

Datum: _____

Checkliste: Restaurant

Grundsätzlich gelten für alle aufgeführten Bereiche die Einhaltung der gängigen, rechtlichen und hausinternen Hygienevorgaben wie Abstandsregelungen, Wegeführungen, Lüftungsvorgaben sowie das Tragen von Mund-Nasen-Schutz usw. aus der Basis-Checkliste. Die Einführung und Einhaltung und das Überprüfen ist aber in allen Bereichen zwingend erforderlich!

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Restaurantbereich					
1.	Hauptverantwortliche pro Schicht und Arbeitsbereich lt. Dienstplan trägt Verantwortung				
2.	Wegekonzept einführen bzw. überprüfen und Kennzeichnungen gut sichtbar anbringen und Einhaltung überprüfen				
3.	Ausreichend Abstand zwischen den Sitzgelegenheiten und Garderobe einhalten (1,50 Meter) und überprüfen				
4.	Physikalische Trennwände ggf. der Gästezahl anpassend verschieben				
5.	Schutzzonen (z. B. Standfläche für wartende Gäste) einrichten bzw. überprüfen/ Sitzgelegenheiten entfernen oder als gesperrt markieren , gilt sowohl im Gastbereich als auch an Theke als auch im Außenbereich				
6.	Ausreichende, gut sichtbare Tischgastinformationen mit Hygieneregeln anbringen (z. B. Tischaufsteller, Aushänge)				
7.	Lüftungskonzept mit entsprechenden Maßnahmen durchführen und kommunizieren				
8.	Wartebereiche & Einlasskontrollen überprüfen bzw. einrichten				
9.	Zutrittsregeln überprüfen bzw. festlegen, gilt auch für To-Go und Außenbereich				
10.	Bereich für Datenerfassung/Rückverfolgbarkeit errichten und einhalten				
11.	Ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene bereitstellen bzw. bestehende Stationen auf Funktionalität überprüfen				
12.	Gäste werden zum entsprechenden Tisch geleitet				
13.	Gäste bringen Gaderobe selbst in den dafür vorgesehen Bereich				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
14.	Regeln für Gäste ohne Reservierung erstellen und einführen				
15.	Reinigungsintervalle von häufig benutzen Gegenständen wie Tische, Speisekarten usw. festlegen und durchführen				
16.	Ersatzmasken für Gäste bereithalten				
17.	Umgang mit Menagen regeln (Einweg)				
18.	Laminierte Speisekarten oder QR-Code verwenden				
19.	Büffetregelung der einzelnen Länder-Verordnungen beachten				
20.	Regelung für die Nutzung der Spielräume einführen				
21.	Gesamten Restaurantbereich gründlich reinigen und ggf. desinfizieren				
Thekenbereich					
22.	Schilder mit Hinweisen zur max. Gästeanzahl sichtbar aufstellen und Gäste informieren				
23.	Maximale Gästezahl steuern und sicherstellen				
24.	ggf. physikalische Trennwände nach Vorgabe anbringen				
25.	Unnütze Aufsteller oder Deko entfernen				
26.	Sitzordnung an der Theke definieren, Hockerabstand kennzeichnen und zwingend Mindestabstand einhalten				
27.	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen, z. B. Bestellungen an Service-team auf dem Tablett übergeben				
28.	Auf laute Musik verzichten , damit beim Bestellen nicht geschrien wird				
29.	Einsatz von Zapfanlagen prüfen, ggf. Flaschenware nutzen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
30.	Gläser- und Geschirrrücklauf: beim Abräumen der Gläser etc. immer unten anfassen, Besteck nur im Griffbereich anfassen				
31.	Gläser und Geschirr nach dem Abräumen sofort in den unreinen Bereich stellen, danach Hände waschen/ggf desinfizieren				
32.	Bei Geschirrentnahme aus der Gläser-spülmaschine Händehygiene einhalten				
To-Go-Bereich					
33.	Bestell- und Lieferzeitfenster einrichten				
34.	Zutritt nur zum Abholen der Speisen und Getränke (kein sonstiger Aufenthalt)				
35.	Ausschank von Alkohol nach aktueller Länder-Verordnung regeln				
36.	Verzehrregeln im Umfeld der Location regeln und beachten (z. B. Verzehr erst nach 50 Meter Abstand)				
37.	Einsatz von Einweggeschirr oder Mitbringen von privatem Geschirr regeln				
Biergarten/Außenanlage					
38.	Zutrittsregeln und Schilder mit Hinweisen zur max. Gästeanzahl/ Hygieneregeln sichtbar aufstellen				
39.	Maximale Gästezahl steuern und sicherstellen				
40.	ggf. physikalische Trennwände nach Vorgabe anbringen				
41.	Unnütze Aufsteller oder Deko entfernen				
42.	Sitzordnung an den Tischen kennzeichnen, Abstand zwingend einhalten				
