



# Checkliste Leitfaden

## Essen „To-Go“

V 01 – 2020



## PROZESS

- 1.1. Logistik
- 1.2. Bewerbung / Ankündigung / Information
- 1.3. Bestellvorgang / Reservierung
- 1.4. Angebot / Speisekarte
- 1.5. Kalkulation / Rezepte
- 1.6. Zubereitung / Qualität
- 1.7. Equipment
- 1.8. Bezahlvorgang
- 1.9. Verpackung

## 2. Umsetzung

Für die erfolgreiche Implementierung sollten u.a. folgende Punkte beachtet werden:

### 1.1. Logistik

- Kapazität prüfen
  - Hauptgeschäftszeiten (*zu welchen Zeiten sind Bestellungen möglich*)
  - Personelle Ressource
  - Küchenlogistik
- Bestellannahme über Telefon (Warteschleife, Telefondienst)
- Bestellannahme über Smartphone (Whats-App Nachricht)
- Parkmöglichkeiten / Abholung
- Einweggeschirr oder Thermoboxen
  - Bei Thermoboxen Handling Pfand

Generell gilt für die Logistik den Weg der Bestellung (Telefon / Internet bis Bezahlung / Ausgabe) sowie den Weg des Gastes (Bestellung / Abfahrt mit dem Essen) zu skizzieren und jeden Schritt festzulegen bzw. zu planen.

### 1.2. Bewerbung / Ankündigung / Information

Dabei gilt es das „To Go“ Angebot bekannt zu machen. Dafür stehen u.a. folgende Möglichkeiten zur Verfügung:

- Aufsteller im Lokal
- Kennzeichnung vor dem Lokal (Schild, Kreidetafel, Schaukasten etc.)
- Information auf Belege aus Kassensystem drucken (Rechnungen Restaurantgäste)
- Flyer/Speisekarte zum Mitnehmen im Lokal
- Information an alle Multiplikatoren der Gegend (Gemeinde, Kindergärten, Schulen, Information, Geschäfte etc.)
- Postwurf
- Regionalblatt
- Regionale Radiosender
- Veranstaltungen
- Vereine

### 1.3. Bestellvorgang / Reservierung

In der Regel bestellt der Gast das Essen „To Go“ telefonisch oder persönlich im Lokal. Weitere Zielgruppen können mit der Möglichkeit der Bestellung über Whats-App angesprochen werden.

- Telefonische Erreichbarkeit sicherstellen (Warteschleife installieren)
- Bestellung mit Smartphone über Whats-App (*Gäste schreiben an das Betriebs-Smartphone eine Whats-App mit der gewünschten Bestellung, Betrieb registriert die Bestellung und gibt Information über die Wartezeit*)  
**Achtung:** bei der Option über Whats-App zu bestellen muss permanente Erreichbarkeit sichergestellt sein (keine zusätzliche Wartezeit)
- Zuständigkeit im Betrieb definieren
- Mitarbeiter/Zuständige sind informiert, welche Speisen „To Go“ angeboten werden bzw. kennen Tages-/Wochenkarte
- Bestellannahme direkt in das Kassensystem bonieren
- Eigene Artikel im System anlegen
  - Steuersatz „To Go“ Speisen 7 %
  - Hinweis für die Küche bezügl. Verpackung
- Wartezeit mitteilen bzw. bestätigen
- Möglichkeit für Zusatzverkäufe nutzen: *möchten Sie eine Flasche gekühltes Bier, Wein, Dessert lt. Tagesangebot dazu...*
- Bei Vorreservierungen für andere Tage/Zeiträume Eintrag ins Reservierungsbuch



## 1.4. Angebot / Speisekarte

Bei der Auswahl der Speisen für die „To Go“ Karte ist zu beachten, ausschließlich Gerichte anzubieten, die in ihrer Qualität mind. 30 Minuten konstant bleiben.

- Empfehlung Spezialgerichte (Tagesgericht / Wochenkarte) zum Spezialpreis anbieten
- Qualität nach Lieferzeit beachten
  - Salat von Dressing trennen
  - Saucen separieren (Ausnahme Schmorgerichte)

## 1.5. Kalkulation / Rezepte

Um eine Wirtschaftlichkeit garantieren zu können, muss jede Speise im „To Go Konzept/Angebot“ kalkuliert sein.

- Gerichte von der Speisekarte sind preisgleich (dem Wirt entsteht der Vorteil aus dem niedrigeren MwSt. Satz)
- Einzelkalkulation für Gerichte
- Mindestwert für Deckungsbeitrag „To Go“ Gerichte definieren
- Rezepturen vereinheitlichen
- Gleichbleibende Qualität gewährleisten unabhängig davon wo der Gast das Gericht konsumiert (Restaurant oder „To Go“) oder wer dieses zubereitet
- Einkaufspreise (Saisonalität) im Auge behalten

## 1.6. Zubereitung / Qualität

Es ist sicherzustellen, dass die Temperatur und die Qualität des Gerichts gleichbleibend sind.

- Zubereitung erfolgt in der Küche wie für den Gastraum.
- Gericht wird sofort verpackt, um die Temperatur zu halten
- Lagerung bis Abholung berücksichtigen
- Qualität nach Lieferzeit beachten
  - Salat von Dressing trennen
  - Saucen separieren (Ausnahme Schmorgerichte)



## 1.7. Equipment

Die grundlegende Entscheidung ist, ob Sie wiederverwendbares Geschirr oder Einwegware verwenden möchten.

- Folgende Partner bieten Equipment an:
  - Papstar GmbH  
Herr Holger Wiesner  
Tel.: 02441-83 171  
E-Mail: [holger.wiesner@papstar.de](mailto:holger.wiesner@papstar.de)

Wir empfehlen das Angebot im Testlauf zu kochen, zu verpacken und nach 30 Min. zu verkosten.

## 1.8. Bezahlvorgang

Die Bezahlmöglichkeiten sowie der Vorgang sind identisch mit dem Restaurantbetrieb.

- Achten Sie auf mobile Zahlungsmöglichkeiten an der Theke bei der Abholung (kurze Wege)
- Rechnungsausdruck dem Gast gemeinsam mit der Bestellung aushändigen.
- Möglichkeit für Zusatzverkäufe nutzen: *möchten Sie eine Flasche gekühltes Bier, Wein, Dessert lt. Tagesangebot dazu...*
- Gegebenenfalls Angebot bei Wartezeiten (kostenloser Espresso, vorbereitetes Wasser (Krug) an der Theke, Glas Tee etc.)

## 1.9. Verpackung

Bitte beachten Sie die neue, ab 01.01.2019 gültige Verpackungsordnung.

- Siehe Anhang „DEHOGA Merkblatt Das neue Verpackungsgesetz“

