

Entwurf Checkliste Wiedereröffnung: Restaurant



Datum:

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1.	Implementierung aller aktuellen hygienischen Verordnungen und aktuellen hygienischen Vorgaben				
2.	Information an alle Mitarbeiter wann Wiedereröffnungsphase beginnt				
3.	Bilden eines Krisenteams				
4.	Festlegung Aufgaben Krisenteam				
5.	Hauptverantwortliche benennen				
6.	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen HACCP-Konzeptes				
7.	Notwendige Verfahrens- und Arbeitsanweisungen erstellen				
8.	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender Ländervorgabe				
9.	Verhaltensmaßnahmen nach möglicher Erkrankung eines Mitarbeiters festlegen				
10.	Dienstpläne & Arbeitsgruppen erstellen (kein Tauschen möglich)				
11.	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen				
12.	Überprüfung Mitarbeiter ob alle vorhandenen und notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
13.	Pausenzeiten & Pausenort festlegen, Abstandsregeln einhalten				
14.	Verhaltensmaßnahmen MA festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutz- und Dienstkleidung)				
15.	Meetingkultur implementieren				
16.	Schulung der MA in Form eines Workshops inkl. Dokumentation				
17.	Festlegen einer Softopeningphase zur Überprüfung der implementierten Vorgehensweisen				
18.	Tischordnung anpassen (Bsp. 1,50 Meter Abstand- 2 Personen am Tisch oder eine Kernfamilie, gemäß den behördlichen Vorgaben)- gilt auch für Außenbereiche				
19.	Schutzzonen einrichten und markieren im Gastbereich gilt auch für Außenbereiche				
20.	Öffnungszeiten dem aktuellen gesetzlichen Rahmen und den behördlichen Angaben anpassen				
21.	Wartebereiche & Einlasskontrollen einrichten, Zutrittsregeln festlegen				
22.	Überarbeitung Speisenkonzept (keine Buffets, Angebotsvielfalt reduzieren)				
23.	Speisekarten laminieren				
24.	Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
25.	Lieferanten informieren und Bestellungen koordinieren				
26.	Gesamter Restaurantbereich ist desinfizierend zu reinigen				
27.	Klimaanlage und Lüftungsanlage prüfen und ggfs. warten lassen				
28.	Alle Wasserhähne mindestens 15 Minuten laufen lassen				
29.	Schankanlage prüfen und reinigen lassen				
30.	Technische Geräte (Kaffeemaschine, Eismaschine, Eismwürfelbereiter etc.) überprüfen und reinigen				
31.	Lagerräume reinigen und bestücken - MHD Kontrolle bei eingelagerten Lebensmitteln und Getränken				
32.	Kühlzellen reinigen und technischer Funktionscheck- Achtung: Kühlzellen müssen vor erster Lieferung notwendige Kühltemperaturen erreicht haben.				
33.	Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)				
34.	Brandmeldeanlage und Rauchmelder prüfen				
35.	Webseite aktualisieren - Buchungsportale prüfen-Stammkunden informieren- Information an örtliche Fremdenverkehrsämter-				
36.	Evaluierung nach Softopening				

Stand: 22.04.2020

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer