KRANKMELDUNG AM MORGEN

Jemand fehlt. In dieser Reihenfolge.

Hängt dort, wo die Schichtführung morgens zuerst hinschaut. Die Reihenfolge beginnt beim Posten, das Telefon kommt erst an vierter Stelle. Wer um 6:40 Uhr die Liste durchtelefoniert, verliert eine Stunde und hat um 7:40 Uhr meist dieselbe Lücke.

1 **Küche auf den Tag einstellen.**
Was leistet die Küche heute mit einer Person weniger? Gerichte, die einen eigenen Posten binden, fallen heute von der Karte. Posten zusammenlegen, kalte Küche an den Pass, Desserts vorportionieren. Die gekürzte Karte geht schriftlich an den Service, bevor der erste Gast sitzt.

2 **Gästezahl an die Küche anpassen.**
Reservierungen ab dem Punkt stoppen, an dem die Küche voll ist. Gästen ohne Reservierung sagt der Service die ehrliche Wartezeit. 40 Gäste mit einem guten Abend sind besser als 60 mit einem schlechten.

3 **Vorbereitung für morgen verteilen.**
Die Mise en place für morgen fällt an so einem Tag als Erstes und fehlt morgen als Erstes. Fonds und Saucen an den Posten, der am Nachmittag Luft hat, Gemüseputzen an die Abwäsche oder den Lehrling.

4 **Jetzt die Vertretung anrufen.**
In der Reihenfolge der Tabelle unten. Mit einer Karte, die auch ohne Vertretung funktioniert, füllt jede Zusage eine Lücke, die schon gedeckt war, und keine Absage reißt eine neue.

5 **Eintragen.**
Datum, Person, Posten, wer übernommen hat, was von der Karte fiel. Ein Betrieb, der seine Ausfälle nicht aufschreibt, erlebt jeden einzelnen wieder als Pech.

Wer springt ein

Vorher ausfüllen, in einer ruhigen Woche, gemeinsam mit Küchen- und Restaurantleitung. Am Morgen der Krankmeldung ist es zu spät dafür.

Posten oder Station	**Ersatz im Haus** (wer übernimmt mit)	**Vertretung 1** Name, Telefon	**Vertretung 2** Name, Telefon
Beilage	*Grill übernimmt mit*	*Teilzeitkraft, 0664 …*	*Aushilfe, 0660 …*

Ausfälle

Aus diesen Zeilen rechnen Sie nach drei Monaten, wie viel Reserve der Betrieb wirklich braucht.

Datum	**Wer fehlt**	**Posten**	**Übernommen von**	**Von der Karte gestrichen**

Urlaub und Krankenstand nach Funktion planen: Mindestbesetzung je Posten, Limits für Normalbetrieb und Hochsaison, feste Ersatzfunktion, Ampel. Das Abwesenheits- & Kapazitätssystem: strukturwerk-gastro.at/anwendungsmodule/abwesenheits-and-kapazitaetssystem/

© 2026 STRUKTURWERK GASTRO® · Aushang Krankmeldung · Stand Oktober 2026 · kostenlose Vorlage für den eigenen Betrieb