



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Beispiel für eine Checkliste - Restaurant



Beispiel für eine Checkliste – Restaurant

- Sauberkeit (Räumlichkeit)
- Türen (Eingang)
- Fenster
- Teppich
- Boden
- Tische
- Stühle
- Polsterbänke
- Wände
- Lampen
- Vorhänge

- Bilder, Dekoration
- Toiletten
- Spiegel, Waschbecken
- Garderobe
- Service, Türen (Küche)
- Gläser
- Porzellan
- Aschenbecher
- Bestecke
- Zuckerschale
- Salz, Pfeffer, Senf
- Tischdecken
- Gästeservietten
- Brotkörbe
- Anrichteschrank
- Speisekarten
- Getränkekarten
- Ketchup
- Öl und Essig

Beleuchtung, Musik, Technik

- Eingang
- Beleuchtung der Tageszeit entsprechend
- Lampen
- Kerzen
- Punktstrahler
- Hintergrundmusik
- Lautstärke
- Kapelle
- Klimaanlage

Präsentation und Auswahl

- Büfett und Auswahl
- Salatwagen
- Dessertwagen
- Getränkewagen (Aperitiv und Digestif)
- Mokkawagen
- Display-Material
- Blumenschmuck

Musik

- Hat Ihnen die Band, der DJ, usw gefallen?
- War die Lautstärke richtig?
- Sauberkeit und Ordnung
- Waren das Restaurant und die Bar im generellen sauber?

- War die Aircondition angenehm und ohne Zug?
- Waren Teppiche und Mobiler in gutem Zustand?
- Haben alle Lampen ordnungsgemäß gebrannt?

Annahme der Bestellung

- Wurde Ihnen ein Aperitif angeboten?
- Wurde Ihnen prompt die Speisekarte gebracht?
- War man Ihnen bei der Menüauswahl behilflich, z.B. bei einem bestimmten Gericht, Tagessuppe oder Tagesmenü?
- Waren alle bestellten Getränke und Speisen vorhanden?
- Wurde Ihnen die Weinkarte präsentiert?
- Wurde Ihnen bei der Weinauswahl geholfen?
- Wurden die Speisen- und Getränkebestellungen so aufgenommen, daß ohne nochmaliges Fragen das Richtige serviert wurde?
- Wurde Ihnen ein Dessert angeboten?
- Wurde Ihnen ein Aperitif/Digestif angeboten?

Eindecken des Tisches

- War der Tisch sauber und ordentlich eingedeckt?
- Waren die Servietten gut gebügelt und gefaltet?
- War das Büfett dekorativ gestaltet?

Besteck und Gedeck

- War das Porzellan sauber und nicht angeschlagen?
- Waren die Gläser sauber und hell?
- Waren die Bestecke poliert und in gutem Zustand?
- Waren Salz, Pfeffer und Senftopf sauber und aufgefüllt?
- War die Zuckerschale sauber und aufgefüllt?
- War der Anrichteschrank sauber und aufgeräumt? - auch während der Hauptperioden?
- Waren Ihrer Meinung nach Gedecke und Bestecke im Dekor und in der Farbe zutreffend für das Restaurant?

Extras

- Waren Streichhölzer erhältlich?
- Waren Zahnstocher erhältlich?

Service-Leistung

- War die Bedienung Ihnen bei der Platzierung behilflich?
- Wurden Ihnen die Getränke (Bier, Schnaps, Wein, usw...) richtig temperiert serviert?
- Wurde Eiswasser serviert?
- Wurde Ihnen Kaffee serviert?

- Wurde Ihnen Kaffee angeboten?
- Wurden Ihnen die Getränke im richtigen Glas serviert?
- Wurden leere Gläser abgeräumt, bevor das Essen begann?
- Wurde der Wein vor dem Hauptgang serviert?
- Wurde der Wein Ihnen, bzw. Ihrem Gastgeber (dem Bestellenden) zum Probieren gereicht?
- Wurde Ihnen eine zweite Flasche Wein angeboten?
- Wurden Brot und Butter gereicht?
- Wurden Brot und Butter nachgereicht?
- Wurden die Dame oder der Ehrengast zuerst bedient?
- War das Bedienungspersonal höflich und zuvorkommend?
- War der Service fachlich gut?
- Wurde der Tisch gesäubert und wieder neu eingedeckt?

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246