter	Reinigen, dann desinfizieren. Einwirkzeit laut Etikett.	Täglich								0	7	7 offen
Griffe, Schalter, Armaturen, Kühlschrankdichtungen	Reinigen, dann desinfizieren	Täglich								0	7	7 offen
Herd, Grill, Fritteusen	Entfetten, Frittieröl filtern	Täglich								0	7	7 offen
Boden und Abläufe	Fegen, wischen, Abdeckungen säubern	Täglich								0	7	7 offen
Mülleimer	Leeren, Deckel und außen waschen	Täglich								0	7	7 offen
Kühlschränke innen	Fach für Fach leeren, waschen, desinfizieren	Wöchentlich								0	1	1 offen
Öfen	Grundreinigung	Wöchentlich								0	1	1 offen
Fettfilter der Abzugshaube	Einweichen und entfetten	Wöchentlich								0	1	1 offen
Trockenlager und Regale	Ausräumen, abwischen, Daten prüfen	Wöchentlich								0	1	1 offen
Theke												
Tresen, Zapfhähne, Tropfschalen	Reinigen, dann desinfizieren	Täglich								0	7	7 offen
Gläserspülmaschine	Ablassen, Sieb und Spülarme reinigen	Täglich								0	7	7 offen
Eiswürfelmaschine	Leeren, reinigen, desinfizieren	Wöchentlich								0	1	1 offen
Bierleitungen	Leitungsreinigung (oder wie dein Lieferant es vorgibt)	Wöchentlich								0	1	1 offen
Gastraum und Toiletten												
Tische, Stühle, Kinderstühle, Karten	Abwischen und desinfizieren	Täglich								0	7	7 offen
Toiletten	Reinigen, auffüllen, prüfen	Täglich								0	7	7 offen
Türgriffe, Kartenterminals	Desinfizieren	Täglich								0	7	7 offen
Fenster und Glastüren	Innen reinigen	2x pro Woche								0	2	2 offen

Monatlich und Grundreinigung

Aufgabe	Erledigt am	Kürzel	Nächstes Mal
Hinter und unter den Küchengeräten			
Wände, Decken und Leuchten			
Tiefkühler abtauen und reinigen			
Müllraum gründlich reinigen			
Abluftkanäle (Fachfirma)			