

Checkliste:

Checkliste Food- und Beverage-Bereich

powered by: www.marketing-im-tourismus.de

Qualitätssicherung Restaurant

Seite 1	ja	nein	nicht zutreffend	Bemerkungen
<u>Atmosphäre, Komfort und Innenausstattung</u>				
1. Die Räumlichkeiten haben die passende Atmosphäre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2. die Beleuchtung bei den Mahlzeiten ist der Tageszeit angemessen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3. die Temperatur im Raum und eventuelle Musik sind angenehm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
4. Einrichtung und Ausstattung sind gepflegt und gut erhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
5. Die Böden, die Wände und Decken sind sauber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
6. Das Personal ist gepflegt, höflich und freundlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
7. Der Oberkellner oder die Hosteß begrüßt Sie bei Ihrer Ankunft und begleitet Sie zum Tisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
8. Die Kellner servieren das bestellte Getränk prompt und bieten unaufgefordert ein weiteres an. Die Getränke werden mit einem Untersatz serviert. Die Gläser sind sauber poliert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
9. Die Speisekarten werden ohne Aufforderung vom Oberkellner oder Kellner vorgelegt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
10. Wein wird angeboten und es werden, sofern gewünscht, Vorschläge zur Auswahl gemacht. Der Wein ist richtig temperiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
11. Jede Speise wird prompt serviert, die Desserkarte zur passenden Zeit präsentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
12. Eine zweite Tasse Kaffee wird offeriert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
13. Digestif wird angeboten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
14. Während des Essens sind Oberkellner, Kellner und Commis aufmerksam, leeren die Aschenbecher aus, räumen das Geschirr nach jedem Gang gleich ab	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Checkliste:

Checkliste Food- und Beverage-Bereich

powerd by: www.marketing-im-tourismus.de

Qualitätssicherung Restaurant

Seite 2	ja	nein	nicht zutreffend	Bemerkungen
15. Die Rechnung wird Ihnen auf Wunsch zügig überreicht und der Kellner bedankt sich für den Besuch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>
Die Qualität der Speisen und Getränke:				
16. Das Angebot auf der Speisekarte ist vielfältig und sowohl für die lokalen Stammgäste als auch für die Hotelgäste ansprechend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>
17. Die Auswahl entspricht in Qualität und Präsentation Ihren Erwartungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>
18. Warme Speisen werden heiß und auf vorgewärmten Tellern serviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>
19. Kalte Speisen werden gekühlt und auf kalten Tellern serviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>
20. Die Salate sind frisch und appetitlich angerichtet, sie werden mit passenden Saucen serviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>
21. Fleischgerichte sind zart und wie gewünscht zubereitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>
22. Die Beilagen werden wie in der Speisekarte angegeben serviert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/>

Bemerkungen:
