

Dienstplangestaltung Checkliste

Haben Sie geschaut, wie viele Reservierungen Sie an welchen Tagen haben?	<input type="checkbox"/>
Wird der Dienstplan mindestens 2 Wochen vorher geschrieben?	<input type="checkbox"/>
Wurde das aktuelle Datum berücksichtigt?	<input type="checkbox"/>
Der Dienstplan beinhaltet die vollständigen Namen der Mitarbeiter	<input type="checkbox"/>
Positionen der Mitarbeiter wurden ggf. berücksichtigt	<input type="checkbox"/>
Kranke Mitarbeiter wurden im Dienstplan gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>
Mitarbeiter die momentan im Urlaub sind wurden im Dienstplan gekennzeichnet	<input type="checkbox"/>
Alle Mitarbeiter haben mindestens zwei Tage frei	<input type="checkbox"/>
Die Ruhezeit zwischen den Arbeitstagen liegt bei mindestens 11 Stunden	<input type="checkbox"/>
Können Pausen eingehalten werden?	<input type="checkbox"/>
Haben Sie einen Notdiensteintrag, falls Mitarbeiter kurzfristig krank werden?	<input type="checkbox"/>
Wurden wunschfreie Tage der Mitarbeiter berücksichtigt?	<input type="checkbox"/>
Wird der Dienstplan unter Berücksichtigung von mindestens 15 freien Sonntagen im Jahr erstellt?	<input type="checkbox"/>
Arbeitet kein Mitarbeiter mehr als 70 Stunden?	<input type="checkbox"/>
Minderjährige Arbeitnehmer arbeiten nicht länger als 22 Uhr	<input type="checkbox"/>

Diese Checkliste kann individuell angepasst werden.

Checkliste zur Dienstplangestaltung
© die-gastro.de

