



# Eröffnung deiner Außengastro Checkliste

## Equipment

- Möbel & Auflagen auf Defekte oder Verschmutzungen prüfen; ggf. Neuanschaffungen einplanen
- 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 & Tischaufsteller auf Funktionalität prüfen
- Besteck & Gläserbestand auf Vollständigkeit prüfen

## Selfservicebereich

- Funktionalität & Sauberkeit prüfen
- Gebäude oder Hütte
- Schankanlage
- Kühleinheiten
- Kassensysteme inkl. Monitoring/Bon-Drucker; ggf. neue Module buchen, wie LINA Order

## Technik

- Komplette Technik auf Funktionalität prüfen
- Musikanlage / Boxen
- Bildschirme
- WLAN Verfügbarkeit
- Lichter & Lampen (fest installierte oder mobile für Tische)
- Heizstrahler

## Service

- Laufwege prüfen & Abläufe optimieren
- Mitarbeiterplanung
- Werbung für Öffnung der Terrasse planen & erstellen
- (Online-) Speisekarte erstellen & Kalkulationen durchführen
- Speisekarten ausdrucken oder besser digital bereitstellen