

# DEINE TO-DO-LISTE FÜR DEN RESTART

- 1.** Lagerbestände überprüfen: Dazu zählen unter anderem Putzmittel, Hygieneprodukte, Schutzausrüstungen und das CO<sub>2</sub> für die Schankanlage.
- 2.** Alle Lebensmittel auf Qualität und Mindesthaltbarkeitsdaten kontrollieren.
- 3.** Um Produktverfügbarkeiten sowie die Liefermöglichkeiten Deiner Lieferanten zu checken, solltest Du Dich mit ihnen in Kontakt setzen und individuelle Absprachen treffen.
- 4.** Aktualisiere und digitalisiere Deine Speisekarte. Hierbei kannst Du Dein Angebot an Deine Schätzungen anpassen, neue Preise festlegen und gegebenenfalls eine digitale Speisekarte erstellen.
- 5.** Mach Dir Gedanken über die Erhaltung Deines Liefer- und Mitnahmeangebotes. Wenn Du dieses aufrechterhältst, vergiss den Einleger für Deine Speisekarte nicht!
- 6.** Bei Bedarf kannst Du Deine Öffnungszeiten anpassen und solltest diese auf Deiner Website, bei Google My Business und Facebook aktualisieren.
- 7.** Systemrelevante Dienstleistungen wiedererwecken: zum Beispiel die Versorgung von Strom, Gas und Wasser, die Entsorgung von Müll und Fettabscheiderflüssigkeiten, behördliche Genehmigungen für Außenflächen sowie die Wiederbelebung von GEZ und GEMA.
- 8.** Denke daran, die Kurzarbeit Deiner Mitarbeiter entweder zu reduzieren oder komplett zu beenden und gegebenenfalls neue Mitarbeiter anzuwerben.
- 9.** Erstelle Dienstpläne zur Lagerbestückung, Reinigung sowie Küchenvorbereitung und teile die Serviceschichten ein.
- 10.** Reinige und desinfiziere all Deine Räumlichkeiten sowie Küchen- und Servicegeräte. Auch Deine HACCP-Routinen solltest Du reaktivieren und entsprechend dokumentieren.
- 11.** Bei Deiner Raumaufteilung ist auf kleine Tischgrößen, intelligente Servicegassen und effektive Leitsysteme für Sanitär zu achten. Besonders wichtig: beachte die derzeit gelten den Abstandsregelungen. Die Zuweisung der Sitzplätze Deiner Gäste kannst Du hervorragend am Eingang vornehmen.
- 12.** Stelle sicher, dass Dein Reservierungssystem funktioniert, damit Deine Gäste Dich reibungslos besuchen können.
- 13.** Damit jeder Bescheid weiß, dass Du wieder eröffnest, solltest Du all Deine Kooperationspartner, Stammgäste und die Presse darüber informieren.
- 14.** Überlege Dir, in welcher Form Du die Daten Deiner Kunden erfasst. Eine digitale Erfassung ist dabei unbedingt empfehlenswert!
- 15.** Mache Dir über kontaktlose Serviceangebote, wie digitale Bestell- und Bezahlmöglichkeiten, aufgrund der weiterhin geltenden Corona-Regelungen Gedanken.