

**MENU'S & GERECHTEN (1/2):**

No	Actie	Ja/nee	Verbeteringen	Wanneer en wie
1	Zijn de prijzen voor de gerechten en de menu's gecalculeerd binnen de begrote FC%?			
2	Moeten er meer producten worden besteld voor de nieuwe kaart?			
3	Worden de huidige producten in voorraad goed gebruikt?			
4	Is er een grote kans op verlies met deze items?			
5	Zijn de recepten, porties, garnituren en presentatie van de gerechten vastgelegd?			
6	Is het verlies tijdens de bereiding tot een minimum te beperken?			
7	Wordt er gebruik gemaakt van seizoensproducten?			
8	Gaan deze items extra sales/verkoop opleveren?			
9	Worden de gerechten regelmatig nagecalculeerd?			
10	Passen de menu's/gerechten/prijzen bij uw doelgroep?			
11	Worden reclame items en overgebleven producten goed gebruikt voor specials of amuses?			
12	Worden de weggevertjes in de bar, zoals nootjes, in rekening gebracht als representatiekosten?			
13	Is er een balans op de menukaart tussen goedkope en duurdere gerechten?			
14	Kunt u geld vragen voor supplementen?			
15	Is de BTW (juiste %) verwerkt in de verkoopprijs?			

**PRODUCTIE (1/3):**

No	Actie	Ja/nee	Verbeteringen	Wanneer en wie
1	Wordt er gekookt volgens receptuur?			
2	Worden de juiste porties uitgegeven?			
3	Wordt er pas gekookt als er een bon is?			
4	Wordt er veel in grote eenheden gekookt?			
5	Wordt er voorbereid conform de verwachte drukte? (MEP)			
6	Weet iedereen (keuken en bediening) de juiste hoeveelheden, recepten, garnituren, servies en presentatie?			
7	Wordt er in de keuken met een weegschaal gewerkt?			
8	Blijven er regelmatig gerechten/garnituren over?			
9	Blijft er veel over van buffetten?			
10	Komt al het overgebleven of verkeerd bestelde/ bereide voedsel retour naar de keuken?			
11	Worden de vuilnisbakken regelmatig gecontroleerd?			
12	Wordt het voedsel wat weggegooid wordt gecalculeerd en bekend gemaakt?			
13	Is er een plan voor overgebleven voedsel?			
14	Werken de ovens goed en bereikt het eten de juiste temperatuur?			
15	Zijn alle koks goed geschoold?			

**SERVICE (1/2):**

No	Actie	Ja/nee	Verbeteringen	Wanneer en wie
1	Zijn de medewerkers getraind om de sales mix te beïnvloeden?			
2	Weten de medewerkers, de porties, de garnituren en de prijzen van alle gerechten?			
3	Zijn de medewerkers getraind in bijverkopen?			
4	Wordt het kaasplateau/plank goed gecontroleerd en altijd in rekening gebracht?			
5	Worden alle extra's in rekening gebracht?			
6	Worden alle gerechten, drankjes en koffie's in rekening gebracht?			
7	Gaan de medewerkers zorgvuldig om met de extra's, zoals boter, brood, koekjes, snoepjes, toast, suiker en melk?			
8	Is er regelmatig controle door de manager/duty manager in het restaurant/de bar?			
9	Worden de gasten gevraagd om feedback?			
10	Krijgt de medewerker alleen gerechten mee als de keuken er een bon voor heeft?			
11	Zijn de verhoudingen keuken en bediening erg/te vriendelijk?			
12	Worden de gerechten geserveerd conform de SOP?			
13	Worden alle gerechten geserveerd op de juiste temperatuur?			
14	Wordt de uitgifte van barsnacks gecontroleerd?			
15	Weten de medewerkers alle omschrijvingen en ingrediënten van de gerechten?			

