



**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 Sie eine Checkliste mit wichtigen Informationen zu einem hoffentlich baldigen Restart zusammengestellt.

Zudem möchten wir Sie 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:

- Personalkosten 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 können Sie den FAQs zur Überbrückungshilfe III entnehmen:
Überbrückungshilfe Unternehmen - FAQ zur „Corona-Überbrückungshilfe III“ (ueberbrueckungshilfe-unternehmen.de)



Wir wünschen Ihnen eine gute und vor allem erfolgreiche Wiedereröffnung.

Ihr gewohnter Ansprechpartner bei Team Beverage oder bei Ihrem liefernden Getränkefachgroßhändler steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!

Inhalt Checkliste:

- 1 **Personal** | Seite 3
- 2 **Gasträume: Vorbereitung der Außen- und Innenbereiche** | Seite 4
- 3 **Arbeitsbereiche** | Seite 5
- 4 **Extra: Wiederinbetriebnahme der Schankanlage** | Seite 6
- 5 **Extra: Infektionsrisiko durch Gläser** | Seite 6
- 6 **Lieferanten** | Seite 7
- 7 **Verträge** | Seite 8
- 8 **Kommunikation mit Ihren Kunden und Partnern** | Seite 8



1,5-2 m



1 Personal

hier
abhaken




- 1.1 Informieren Sie 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? Informieren Sie 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 Organisieren Sie ausreichend persönliche Schutzausrüstungen (Einmalhandschuhe, Mund-Nasen-Schutz, Seifen- und Desinfektionsspender, Covid-19 Antigen Schnelltests etc.).
- 1.4 Organisieren Sie 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 Erstellen Sie einen Dienstplan für die Zeit vor der Wiedereröffnung für Unter- und Einweisungen, Reinigung, Lagerbestückung, Küchenvorbereitungen etc.
- 1.7 Achten Sie darauf, dass nicht zu viele Mitarbeitende zur selben Zeit eingeteilt sind und planen Sie Arbeitsbeginn, Pausenzeiten und Arbeitsende so, dass die Gemeinschaftsräume nicht zur selben Zeit genutzt werden müssen.



2 Gasträume: Vorbereitung der Außen- und Innenbereiche

hier
abhaken



- 2.1 Errechnen Sie die maximal verbindliche Anzahl an Personen, die sich laut aktuellen Regeln zeitgleich in Ihrem Betrieb aufhalten darf.
- 2.2 Erstellen Sie ein betriebliches Schutzkonzept für die Mitarbeitenden und Gäste unter Beachtung der aktuell geltenden Regeln und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregeln.
- 2.3 Gewährleisten Sie Zugangsbeschränkungen im Eingangs-/Wartebereich und achten Sie auch dort auf den Mindestabstand (1,5 Meter).
- 2.4 Informieren Sie Ihre Gäste über Eingangsbeschränkungen und Abstandsregeln (mithilfe von Aufstellern u. Ä.).
- 2.5 Gewährleisten Sie zwischen den Tischen einen Abstand von 1,5 Metern und sorgen Sie 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 finden Sie hier:
<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-diese-regeln-und-einschraenkung-gelten-1734724> 
- 2.6 Wischen Sie die Böden und Flächen, putzen Sie die Fenster, waschen Sie die Gardinen.
- 2.7 Reinigen Sie nach jeder Verwendung Speisekarten, verzichten Sie auf Salz- und Pfefferstreuer, Serviettenhalter, Tischdekoration etc.
Tipp: Schreiben Sie das aktuelle Speisen- und Getränkeangebot auf eine für alle Gäste gut sichtbare Tafel.
- 2.8 Desinfizieren und reinigen Sie regelmäßig Gegenstände und Oberflächen (Lichtschalter, Handläufe, Türklinken etc.).
- 2.9 Schränken Sie Selbstbedienung und Büfetts weitestgehend ein, um Kontakte und Bewegungen im Raum zu minimieren.
- 2.10 Optimieren Sie Serviceprozesse dahingehend, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind (mithilfe von Tablett, Servicewagen, Servierhauben ...).
- 2.11 Lüften Sie die Räume regelmäßig, in denen sich Mitarbeitende und Gäste aufhalten.

3 Arbeitsbereiche

*hier
abhaken*



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

4 Extra: Wiederinbetriebnahme der Schankanlage*

Planen Sie entsprechend Zeit ein, damit das System ausreichend durchgekühlt wird, und veranlassen Sie eventuell die Prüfung, Reinigung und Abnahme der Schank- und Bierdruckanlage sowie der Eiswürfelmaschine (Trinkwasserprobe).

hier
abhaken
▼

- | | | |
|-----|--|--------------------------|
| 4.1 | Bestellen Sie CO ₂ . | <input type="checkbox"/> |
| 4.2 | Öffnen Sie die Druckgasversorgung. | <input type="checkbox"/> |
| 4.3 | Schalten Sie den Begleilkühler/Durchlaufkühler an und lassen Sie das Wasser ein. | <input type="checkbox"/> |
| 4.4 | Führen Sie eine chemisch-mechanische Reinigung der Schankanlage inklusive Zapfhahn und Zapfkopf durch. | <input type="checkbox"/> |
| 4.5 | Schließen Sie das Reinigungsgerät an. | <input type="checkbox"/> |
| 4.6 | Spülen Sie den Reinigungskreislauf und prüfen Sie ihn auf undichte Stellen. | <input type="checkbox"/> |
| 4.7 | Reinigen und desinfizieren Sie die Thekenflächen. | <input type="checkbox"/> |
| 4.8 | Schlagen Sie die Fässer an. | <input type="checkbox"/> |
| 4.9 | Vor dem Ausschank: Nehmen Sie eine sensorische Prüfung der Getränke vor. | <input type="checkbox"/> |

