

# Die Checkliste zur Öffnung der Außengastronomie

- Stühle und Tische / Bänke auf Defekte oder Verschmutzungen prüfen
- Sitzauflagen auf Defekte oder Verschmutzungen prüfen
- Decken für kühles Wetter, auf Defekte oder Verschmutzungen prüfen
- Sonnenschirme auf Funktionalität prüfen, ggf. reinigen oder austauschen
- Außenfläche auf Verschmutzungen oder notwendige Pflegearbeiten prüfen
- Werbetafeln und Tischaufsteller auf Funktionalität prüfen
- Besteck und Gläserbestand auf Vollständigkeit prüfen
- Selfservicebereiche auf Funktionalität und Reinlichkeit prüfen
  - Gebäude oder Hütte
  - Schankanlage
  - Kühleinheiten
  - Kassensysteme inkl. Monitoring/Bon-Drucker
- Technik auf Funktionalität prüfen
  - Musikanlage/Boxen
  - Bildschirme
  - WLAN Verfügbarkeit
  - Lichter und Lampen (fest installierte oder mobile für Tische)
  - Heizstrahler
- Laufwege prüfen, Abläufe optimieren und umsetzen, um fehlendes Personal auszugleichen
- Mitarbeiterplanung durchgehen, um Personalnot frühzeitig zu erkennen
- Werbung für Öffnung der Terrasse planen und erstellen
- Speisekarte erstellen und Kalkulationen durchführen
- Speisekarten in die Kasse einpflegen
- Speisekarten ausdrucken oder digital bereitstellen
- Infos über Neuerungen und Vorgehensweisen für Mitarbeiter zusammenfassen