



BITBURGER BRAUGRUPPE  
STARKE MARKEN

# CHECKLISTE Wiedereröffnung

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

[www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona) [www.dehoga-corona.de](http://www.dehoga-corona.de) [www.tuvsud.com/hygieneinspektion](http://www.tuvsud.com/hygieneinspektion)  
[www.infektionsschutz.de/coronavirus/](http://www.infektionsschutz.de/coronavirus/)

Quellen:



Erledigt



Informieren Sie Ihre Mitarbeiter über die bevorstehende Wiedereröffnung.



Prüfen Sie Ihren **Mitarbeiterbestand** und klären Sie Verfügbarkeiten. Gibt es **Krankenstände** oder **Urlaube**?



Sind **Unterweisungen** durchzuführen?  
Schulen Sie Mitarbeiter in den gebotenen Hygienemaßnahmen (richtiges Händewaschen, Husten-/Nies-Etikette etc.).



Möglichst keine **Anwesenheit** von zu vielen Mitarbeitern durch eine gezielte Schichtplanung/Arbeitszeitregelung, zur Vermeidung eines erhöhten Infektionsrisikos.



**Schutzausrüstung** organisieren



Erstellen Sie einen **Dienstplan** für die Zeit vor der Wiedereröffnung für vorbereitende Arbeiten (Reinigung, Lagerbestückung, Küchenvorbereitungen etc.).



Planen Sie **Arbeitsbeginn, Pausen und Arbeitsende**, so dass die Sozialräume nacheinander genutzt werden können.



Planen Sie ggf. die **Beendigung / Reduzierung der Kurzarbeit**. Gegenüber der Bundesagentur für Arbeit genügt die Einstellung der Abgabe von Verdienstabrechnungen und eine kurze Information, wenn Sie die Leistungen der Kurzarbeitergeldregelungen nicht mehr in Anspruch nehmen möchten.

Erledigt

Erledigt



Mitarbeiter dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt erledigen, wenn sie über den erforderlichen **Infektionsschutz** nach IfSG belehrt wurden.



In den Arbeitsbereichen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern **1,5 m Mindestabstand** eingehalten. Sie sollten die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung möglichst so gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden können. Ist eine Kennzeichnung der Bereiche notwendig?



**Sensibilisieren Sie Mitarbeiter** regelmäßig auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome.



Prüfen Sie die Bestände und die aktuelle **Produktqualität** des Lagerbestandes (MHD). Prüfen Sie die Lieferfähigkeit Ihrer Lieferanten.



Wenn ein genereller **Mund- und Nasenschutz** angeraten ist, sollten Sie auf die konsequente Umsetzung achten.



**Personen mit einem erhöhten Risiko** sollten Sie identifizieren und individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung deren Ansteckungsgefahr suchen.



Aufbewahrung und Reinigung von **Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäsche** (Tisch- und Bettwäsche, etc.) erfolgen unter Beachtung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards.

Erledigt



**Ausgesetzte Verträge** wieder in Kraft setzen. Prüfen Sie, welche eine Aktualisierung benötigen.



**Behördliche Genehmigungen** einholen, sofern diese ausgesetzt waren (Außenfläche, GEMA, GEZ, SKY, etc.).



**Gestundete Zahlungsverpflichtungen** prüfen, ab wann diese wieder zu aktivieren und zu bezahlen sind. Eventuell können einige weiter gestundet werden.



**Liquidität** prüfen. Besprechen Sie die Zahlungsmodalitäten und -fristen mit Ihren Zulieferern.



Aktualisieren Sie lfd. Ihren **Liquiditätsplan** für die kommenden Wochen - idealerweise drei Monate im Voraus. Hier unterstützt Sie Ihr Steuerberater.



**Entsorgung** (Müll, Fettabscheider, etc.) klären, vereinbarte Abholungen planen.



Anbieter für **Strom, Gas und Wasser** kontaktieren sowie die Versorgung sicherstellen.



**Bargeldbestand (Wechselgeld)** organisieren. Funktion EC Terminals prüfen. Vielleicht macht es Sinn, auch Lösungen für kontaktloses Bezahlen zu schaffen.

Erledigt



Gewährleisten Sie, dass zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen ein **Abstand von 1,5 Metern** eingehalten werden kann. Wo ein ausreichender Abstand nicht möglich ist, kann eine räumliche Trennung (Barrieren) im Bereich von Oberkörper und Kopf vorgesehen werden.



Der **Mindestabstand** gilt überall dort, wo es keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt.



Personen, denen gemäß der Rechtsverordnungen der Bundesländer der Kontakt untereinander gestattet ist (Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Mindestabstand erlaubt.



Aufgrund der Abstandsregelung pro Betriebseinheit eine maximal verbindliche **Personenzahl** errechnen, die sich gleichzeitig im Betrieb aufhalten darf.



**Schaffen Sie Zugangsbegrenzungen** an den Eingängen, damit die max. Belegungszahl nicht überschritten wird. In Warteschlangen müssen auch Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen werden.



Informieren Sie Ihre Gäste über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise.



Stellen Sie Ihren Gästen **ausreichend Waschoptionen**, Einmalhandtücher, Flüssigseife und ggf. Handdesinfektionsmittel zur Verfügung.

Erledigt

Erledigt



**Reinigen Sie** Speisekarten nach jeder Verwendung. Verzichten Sie auf Salz- und Pfefferstreuer, Serviettenhalter, Tischdekoration etc.



**Selbstbedienung und Buffets** werden so weit wie möglich beschränkt, damit der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln, sowie Bewegungen im Raum minimiert werden.



Achten Sie bei den **Serviceprozessen** darauf, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind. Dabei können Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen sinnvoll sein.



**Lüften Sie** regelmäßig die Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten.



Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es **keine Sitzplätze gibt**.



Erstellen Sie ein betriebliches Schutzkonzept für Mitarbeiter und Gäste unter Beachtung der **rechtlichen Regelungen der Bundesländer** und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregulungen.



Desinfizieren und reinigen Sie regelmäßig möglicherweise kontaminierte Gegenstände und Oberflächen (Lichtschalter, Handläufe, Türgriffe, Arbeitsflächen etc.).

Erledigt



**Schätzen Sie Ihr zu erwartendes Geschäft ein.**

Erledigt



**Frühzeitig** - möglichst unmittelbar nach Bekanntwerden (vor geplanter Wiedereröffnung) mit allen Lieferanten in Verbindung setzen, um Produktverfügbarkeiten und Anlieferungsmöglichkeiten zu besprechen.

Erledigt



**Analysieren und aktualisieren** Sie Ihr Angebot (Speisekarte). Möglicherweise starten Sie mit einem speziellen oder reduzierten Angebot „erfolgreicher“ Artikel.



Anpassungsmöglichkeiten der **Bestellmengen** mit den Lieferanten klären, da der Bedarf für die ersten zwei Wochen schwer einschätzbar ist.



**Erstellen Sie eine Bedarfsübersicht** für die ersten zwei Wochen nach der Wiedereröffnung.



**Alle systemrelevanten Dienstleister kontaktieren** und mögliche Aufträge sowie regelmäßige Belieferungen besprechen.



**Nach Lagerinventur**, Erstbestellung zur Wiedereröffnung und optionale Folgebestellungen erstellen. Wägen Sie dabei die Sicherstellung der Warenverfügbarkeit und Bindung von Geldmitteln ab, bedenken Sie aber auch, dass es in der ersten Zeit zu „Hamsterbestellungen“ der Mitbewerber, aber auch zu Lieferengpässen aus anderen Gründen kommen kann.



Besprechen Sie die **Zahlungsmodalitäten** und -fristen für die erste Zeit. Möglicherweise müssen diese gegenüber den zuvor üblichen nachverhandelt werden.



**Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung** von Lebensmitteln: Die allgemeinen Hygieneregeln sind einzuhalten



**Kooperationspartner** über  
Wiedereröffnung informieren.

Erledigt



**Stammgäste** informieren.



**Öffnungszeiten bei Google** prüfen und  
ggfs. anpassen.



**Telefonische Erreichbarkeit** sicherstellen.



**Entwickeln Sie aufmerksamkeitsstarke  
Werbemaßnahmen:** Facebook, Instagram,  
Twitter, Webseite, Printwerbung, Aushang  
am Objekt und auf allen vorhandenen  
Werbeblächen.