**ALGEMEEN:**

No	Actie	Ja/nee	Verbeteringen	Wanneer en wie
1	Worden (zijn) de medewerkers getraind in hun vaardigheden?			
2	Worden medewerkers betrokken in de resultaten en krijgen ze deze te zien?			
3	Worden medewerkers afgerekend op de resultaten?			
4	Denken medewerkers mee in acties om de resultaten te verbeteren?			
5	Zijn de prijzen en de menukaart juist voor de doelgroep?			
6	Wordt er regelmatig vergeleken met andere ondernemingen?			
7	Worden evenementen/partijen voor gecalculeerd en vindt er een nacalculatie plaats?			
8	Worden de dagelijkse gemiddelde bestedingen regelmatig met elkaar vergeleken en ook met voorgaande jaren?			
9	Weet u hoeveel gasten een dessert en/of koffie nemen en klopt dat op de rekeningen en de omzet?			
10	Weet u hoeveel gasten een voorgerecht nemen en klopt dat op de rekening en in de omzet?			
11	Hoe hoog is uw personeelsverloop in F&B?			
13	Berekent u maandelijks de Food Cost percentage en vergelijkt u dit met voorgaande maanden en jaren?			
14	Wordt er naar de reden voor lekkage, vreemde rekeningen en bestellingen gezocht?			
15	Controleert, bestelt of telt u volgens een vast systeem?			
16	Worden vrienden en/of familie van medewerkers toegelaten?			

**FOOD STOCKEN (1/2):**

No	Actie	Ja/nee	Verbeteringen	Wanneer en wie
1	Maakt u gebruik van tellijsten en heeft u de juiste tellijsten?			
2	Maakt u gebruik van een vaste route met tellen?			
3	Is de voorraad zo laag mogelijk?			
4	Is de voorraad makkelijk te tellen?			
5	Tellen dezelfde medewerkers elke keer de voorraad? Zijn ze hierin getraind?			
6	Wordt de voorraad geteld na de laatste service van de periode?			
7	Komen er geen leveringen binnen tijdens het tellen?			
8	Wordt er een weegschaal meegenomen bij het tellen?			
9	Worden de items een voor een geteld?			
10	Worden de items geteld conform de tellijst?			
11	Maakt u gebruik van een + op de tellijsten tussen de aantallen?			
12	Worden verschillen direct onderzocht en in het logboek geschreven?			
13	Wordt er goed gekeken, gewogen en gevoeld of de dozen, verpakkingen vol zitten?			
14	Zijn de eenheden en de prijzen up to date op de stocklijsten?			
15	Controleert u regelmatig de nieuwe inkoop prijzen?			
16	Heeft u de juiste beginvoorraad?			

**DRANKEN:**

No	Actie	Ja/nee	Verbeteringen	Wanneer en wie
1	Zijn de prijzen voor de dranken, wijnen en cocktails gecalculeerd binnen de begrote BC%?			
2	Moeten er meer producten worden besteld voor de nieuwe kaart?			
3	Worden de huidige producten in de voorraad goed gebruikt?			
4	Is er een grote kans op verlies met deze dranken?			
5	Zijn de recepten, garnituren, schenkmaatjes en presentatie van alle dranken vastgelegd?			
6	Gaan deze drankjes extra sales/verkoop opleveren?			
7	Worden de verkoopprijzen voor de dranken regelmatig nagecalculeerd?			
8	Passen de dranken bij uw doelgroep en uw kaarten?			
9	Worden overgebleven dranken goed gebruikt voor specials?			
10	Worden de weggevertjes in de bar, zoals nootjes, in rekening gebracht als representatiekosten?			
11	Is er een balans op de menukaart tussen goedkope en duurdere dranken?			
12	Is de BTW (juiste %) verwerkt in de prijs?			
13	Worden de kosten van citroenen en garnituren van de keuken naar de bar gefactureerd?			
14	Wordt de keukenalcohol van de bar naar de keuken gefactureerd?			