



**CHECKLISTE ✓
DIE WIEDERERÖFFNUNG SICHER PLANEN**

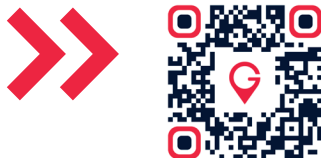


Liebe Kundinnen und Kunden,
eine stufenweise Lockerung der Beschränkungen ist endlich in Sichtweite. Die Rückkehr in den gastronomischen Alltag erfordert eine vorausschauende Planung und vor allem Sicherheit für alle Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Um alle notwendigen Schritte, Vorsichts- und Hygienemaßnahmen im Blick zu behalten und um die Sicherheit aller Beteiligten zu gewährleisten, haben wir für Dich eine Checkliste mit wichtigen Informationen zu einem hoffentlich baldigen Restart zusammengestellt.

Zudem möchten wir Dich auch noch einmal auf die Möglichkeiten und Chancen der nachgebesserten Überbrückungshilfe III als staatliches Förderprogramm hinweisen. Förderfähig werden die Hygienemaßnahmen bzw. Maßnahmen zur temporären Verlagerung des Geschäftsbetriebes in den Außenbereich. Dazu zählen unter anderem:

- zur Umsetzung von Hygienemaßnahmen bzw. Verlagerung in Außenbereiche
- Kosten für Desinfektionsmittel, Trennwände, Luftfilter, etc.
- Kauf von Schnell- oder Selbsttests für Kunden oder Mitarbeiter

Alle weiteren wichtigen Informationen kannst Du den FAQs zur Überbrückungshilfe III entnehmen: Überbrückungshilfe Unternehmen - FAQ zur „Corona-Überbrückungshilfe III“ (ueberbrueckungshilfe-unternehmen.de)



Wir wünschen Dir eine gute und vor allem erfolgreiche Wiedereröffnung.
Dein Team von Gastivo steht Dir mit Rat und Tat zur Seite!

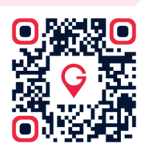
Inhalte der Checkliste:

1. Personal
2. Gasträume – Vorbereitung der Außen- und Innenbereiche
3. Arbeitsbereiche
4. Wiederinbetriebnahme der Schankanlage
5. Infektionsrisiko durch Gläser
6. Verträge
7. Lieferanten
8. Kommunikation mit Deinen Kunden und Partnern

1. PERSONAL

- 1.1** Informiere alle Mitarbeitenden rechtzeitig über die geplante Wiedereröffnung: Wer ist verfügbar? Wer ist krank? Wer ist im Urlaub?
- 1.2** Sind die Mitarbeitenden noch in Kurzarbeit? Informiere die Bundesagentur für Arbeit über eine eventuelle Reduzierung/Beendigung der Kurzarbeit: Die Einstellung der Abgabe von Verdienstabrechnungen und eine kurze Info sind meist ausreichend.
- 1.3** Organisiere ausreichend persönliche Schutzausrüstungen (Einmalhandschuhe, Mund-Nasen-Schutz, Seifen- und Desinfektionsspender, COVID-19-Antigen-Schnelltests etc.).
- 1.4** Organisiere adäquate Mitarbeiterbekleidung, insbesondere für den Service im Außenbereich.
- 1.5** Sind (erneute) Unterweisungen der Mitarbeitenden in Hygienemaßnahmen (richtiges Händewaschen, Husten-Nies-Etikette u. Ä.) notwendig?
- 1.6** Erstelle einen Dienstplan für die Zeit vor der Wiedereröffnung für Unter- und Einweisungen, Reinigung, Lagerbestückung, Küchenvorbereitungen etc.
- 1.7** Achte darauf, dass nicht zu viele Mitarbeitende zur selben Zeit eingeteilt sind und plane Arbeitsbeginn, Pausenzeiten und Arbeitsende so, dass die Gemeinschaftsräume nicht zur selben Zeit genutzt werden müssen.

