Checkliste
für die Außengastronomie

Außenbereich & Möbel

- ◯ **Möbel & Auflagen:** Auf Defekte oder Verschmutzungen prüfen; bei Bedarf Neuanschaffungen einplanen.
- ◯ **Decken:** Für kühles Wetter; auf Defekte oder Verschmutzungen prüfen.
- ◯ **Sonnenschirme:** Funktionalität testen, reinigen oder bei Bedarf austauschen.
- ◯ **Außenfläche:** Auf Verschmutzungen und notwendige Pflegearbeiten prüfen (z.B. Reinigung von Böden und Wegen)
- ◯ **Werbetafeln & Tischaufsteller:** Funktionalität prüfen, ggf. aktualisieren oder ersetzen.
- ◯ **Bodenbelag:** Überprüfen, ob der Boden rutschfest und sicher ist, besonders bei Nässe.

Bestandskontrolle

- ◯ **Besteck & Gläser:** Bestand auf Vollständigkeit prüfen und ggf. nachbestellen.
- ◯ **Technik:** Alle Geräte auf Funktionalität testen:
  - ◯ Musikanlage / Boxen
  - ◯ Bildschirme (z. B. für digitale Menüs oder Bestellsysteme)
  - ◯ WLAN-Verfügbarkeit für Gäste
  - ◯ Lichter & Lampen (fest installierte oder mobile für Tische)
  - ◯ Heizstrahler: Funktionstüchtigkeit prüfen und auf Sauberkeit achten.
  - ◯ Gebäude oder Hütte: Auf Sauberkeit und Sicherheit prüfen.

Funktionalität der technischen Einrichtungen

- ◯ **Schankanlage:** Prüfen auf Dichtigkeit und Reinigung.
- ◯ **Kühleinheiten:** Funktionstüchtigkeit sicherstellen.
- ◯ **Kassensysteme inkl. Zubehör:** Auf Funktion prüfen, ggf. neue Module wie LINA Order buchen.

Betriebsabläufe optimieren

- ◯ **Laufwege & Abläufe:** Optimieren, um den Service zu beschleunigen.
- ◯ **Mitarbeiterplanung:** Frühzeitig Personal einteilen und auf Saisonanforderungen vorbereiten.

Sicherheitsaspekte

- ◯ **Brandschutz:** Überprüfe Feuerlöscher und Fluchtwege, insbesondere im Außenbereich.
- ◯ **Erste-Hilfe-Set:** Sicherstellen, dass ein gut ausgestattetes Erste-Hilfe-Set griffbereit ist.
- ◯ **Sicherheitsbeleuchtung:** Installiere bei Bedarf zusätzliche Beleuchtung, die den Gästen den Weg bei Dunkelheit erleichtert.

Gästekomfort & Atmosphäre

- ◯ **Gäste-WC:** Wenn du ein WC im Außenbereich hast, stelle sicher, dass es sauber, gut ausgestattet und funktionstüchtig ist.
- ◯ **Beschattungslösungen:** Zusätzliche Markisen oder Sonnensegel für mehr Komfort bei starker Sonneneinstrahlung.
- ◯ **Lautstärkepegel:** Überprüfe, ob die Musikanlage eine angenehme Lautstärke bietet.

Nachhaltigkeit

- ◯ **Abfallmanagement:** Stelle sicher, dass ausreichend Abfallbehälter für Gäste vorhanden sind und plane für Recycling-Möglichkeiten.
- ◯ **Energieverbrauch:** Prüfe, ob du energieeffizientere Geräte verwenden kannst, insbesondere für Beleuchtung und Heizstrahler.
- ◯ **Wasserverbrauch:** Bei Bedarf auf wassersparende Armaturen oder Regentonnen zur Bewässerung von Pflanzen setzen.

Werbung & Kommunikation

- ◯ **Öffnung der Terrasse bewerben:** Social Media, Aushänge, Website
- ◯ **Speisekarte:** Saisonale Karte erstellen, Kalkulationen durchführen.
- ◯ **Speisekarten drucken oder digital bereitstellen:** Entweder als Druckversion oder über digitale Tools (z.B. LINA Menu oder LINA Shop).

Zusatzangebote

- ◯ **Kinderfreundlichkeit:** Plane bei Bedarf Spielecken oder kinderfreundliche Optionen auf der Karte ein.
- ◯ **Spezielle Aktionen:** Überlege, saisonale Angebote oder Events zu integrieren, wie Happy Hour oder Grillabende, um das Gästebindungspotenzial zu maximieren.