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

5 Extra: Infektionsrisiko durch Gläser

hier
abhaken
▼

- | | | |
|-----|---|--------------------------|
| 5.1 | Beachten Sie die Leitlinien der Guten Hygienepraxis und des HACCP-Managements. | <input type="checkbox"/> |
| 5.2 | Reinigen Sie 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). | <input type="checkbox"/> |
| 5.3 | Manuelles Spülen: Wassertemperatur mehr als 45 °C (zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit geeignetem Spülmittel; mit kälterem Wasser: Achten Sie auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, lassen Sie die Gläser länger im Wasser liegen, reinigen Sie sie sorgfältig mechanisch und achten Sie darauf, dass die Gläser anschließend gut trocknen.
Hinweis: Spülen Sie mit handelsüblichen Spülmitteln, werden die Viren nach fünf Minuten Spülen bei Raumtemperatur vollständig inaktiviert! | <input type="checkbox"/> |
| 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. | <input type="checkbox"/> |

6 Lieferanten

hier
abhaken



-
- 6.1 Auch wenn es schwer einzuschätzen ist: Wie viel Umsatz erwarten Sie?
-
- 6.2 Werfen Sie einen Blick auf Ihre Speisekarte: Lohnt sich ein Restart mit einem besonderen oder verringerten Angebot?
-
- 6.3 Machen Sie eine Lagerinventur und erstellen Sie anhand derer Ihren Bedarf für die ersten beiden Wochen nach dem Restart. Behalten Sie die Warenverfügbarkeit ebenso wie die Bindung von Geldmitteln im Hinterkopf. Gerade zu Beginn kann es aufgrund zahlreicher Bestellungen der Mitbewerber zu Lieferengpässen kommen.
-
- 6.4 Setzen Sie sich schnellstmöglich mit Ihren Lieferanten in Verbindung, um Verfügbarkeiten und Lieferzeiten der Produkte zu besprechen.
Hinweis: Gerade zur Wiedereröffnung ist es schwer, den Bedarf einzuschätzen. Klären Sie daher, ob eine Anpassung der Bestellmengen auch flexibel möglich ist. Ihr gewohnter Ansprechpartner von Transgourmet steht Ihnen gerne zur Verfügung.
-
- 6.5 Informieren Sie Ihre 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

hier
abhaken



- 7.1 Aktivieren Sie ausgesetzte Verträge und prüfen Sie eventuell notwendige Aktualisierungen.
- 7.2 Haben Sie gestundete Zahlungsverpflichtungen? Können Sie die Zahlungen fortführen oder ist eine weitere Stundung nötig/möglich?
- 7.3 Aktualisieren Sie (gemeinsam mit Ihrem Steuerberater) Ihren Liquiditätsplan – idealerweise für drei Monate im Voraus.
- 7.4 Prüfen Sie Ihre Liquidität und besprechen Sie Zahlungsmodalitäten und -fristen mit Ihren Zulieferern.
- 7.5 Holen Sie behördliche Genehmigungen ein, sofern diese ausgesetzt waren (Außenfläche, GEMA, GEZ etc.).
Achtung: Ist aufgrund baulicher Veränderungen (etwa durch Hygieneschutzwände) eine Brandschutzprüfung nötig?
- 7.6 Stellen Sie die Strom-, Gas- und Wasserversorgung sicher.
- 7.7 Planen Sie die Entsorgung von Müll, Fettabscheider u. Ä.
- 7.8 Organisieren Sie den Bargeldbestand (Wechselgeld), prüfen Sie vorhandene EC-Terminals. Überlegen Sie, ob Sie EC-Terminals für kontaktloses Bezahlen einführen möchten.

8 Kommunikation mit Ihren Kunden und Partnern

hier
abhaken



- 8.1 Informieren Sie Ihre Gäste.
- 8.2 Aktualisieren Sie Ihre Website und Social-Media-Kanäle wie Facebook und Instagram.
- 8.3 Stellen Sie Ihre telefonische Erreichbarkeit sicher.
- 8.4 Planen Sie Werbemaßnahmen auf den eigenen Social-Media-Kanälen und am Objekt selbst: Posten Sie Eröffnungsangebote, die aktuelle Speisekarte, kommunizieren Sie die Hygienemaßnahmen ...
- 8.5 Passen Sie die aktualisierten Öffnungszeiten bei Google an.
- 8.6 Informieren Sie Kooperationspartner, Vertragspartner, Reiseveranstalter und Firmenkunden über den Restart.
- 8.7 Kooperieren Sie mit Onlineportalen? Falls ja, prüfen Sie, ob die Onlinebuchung möglich ist.

Wir danken unserem Partner Transgourmet Deutschland für die freundliche Weitergabe der zur Verfügung gestellten Inhalte.

Team Beverage AG

Quellen:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Das Coronavirus: Fragen und Antworten

DEHOGA Bundesverband: Auflagen & Praxishilfen (dehoga-corona.de)

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. oHG

Weitere Informationen:

Coronavirus - infektionsschutz.de

DEHOGA Bundesverband: DEHOGA Corona (dehoga-corona.de)

Hygieneinspektion für hygienisch sichere Lebensmittel | TÜV SÜD (tuvsud.com)

Stand: Mai 2021



Team Beverage AG

Flughafenallee 15 | 28199 Bremen

Fon: +49 (0)421 89811-0 | Fax: +49 (0)421 89811-500

info@team-beverage.de | www.team-beverage.de