2. GASTRÄUME / AUSSEN- UND INNENBEREICH

- 2.1** Errechne die maximal verbindliche Anzahl an Personen, die sich laut aktuellen Regeln zeitgleich in Deinem Betrieb aufhalten darf.
 - 2.2** Erstelle ein betriebliches Schutzkonzept für die Mitarbeitenden und Gäste unter Beachtung der aktuell geltenden Regeln und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregeln.
 - 2.3** Gewährleiste Zugangsbeschränkungen im Eingangs-/Wartebereich und achte auch dort auf den Mindestabstand (1,5 Meter).
 - 2.4** Informiere Deine Gäste über Eingangsbeschränkungen und Abstandsregeln (mithilfe von Aufstellern u. Ä.).
 - 2.5** Gewährleiste zwischen den Tischen einen Abstand von 1,5 Metern und Sorge für eine räumliche Trennung (Plexiglastrennwände o. Ä.), wenn der geforderte Abstand nicht eingehalten werden kann. Info: Der Mindestabstand gilt überall dort, wo keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich Oberkörper und Kopf vorhanden sind – auch in Bereichen, in denen die Gäste nicht sitzen können! Hinweis: Personen, denen laut aktuellen Regeln der Kontakt untereinander gestattet ist (z. B. Familien), dürfen ohne Mindestabstand zusammensitzen. Die aktuell geltenden Regelungen findest Du hier:
- 
- 2.6** Wische die Böden und Flächen, putze die Fenster, wasche die Gardinen.

- 2.7** Reinige nach jeder Verwendung Speisekarten, verzichte auf Salz- und Pfefferstreuer, Serviettenhalter, Tischdekoration etc.
Tipp: Schreibe das aktuelle Speisen- und Getränkeangebot auf eine gut sichtbare Tafel.
- 2.8** Desinfiziere und reinige regelmäßig Gegenstände und Oberflächen (Lichtschalter, Handläufe, Türklinken etc.).
- 2.9** Schränke Selbstbedienung und Büfets weitestgehend ein, um Kontakte und Bewegungen im Raum zu minimieren.
- 2.10** Optimierte Serviceprozesse dahingehend, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind (mithilfe von Tablett, Servicewagen, Servierhauben ...).
- 2.11** Lüfte die Räume regelmäßig, in denen sich Mitarbeitende und Gäste aufhalten.

3. ARBEITSBEREICHE

- 3.1** Prüfe die Lagerbestände und das MHD. Können Deine Lieferanten liefern?
- 3.2** Prüfe Strom-, Gas- und Wasseranschlüsse.
- 3.3** Prüfe Dunstabzugshauben, Be- und Entlüftung, Klimatisierung, Feuerlöscher, Alarmsystem.
- 3.4** Sind Reparaturen notwendig?
- 3.5** Programmiere die Kassen (neu).
- 3.6** Reinige und desinfiziere alle Geräte (Spül- und Kaffeemaschinen, Milchbehälter, Kühlschrank, Schankanlage etc.) sowie alle Arbeitsbereiche.
- 3.7** Nimm die Kühlanlagen wieder in Betrieb: Reinigung, Desinfektion, Funktionsfähigkeit prüfen (Strom, Kühlflüssigkeit, Be- und Entlüftung), Durchkühlung vor der erneuten Einlagerung der Waren veranlassen.
- 3.8** Passe die Hygienestandards im Küchen- und Servicebereich an die aktuellen Anforderungen an.
- 3.9** Belehre die Mitarbeitenden mit Lebensmittelkontakt nach Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- 3.10** Mache Mitarbeitende auf Selbstbeobachtung und Mitteilungspflicht bei COVID-19-Symptomen aufmerksam. Suche für Mitarbeitende mit einem erhöhten Risiko nach individuellen Lösungen, um auch deren Infektionsschutz zu gewährleisten.
- 3.11** Achte auf die Umsetzung aller Hygieneregeln, auch auf das konsequente Tragen des Mund-Nasen-Schutzes bei Mitarbeitenden.
- 3.12** Reinige Arbeitskleidung, Tischwäsche, Bettwäsche nach den geltenden Arbeitsschutz- und Hygieneregeln und bewahre sie entsprechend auf.
- 3.13** Auch im Arbeitsbereich gilt zwischen den Mitarbeitenden ein Mindestabstand von 1,5 Metern. Prüfe, ob die Bereiche eventuell gekennzeichnet werden müssen.
- 3.14** Aktiviere die HACCP-Abläufe.

4. WIEDERINBETRIEBNAHME DER SCHANKANLAGE*

Plane entsprechend Zeit ein, damit das System ausreichend durchgekühlt wird und veranlasse eventuell die Prüfung, Reinigung und Abnahme der Schank- und Bierdruckanlage sowie der Eismaschine (Trinkwasserprobe).

- 4.1 Bestelle CO₂.
- 4.2 Öffne die Druckgasversorgung.
- 4.3 Schalte den Begleitkühler/Durchlaufkühler an und lass das Wasser ein.
- 4.4 Führe eine chemisch-mechanische Reinigung der Schankanlage inklusive Zapfhahn und Zapfkopf durch.
- 4.5 Schließe das Reinigungsgerät an.
- 4.6 Spüle den Reinigungskreislauf und prüfe ihn auf undichte Stellen.
- 4.7 Reinige und desinfiziere die Thekenflächen.
- 4.8 Schlage die Fässer an.
- 4.9 Vor dem Ausschank: Nimm eine sensorische Prüfung der Getränke vor.

* Die folgenden Angaben sind generelle Empfehlungen und ersetzen nicht die Anleitungen der Hersteller von Geräten und Anlagen.

5. INFEKTIONSRISIKO DURCH GLÄSER

- 5.1 Beachte die Leitlinien der Guten Hygienepaxis und des HACCP-Managements.
- 5.2 Reinige die Trinkgläser in Gläserspülmaschinen bei 60 °C und mehr: Die Wassertemperatur ist im Einzelfall vom verwendeten Desinfektionsmittel und von einer eventuellen mechanischen Vorreinigung abhängig (siehe hierzu: DIN 10511: Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Prüfung).
- 5.3 Manuelles Spülen: Wassertemperatur mehr als 45 °C (zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit geeignetem Spülmittel; mit kälterem Wasser: Achte auf eine ausreichend Menge des Spülmittels, lasse die Gläser länger im Wasser liegen, reinige sie sorgfältig mechanisch und achte darauf, dass die Gläser anschließend gut trocknen. Hinweis: Spüle mit handelsüblichen Spülmitteln, werden die Viren nach fünf Minuten Spülen bei Raumtemperatur vollständig inaktiviert!
- 5.4 Coronaviren können nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden in Aerosol (feinste Schwebeteilchen), bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Kartons und bis zu 2 bis 3 Tagen auf Edelstahl und Plastik ansteckend sein. Gut zu wissen: Coronaviren reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, wie sie in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind.

6. LIEFERANTEN

- 6.1** Auch wenn es schwer einzuschätzen ist: Wie viel Umsatz erwartest Du?
- 6.2** Werf einen Blick auf Deine Speisekarte: Lohnt sich ein Restart mit einem besonderen oder verringerten Angebot?
- 6.3** Mache eine Lagerinventur und erstelle anhand derer Deinen Bedarf für die ersten beiden Wochen nach dem Restart. Behalte die Warenverfügbarkeit ebenso wie die Bindung von Geldmitteln im Hinterkopf. Gerade zu Beginn kann es aufgrund zahlreicher Bestellungen der Mitbewerber zu Lieferengpässen kommen. Deine Bestellungen kannst Du ganz einfach über gastivo.de oder unsere Bestell-App tätigen.
- 6.4** Setze Dich schnellstmöglich mit Deinen Lieferanten in Verbindung, um Verfügbarkeiten und Lieferzeiten der Produkte zu besprechen. Hinweis: Gerade zur Wiedereröffnung ist es schwer, den Bedarf einzuschätzen. Kläre daher, ob eine Anpassung der Bestellmengen auch flexibel möglich ist.
- 6.5** Informiere Deine Dienstleister, um Aufträge und Belieferungen abzuklären.
Achtung: Auch bei Anlieferung/Einlagerung/Verarbeitung von Lebensmitteln müssen die allgemeinen sowie die aktuell geltenden Hygieneregeln beachtet werden!

7. VERTRÄGE

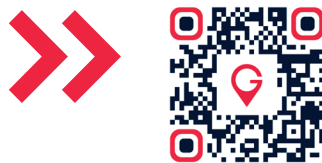
- 7.1** Aktiviere ausgesetzte Verträge und prüfe eventuell notwendige Aktualisierungen.
- 7.2** Hast Du gestundete Zahlungsverpflichtungen? Kannst Du die Zahlungen fortführen oder ist eine weitere Stundung nötig/möglich?
- 7.3** Aktualisiere (gemeinsam mit Deinem Steuerberater) Deinen Liquiditätsplan – idealerweise für drei Monate im Voraus.
- 7.4** Prüfe Deine Liquidität und besprich Zahlungsmodalitäten und -fristen mit Deinen Zulieferern.
- 7.5** Hole behördliche Genehmigungen ein, sofern diese ausgesetzt waren (Außenfläche, GEMA, GEZ etc.). Achtung: Ist aufgrund baulicher Veränderungen (etwa durch Hygieneschutzwände) eine Brandschutzprüfung nötig?
- 7.6** Stelle die Strom-, Gas- und Wasserversorgung sicher.
- 7.7** Plane die Entsorgung von Müll, Fettabscheider u. Ä.
- 7.8** Organisiere den Bargeldbestand (Wechselgeld), prüfe vorhandene EC-Terminals. Überlege, ob Du EC-Terminals für kontaktloses Bezahlen einführen möchtest.

8. KOMMUNIKATION MIT DEINEN KUNDEN UND PARTNERN

- 8.1 Informiere Deine Gäste.
- 8.2 Aktualisiere Deine Website und Social-Media-Kanäle wie Facebook und Instagram.
- 8.3 Stelle Deine telefonische Erreichbarkeit sicher.
- 8.4 Plane Werbemaßnahmen auf den eigenen Social-Media-Kanälen und am Objekt selbst: Poste Eröffnungsangebote und die aktuelle Speisekarte, kommuniziere die Hygienemaßnahmen ...
- 8.5 Passe die aktualisierten Öffnungszeiten bei Google an.
- 8.6 Informiere Kooperationspartner, Vertragspartner, Reiseveranstalter und Firmenkunden über den Restart.
- 8.7 Kooperierst Du mit Onlineportalen? Falls ja, prüfe, ob die Onlinebuchung möglich ist.

DU MÖCHTEST MEHR ÜBER GASTIVO ERFAHREN?

Kontaktiere unseren Kundenservice oder besuche uns auf www.gastivo.de
E-Mail: kundenservice@gastivo.de / Telefon: 0800/4278486



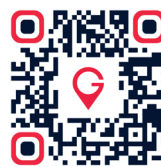
Auch unsere **Lösungspartner** bieten Dir für die Wiedereröffnung ein umfangreiches Angebot. Alle Angebote findest Du unter www.gastivo.de/loesungen.



XC19



HorecaHero



Registro

Quellen:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Das Coronavirus:
Fragen und Antworten DEHOGA Bundesverband: Auflagen & Praxishilfen (dehoga-corona.de)
Weitere Informationen:
[Coronavirus - infektionsschutz.de](http://Coronavirus-infektionsschutz.de)
DEHOGA Bundesverband: DEHOGA Corona (dehoga-corona.de)
Hygieneinspektion für hygienisch sichere Lebensmittel | TÜV SÜD (tuvsud.com)

Stand: Mai 2021