Schwundliste Gastronomie

Ausgefülltes Beispiel

Mit dieser Liste dokumentierst du Waren, die durch Verderb, Bruch, Verschütten oder Fehlproduktion verloren gehen. Die zweite Seite kannst du für deine eigenen Einträge verwenden.

Betrieb: (Mein Restaurant) | Monat und Jahr: (Oktober 2026)

Datum	Artikel (Portionsgröße)	Menge	Grund	Netto Einkaufswert	Mitarbeiter
12.10.26	Bier 0,5 l	2 Gläser	Verschüttet	1,80€	Max
12.10.26	Filetsteak 300g	1 Stück	Verdorben	6€	Lisa
12.10.26	Cola 0,33 l	3 Flaschen	Flaschenbruch	2,10€	Peter
12.10.26	Pommes 250g	2 Schalen	Abgelaufen	1,60€	Jana

Hinweise zum Ausfüllen

- Erfassen Sie jeden Verlust möglichst direkt nach dem Vorfall.
- Geben Sie die Menge mit Einheit an, zum Beispiel Stück, Liter, Kilogramm oder Portionen.
- Tragen Sie den gesamten Netto-Einkaufswert der verlorenen Menge ein, nicht den Verkaufspreis. Die Werte oben sind Beispielwerte.
- Notieren Sie als Mitarbeiter die Person, die den Eintrag erstellt hat.
- Personalessen, Eigenverbrauch und Gratisabgaben bitte getrennt dokumentieren.

Schwundliste

Betrieb: _____

Monat und Jahr: _____

Datum	Artikel (Portionsgröße)	Menge	Grund	Netto Einkaufswert	Mitarbeiter

Geprüft am: _____

Name / Unterschrift: _____