

<u>Basis-Betriebs-Check</u> <u>Kita / Mensa</u>	Betrieb:		Datum:
 <p style="text-align: center;">90 % der Gäste sagen, dass sie wieder kommen, wenn der Betrieb sauber und das Personal freundlich ist.</p>			Berater: Gesprächspartner:
<u>Imagefaktoren (soweit vorhanden):</u> Leuchtwerbung Berufskleidung Optik/Zustand Einrichtung Aktionen Preise/Zusatzstoffe/Allergene Plakate u.ä.	<u>Betrieb:</u>	<u>Gastbereiche:</u>	<u>Schulnote/Fazit:</u>
<u>Sauberkeit:</u> Licht Geruch Ordnung Putzsauberkeit persönliche Sauberkeit Kleidung WC Gehweg/Eingang Lager Scheiben / Fenster	<u>Produktionsbereiche:</u>	<u>Gastbereiche:</u>	<u>Schulnote/Fazit:</u>
<u>Ambiente (Pausenqualität):</u> Lichtstimmung Geruch Ordnung gefühlte Sauberkeit Nebengeräusche / Musik Raumtemperatur / Zugluft Publikum (Verhalten)	<u>Produktionsbereiche:</u>	<u>Gastbereiche:</u>	<u>Schulnote/Fazit:</u>
<u>Ausgabe/Verkauf:</u> Freundlichkeit Geschwindigkeit korrekte Abrechnung Handelswaren-Einsatz Umgang mit Gastreaktionen	<u>Produktionsbereiche:</u>	<u>Gastbereiche:</u>	<u>Schulnote/Fazit:</u>
<u>(Zusatz-)Technik:</u> Beleuchtung Zustand Wände/Decken/Böden Abrechnungssystem Seifenspende etc. Kälteeinrichtungen <u>Fällige Reparaturen:</u>	<u>Produktionsbereiche:</u>	<u>Gastbereiche:</u>	<u>Schulnote/Fazit:</u>
<u>Qualität:</u> Speisen Getränke Frischeeindruck Rohstoffeinsatz Präsentation HACCP-System	<u>Produktionsbereiche:</u>	<u>Gastbereiche:</u>	<u>Schulnote/Fazit:</u>
<u>Ernährungsphysiologie (Speisen):</u> Convenience-Einsatz Ausgewogenheit Anteil Schweinefleisch 8-Wochen-Speiseplan Komponenten-Trennung	<u>Produktionsbereiche:</u>	<u>Gastbereiche:</u>	<u>Schulnote/Fazit:</u>