**Vertragskunden, Reiseveranstalter  
und Firmenkunden** informieren.



**Online Buchbarkeit sicherstellen,**  
wenn Sie mit Portalen arbeiten.



**Webseite** und Social Media  
aktualisieren.

Erledigt



Erledigt

Prüfung der Anschlüsse von Strom, Gas, Wasser.

Prüfung der Funktionsfähigkeit aller Geräte ggfs. Reparaturen veranlassen.

**Gründliche Reinigung** und Desinfektion aller Küchen- und Servicegeräte (Spüler, Kaffeemaschine, Milchbehälter, Schankanlage, Kühlschränke etc.).

**Gründliche Reinigung und Desinfektion** aller Räumlichkeiten.

**Hygienestandards** und Methodik im Küchen- und Servicebereich an die höheren Hygieneanforderungen anpassen.

Erledigt

**Kühlanlagen** wieder in Betrieb nehmen, gründliche Reinigung und Desinfektion durchführen, Funktionsfähigkeit prüfen (Strom, Kühlflüssigkeiten, Be- und Entlüftung), Durchkühlung vor erneuter Einlagerung von Ware veranlassen.

**Kassenprogrammierung**  
Korrekte Preise hinterlegen

**Alarmanlageneinstellungen** aktualisieren

**HACCP** Routinen wieder aktivieren.

Prüfen Sie auch Dunstabzugshauben, Be- und Entlüftung, Klimatisierung, Brandschutzklappen, Feuerlöscher etc.

# Wiederinbetriebnahme Schankanlage

CO2 bestellen

Druckgasversorgung öffnen

Zapfköpfe & Zapfhähne reinigen,  
zusammenbauen und anschließen

Begleitkühler / Durchlaufkühler anschalten  
und Wasser einlassen

Reinigungskreislauf für die chemisch-  
mechanische Reinigung herstellen

Anschluss des Reinigungsgerätes

Wasserspülung zur Kontrolle der Dichtigkeit  
im Reinigungskreislauf

Fässer anschlagen

Erledigt

Eventuell Prüfung, Reinigung und Abnahme  
der Schank- und Bierdruckanlage  
veranlassen.

Eventuell Prüfung, Reinigung der  
Eiswürfelmaschine durchführen  
(Trinkwasserwasserproben!)

Für die Wiederinbetriebnahme der Schank-  
anlage muss genügend Zeit eingeplant  
werden, damit das komplette System  
durchgekühlt ist!

Weitere Informationen zur Wiederinbetrieb-  
nahme der Schankanlage finden Sie unter  
dieser Filmsequenz:

Erledigt



Filmsequenz

Bitte wenden Sie sich bei technischen Fragen und Reparaturen zusätzlich an den Hersteller oder Ihren Dienstleister.

**Die Reinigung von Trinkgefäßen in Gläserspülmaschinen** bei 60° Grad Celsius oder höherer Temperatur ist besonders effizient und empfehlenswert.

Die Höhe der erforderlichen **Wassertemperatur** ist vom Einzelfall abhängig und wird von den Produkthanforderungen für das Desinfektionsmittel sowie von den mechanischen Möglichkeiten und Erfordernissen der manuellen Vorreinigung bestimmt.

**Bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser** (> 45 °C, jedoch zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit einem geeigneten Spülmittel verwenden.

**Spülen mit handelsüblichem Spülmittel für fünf Minuten** bei Raumtemperatur führen zu einer vollständigen Virusinaktivierung.

**Bei der Verwendung von kälterem Wasser** ist in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.

**Eine Information des deutschen Brauerbundes haben wir beigefügt!**

Die **Hygieneleitlinien** für die Gastronomie inklusive der hygiene-gerechten Ausstattung des Betriebs- und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP Grundsätzen sollten die grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb sein.

Behüllte Viren, wie Coronaviren reagieren empfindlich auf **fettlösende** Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind.

Die in der DIN 10511 genannten Parameter dienen in angepasster Form grundsätzlich auch als Maßstab für manuell betriebene Trinkglasvorrichtungen, um eine angemessene Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Trinkgläsern zu erzielen.

**Coronaviren** können nach starker Kontamination bis zu 3 Std. in Aerosol, bis zu 4 Std. auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Std. auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös sein.

Coronaviren können durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen über eine längere Zeit überleben.