Inventurliste-Vorlage für die Gastronomie

Betrieb: _____ **Inventurdatum:** _____ **Uhrzeit:** _____

Trage die Artikel in der Reihenfolge ein, in der sie im Regal stehen. Zähle je Lagerort und schreibe die Menge in der Einkaufseinheit, zum Beispiel kg, Flasche oder Kiste. Nimm den Einzelpreis aus der letzten Rechnung und rechne immer gleich (netto oder brutto). Wert = gezählte Menge x Einzelpreis.

Trockenlager

Artikel	Einheit	Menge gezählt	Einzelpreis (€)	Wert (€)	Bemerkung (MHD, Schaden)
Summe Lagerort					
Gezählt von (Kürzel)					

Kühlung und Kühlraum

Artikel	Einheit	Menge gezählt	Einzelpreis (€)	Wert (€)	Bemerkung (MHD, Schaden)
Summe Lagerort					
Gezählt von (Kürzel)					

Inventurliste-Vorlage für die Gastronomie

Tiefkühlung

Artikel	Einheit	Menge gezählt	Einzelpreis (€)	Wert (€)	Bemerkung (MHD, Schaden)
Summe Lagerort					
Gezählt von (Kürzel)					

Theke, Getränke und Sonstiges

Artikel	Einheit	Menge gezählt	Einzelpreis (€)	Wert (€)	Bemerkung (MHD, Schaden)
Summe Lagerort					
Gezählt von (Kürzel)					

Zusammenfassung

Lagerort	Wert diese Inventur (€)	Wert letzte Inventur (€)	Differenz (€)
Trockenlager			
Kühlung und Kühlraum			
Tiefkühlung			
Theke, Getränke und Sonstiges			
Gesamtwert Bestand			

Gezählt von (Name, Unterschrift) Geprüft von (Name, Unterschrift) Datum