

Checkliste: Ausstattung für die Gastronomie

Checkliste: Ausstattung für die Gastronomie					
Möbiliar	Menge	Geschirr	Menge	Gläser	Menge
Tisch		Menüteller		Wasserglas 0,5	
Tisch rund		Mittelteller		Wasserglas 0,3	
Banketttisch		Suppenteller		Weißweinglas	
Sessel		Dessertteller		Rotweinglas	
Stehtisch		Suppentasse		Sektglas	
Stehtischbrücke		Brotteller		Bierglas	
Stapeltuhl		Teller eckig		Weizenglas	
Bankettstuhl		Suppentasse		Cocktail	
Kinderstuhl		Kaffetasse		Longdrink	
Barhocker-/möbel		Espressotasse		Schnapsglas	
Biertheke		Untere Espressotasse			
Zapfsäule		Glasschale			
		Milchkännchen			
		Zuckerdose			
Küche	Menge				
Warmhaltegeräte					
Fritteure				Servicebedarf	Menge
		Buffetbedarf	Menge	Tabletts	
Kühlgeräte-/technik		Reiszwecke		Müllsack	
Arbeitsische		Buffet-Servicebesteck		Eimer	
Arbeitschrank		Reiszwecke		Müllsackhalter	
Spülbecken-/technik		Brennpastetendose		Besen, Schaufel	
Arbeitschrank		Eisportionierer		Zahnstocher	
Wandhängeschrank		Chafing Dish		Aschenbecher	
Wandregale		Brotkorb		Einweghandschuhe	
Regale		Brotmesser		Zucker, Milch	
Herd		Kellen		Menagen	
Grillplatten		Buffet-Servicebesteck		Verbandskasten	
Lüftungstechnik		Skiringclips		Korkenzieher	
Heißluftöfen / Kombidämpfer		Feuerzeug		Flaschenöffner	
Küchenwerkzeuge (Schüsseln, Wender, Siebe etc.)		Behälter		Servicewagen	
		Kaffeemaschine		Speisekarte	
Besteck	Menge				
		Outdoor-Bereich	Menge	Tischdecke	Menge
Fischmesser		Bierbänke		Tischdecke 170x170	
Menügabel		Tische		Tischdecke 130x130	
Küchenmesser		Loungemöbel		Tischdecke 100x100	
Kuchengabel		Aschenbecher		Tafeltuch 220x130	
Menülöffel		Sitzkissen		Decker 80x80	
Vorspeisenmesser				Skirtingschürzen	
Salatgabel					

