

Datum: _____

Basis-Checkliste: Restaurant

Die Basis-Checkliste regelt die grundsätzlichen Fragen, die in allen Bereichen gelten und in Zeiten der SARS-CoV-2 Pandemie-Grundvoraussetzungen sind. Viele der aufgeführten Punkte sind durch Verordnungen oder berufsgenossenschaftliche Regeln vorgegeben.

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Grundvoraussetzungen					
1.	Hauptverantwortliche benennen				
2.	Bilden oder anpassen des hausinternen Krisenteams zur Umsetzung der notwendigen Vorgaben				
3.	Festlegung der Aufgaben jedes Einzelnen im Krisenteam				
4.	Einarbeitung aller aktuellen rechtlichen und hygienischen Verordnungen und Vorgaben in das bestehende oder neu zu erstellende Hygienekonzept				
5.	Krisen/Notfallkonzept aktualisieren und überarbeiten				
6.	Gefährdungsbeurteilungen erstellen und um SARS-CoV-2 ergänzen				
7.	Passende Arbeitsanweisungen erstellen				
8.	Information an alle Mitarbeiter/innen über neue Regelungen bei Weiterführung genauso wie bei Wiedereröffnung				
9.	Probedurchläufe starten und ggf. Ergebnisse anpassen				
10.	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen Hygiene- und HACCP-Konzeptes , z. B. neue Geräte oder verändertes Raumkonzept mit aufnehmen				
11.	Beschaffung von ausreichender Schutzausrüstung nach entsprechender Ländervorgabe (FFP 2-Maske, medizinische Maske)				
12.	Aushänge für hausinterne Hygieneregeln (Abstände, Maskenpflicht, Lüftungsmaßnahmen) für die Gäste prüfen bzw. neu erstellen und gut sichtbar anbringen (Plakate, Tischaufsteller etc.)				
13.	Wegekonzept zur Vermeidung von Kontakten überprüfen und ggf. optimieren. Notwendige Markierungen anbringen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
14.	Konzept zum Einsatz physikalischer Barrieren (z. B. feste oder mobile Trennwände) erstellen				
15.	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen				
16.	Raumkonzept erstellen als Grundlage für die maximale Personenzahl und des Lüftungskonzeptes				
17.	Lüftungskonzept (Lüftungsanlage, manuelles Lüften, Raumlufffilterung) erstellen und entsprechende Maßnahmen ergreifen				
18.	Mitarbeiteräumlichkeiten auf bauliche Voraussetzungen prüfen und ggf. abändern (Lüftungsmöglichkeiten/ passende Umkleieräume vorhanden?)				
19.	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen Reinigungs- und Desinfektionspläne in allen Bereichen				
20.	Fremdfirmen informieren und in das Hygienekonzept einbinden.				
Mitarbeiter/innen					
21.	Mitarbeiter/innen rechtzeitig aus Kurzarbeit holen				
22.	Dienstpläne & feste Arbeitsgruppen erstellen (kein Tausch möglich)				
23.	Pausenzeiten & mögliche Pausenorte festlegen, Abstandsregeln einhalten				
24.	Verfahrensweisen nach möglicher Erkrankung eines Mitarbeiters festlegen				
25.	Verfahrensweisen bei Rückkehr eines Mitarbeiters festlegen				
26.	Verhaltensmaßnahmen Abstandsregeln für alle Bereiche laufend anpassen				
27.	Verhaltensmaßnahmen Mund-Nasen-Schutz für alle Bereiche laufend anpassen				
28.	Sonstige Verhaltensmaßnahmen festlegen (z. B. Personalhygiene, Schutz- und Dienstkleidung)				
29.	Meetingkultur implementieren (auch Mitarbeiter/innen aus Kurzarbeit und Quarantäne mit einbeziehen, digitale Meetings nutzen). Abstände, Regelung zum Mund-Nase-Schutz und Lüftungsmaßnahmen beachten				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
30.	regelmäßige Schulung der Mitarbeiter/innen (z. B. neue Arbeitsanweisungen, Abstandsregeln, Maskenpflicht, manuelles Lüften) inkl. Dokumentation				
31.	Überprüfung der Mitarbeiterunterlagen , ob alle vorhandenen und notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
32.	Schnelltestkonzept erstellen und einführen				
33.	Produktions- und Serviceabläufe an neue Regelungen anpassen				
Basisregeln					
34.	Hauptverantwortliche pro Schicht und Arbeitsbereich lt. Dienstplan festlegen				
35.	Ausreichend Abstände zwischen dem Sitzbereich und anderen Bereichen, wie z. B. Garderobe oder Wege zu den Sanitärräumen einrichten.				
36.	Schutzzonen (z. B. Standfläche in den Außenbereichen für wartende Gäste) einrichten bzw. überprüfen				
37.	Abstände zwischen den Sitzen und Tischen einrichten, z. B. durch Sperren oder Entfernen von Sitzgelegenheiten. Dies gilt im gesamten Gastbereich (z. B. Restaurant, Theke oder Außenbereich)				
38.	Alle Personen (Mitarbeiter/innen und Gäste), die sich nicht an die Hygieneregeln halten, werden freundlich auf die Einhaltung der Regeln hingewiesen.				
39.	Ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene bereitstellen bzw. bestehende Stationen auf Funktionalität überprüfen				
40.	Konzept für manuelles Lüften mit entsprechenden Maßnahmen umsetzen und kommunizieren				
41.	Zutrittsregeln überprüfen bzw. festlegen, gilt auch für To-Go und Außenbereich				
Technik, Räume und Lüftung					
42.	Vorhandene Klimanlage und Lüftungsanlage prüfen und ggfs. warten lassen				
43.	Vorhandene und/oder neue Lüftungstechnik an Raumgröße und Lüftungskonzept anpassen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
44.	Schankanlagen aktivieren, warten und prüfen lassen				
45.	Spülmaschinen aktivieren, warten und prüfen lassen				
46.	Brandmeldeanlage und Rauchmelder prüfen				
47.	Aufzüge überprüfen und Regeln zur Benutzung einführen				
48.	Alle Wasserhähne mindestens 15 Minuten laufen lassen				
49.	ggf. Trinkwasserkontrollen durchführen				
50.	Gesamte Küchentechnik auf Funktionsfähigkeit prüfen und ggf. reparieren lassen oder reinigen				
51.	Kühl- und TK-Zellen technischem Funktionscheck unterziehen Achtung: Kühlzellen müssen vor erster Lieferung notwendige Kühltemperaturen erreicht haben.				
52.	Handwaschbecken aktivieren und auf Vollständigkeit der Mittel prüfen				
53.	Physikalische Barrieren (mobile oder feste Trennwände) bereitstellen				
Erfolgskontrolle					
54.	Anpassung und Kontrolle der Dokumentation				
55.	Regelmäßige Überprüfung auf Praktikabilität der vorhandenen Arbeitsanweisungen				
56.	Besprechung und Anpassung der Maßnahme				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer