COUNTER APP — TALLY & CLICKER · DRUCKVORLAGE

Strichliste zurückgegangener Gerichte nach Grund

Ein Strich pro zurückgegangenem Teller, für eine Woche

SO GEHT'S

1. Das Blatt liegt am Pass. Für jeden zurückgegangenen Teller einen Strich in die Zeile des Hauptgrunds und die Spalte des Tages.
2. Ein Teller, ein Grund. Im Zweifel den Grund nehmen, den der Gast genannt hat.
3. Am Ende der Woche jede Zeile und jeden Tag zusammenzählen und die häufigste Zeile im nächsten Briefing besprechen.

Restaurant / Standort _____ Woche ab _____

Geführt von _____ Gäste diese Woche _____

Grund	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Gesamt	Am häufigsten betroffene Gerichte
Zu kalt / Temperatur									
Zu lange gegart									
Nicht durchgegart									
Würzung (Salz, Schärfe)									
Falsches Gericht / falsche Bestellung									
Allergie oder Ernährungswunsch übersehen									
Zu lange gewartet									
Portionsgröße									
Anrichten									
Fremdkörper									
Sonstiges									
Gesamt									

Zurückgegangene Gerichte sind auch Lebensmittelabfall. Wenn du Abfall separat wiegst oder zählst, verwende dort dieselben Gründe, damit beide Aufzeichnungen zusammenpassen.

© 2026 GiveMeMood