Mise-en-place-Liste für die Küche

Datum: _____ **Service:** _____ **Verantwortlich:** _____

Der Sollbestand ist die Menge, die zum Service bereitstehen muss. Trage die vorhandene Menge ein, dann: Zu produzieren = Soll - vorhanden. Beschrifte jeden Artikel mit dem Herstellungsdatum und hake Erledigt ab.

Artikel	Posten	Soll	Vorhanden	Zu produzieren	Einheit	Wer	Erledigt	Hinweis (Rezept, Etikett)

Beim Schließen: was ausging oder übrig blieb (Sollbestand anpassen):