

# Checklist terrasseizoenen

Maak nu de systemen in jouw horecazaak klaar voor de piekdrukke in het voorjaar en de zomer. Zo heb jij straks je handen vrij en kunnen jouw medewerkers gemakkelijk en snel werken. Met deze checklist ga je goed voorbereid het terrasseizoen in.

## Producten toevoegen

- Voer actuele prijzen door voor een optimale marge
- Plaats de producten die veel worden besteld bovenaan
- Voeg relevante supplementen toe en verberg winterse opties
- Zet de zomerse arrangementen en combinaties klaar

## Tafelplattegrond aanpassen

- Voeg tafels toe of verplaats deze naar hun nieuwe plek
- Koppel medewerkers aan de nieuwe wijk(en) op het terras
- Zet de nieuwe wijken in het barscherm en bundel eenvoudig bestellingen

## Betaalwijzen controleren

- Ga na welke (buitenlandse) kaarten je kunt accepteren
- Voorkom verrassingen en check de actuele transactiekosten

## Apparatuur testen

- Test de accuduur van jouw draadloze apparaten
- Check of de apparaten overal op het terras bereik hebben
- Breid het aantal handhelds (met pinfunctie) uit
- Plaats een extra bar- of kassascherm op de buitenbar

## Medewerkers voorbereiden

- Deel onze handige e-learnings met jouw seizoenskrachten
- Voeg nieuwe medewerkers toe aan de personeelsplanning
- Krappe bezetting? Zet QR-codes in om bestellingen op te nemen

Bekijk onze  
e-learnings

