

KÜCHEN-TAGESSTART & SCHICHTÜBERGABE

Feste Routinen für Öffnung, Mise en place und Übergabe

LÄNDERAUSGABE DEUTSCHLAND · BAUCH FOOD CONCEPT GMBH · STAND OKTOBER 2026

Gleiche Abläufe zu jeder Schicht sorgen für ruhigere Services und weniger Fehler. Passen Sie die Punkte an Ihren Betrieb an und hängen Sie die Liste gut sichtbar aus.

Rechtlicher Rahmen

Lebensmittelunternehmer müssen ein ständiges Verfahren auf Grundlage der HACCP-Grundsätze einrichten und anwenden [2]. Diese Checkliste ersetzt Ihr Eigenkontrollkonzept nicht, sie hilft, es im Alltag umzusetzen. Grenzwerte, etwa für Kühltemperaturen, entnehmen Sie Ihrem HACCP-Konzept und den Herstellerangaben.

Vor dem Service

- ☐ 01 Kühl- und Tiefkühltemperaturen geprüft und dokumentiert
Abweichungen sofort melden und Maßnahme notieren.
- ☐ 02 Wareneingang kontrolliert: Menge, Qualität, Temperatur, Haltbarkeit
- ☐ 03 Reservierungen, Gruppen und erwartete Gästezahl mit dem Service abgestimmt
- ☐ 04 Mise en place nach Postenliste vorbereitet und abgehakt
- ☐ 05 Tagesgerichte und ausverkaufte Gerichte an den Service gemeldet
- ☐ 06 Allergeninformation für alle Gerichte, auch Tagesgerichte, aktuell und für den Service verfügbar
Für nicht vorverpackte Lebensmittel vorgeschrieben [2]. Nationale Vorgaben zur Form beachten.
- ☐ 07 Arbeitsplätze, Bretter und Messer sauber, Reinigungsmittel bereit
- ☐ 08 Kurze Besprechung mit dem Team: Besonderheiten, Gruppen, Ausfälle
Fünf bis zehn Minuten reichen.

Bei der Schichtübergabe

- ☐ 09 Bestände der Mise en place notiert, Nachproduktion geplant
- ☐ 10 Reste abgedeckt und gekennzeichnet: Inhalt, Herstellungsdatum, Kürzel
- ☐ 11 Offene Bestellungen und fehlende Ware notiert
- ☐ 12 Defekte Geräte und Störungen gemeldet
- ☐ 13 Reinigungsplan für die Schicht abgezeichnet
- ☐ 14 Temperaturen zum Schichtende dokumentiert

Übergabeprotokoll

Eine Zeile pro Schicht. Die übernehmende Person zeichnet gegen.

Datum	Schicht	Übergeben von	Offene Punkte	Übernommen von

Quellen

- [1] Fünfte Verordnung zur Anpassung der Höhe des Mindestlohns (MiLoV5) vom 5.11.2025.
- [2] Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Art. 5 (HACCP); Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Art. 44 (Allergeninformation bei loser Ware).

Praxiswerte der Bauch Food Concept GmbH sind als solche gekennzeichnet. Sie sind Orientierungswerte aus der Beratungspraxis und keine amtlichen Grenzwerte. Rechenbeispiele sind Modellzahlen, auf das Preisniveau des Landes umgerechnet. Alle Angaben ohne Gewähr, Stand Oktober 2026. Gesetzliche Werte können sich ändern. Steuerliche und rechtliche Fragen klären Sie bitte mit Ihrer Steuerberatung oder Rechtsberatung.