43.	Abstandsregelungen im Ausschankbereich anpassen, z. B. Bestellungen an Serviceteam auf dem Tablett übergeben				
44.	Auf laute Musik verzichten , damit Gäste nicht lautstark sprechen müssen				
45.	Einsatz von Zapfanlagen prüfen, ggf. Flaschenware nutzen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
46.	Selbstbedienung nur mit Wege- und Abstandskonzept und nach geltender Länder-Verordnung beibehalten				
47.	Regelung für die Nutzung der Spielgeräte/-bereiche einführen				
48.	Gläser- und Geschirrrücklauf: beim Abräumen der Gläser etc. immer unten anfassen, Besteck nur im Griffbereich				
49.	Gläser und Geschirr nach dem Abräumen sofort in den unreinen Bereich stellen, danach Hände waschen, ggf desinfizieren				
50.	Bei Geschirrentnahme aus Gläserpülmaschine Händehygiene einhalten				
51.	Reinigungsintervalle von häufig benutzten Gegenständen , wie Tische, Speisekarten usw. überprüfen bzw. festlegen und durchführen				
Toiletten					
52.	Regelungen für Abstände und Maskenpflicht erstellen und Schilder mit Hinweisen anbringen				
53.	Zutrittsregeln und Schilder mit Hinweisen zur max. Gästeanzahl sichtbar aufstellen				
54.	Lüftungskonzept mit entsprechenden Maßnahmen durchführen . Hinweis: Dauerlüftung in Toiletten!				
55.	Ausreichende Möglichkeiten zur Händehygiene zur Verfügung stellen				
56.	Ausschließliche Verwendung von Papierhandtüchern				
57.	Häufig berührte Kontaktflächen regelmäßig reinigen bzw. desinfizieren				
Angebotsgestaltung/Beschaffung/Produktion					
Angebotsgestaltung					
58.	Aktualisieren der Karte – Saisonale Anpassung				
59.	Überarbeitung Speisekonzept (momentan keine Buffets, Angebotsvielfalt reduzieren, leicht produzierbare Gerichte ohne großen Beratungsbedarf verwenden)				
60.	Speisekarten ggf. mit QR-Code, schon im Wartebereich aushängen und auf Website aktuell halten				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Beschaffung					
61.	Beschaffungskonzept prüfen bzw. anpassen				
62.	Umstellung auf Zulieferung				
63.	Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)				
64.	MHD der eingelagerten Waren überprüfen, ins Angebot einpflegen				
65.	Lieferanten informieren und Bestellungen koordinieren				
66.	Lagerregeln prüfen ggf. anpassen: Abstandsregelung und gleichzeitiges Betreten nur durch eine Person				
Produktion					
67.	Anordnung Arbeitstische und Posten kontrollieren und wenn nötig anpassen (z. B. 1,50 Meter Abstand – max. 2 Personen pro Bereich/Tisch), kleine Küchen nur mit einer Person betreiben				
68.	Anbringen von physikalischen Trennwänden /Plexiglas prüfen/bzw. wenn Trennwände vorhanden Funktionalität und Sicherheit prüfen				
69.	Regeln bei Eröffnung neuer Bereiche für Abstand, Arbeitstische und Posten anpassen z. B. Auslieferung oder Außenbereich (z. B. Grill-Station)				
70.	Wegekonzept regelmäßig prüfen und umsetzen				
71.	Lüftungskonzept umsetzen				
72.	Konzept für das Tragen von Mund-Nasen-Schutz schulen und umsetzen				
73.	Abfallentsorgung der getragenen Masken regeln				
74.	Zusammenarbeit Küche/Service regeln				
75.	Basishygienregeln einhalten				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Spülen, Reinigung & Desinfektion und Entsorgung					
Spülen					
76.	Lüftungskonzept in der Spülküche prüfen/erarbeiten und umsetzen				
77.	Trennung sauberes und schmutziges Geschirr sicherstellen				
78.	Beim Bestücken der Spülmaschine Gläser, Tassen usw. nicht im Trinkbereich anfassen				
79.	Besteck beim Einsortieren nur im Griffbereich anfassen				
80.	Spülmaschinentemperaturen einhalten und kontrollieren				
81.	Abstandsregeln beim Spülen definieren, ggf. eine bestimmte Person zum Spülen einteilen				
82.	Handspülen vermeiden				
Reinigung und Desinfektion					
83.	Desinfektionsmittel für Flächen und Hände muss zumindest begrenzt viruzid sein				
84.	Abstandsregeln für Personal bei der Reinigung und Desinfektion prüfen bzw. definieren. Diese erfolgt laut DEHOGA-Hygieneleitlinie				
85.	Reinigungs- und Desinfektionsplan ist vorhanden und aktuell				
86.	Mitarbeiter/innen sind in der Anwendung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes zu schulen , dies ist zu dokumentieren				
Entsorgung					
87.	Hygiene- und Abstandsregeln bei der Entsorgung sind einzuhalten . Diese erfolgt laut DEHOGA-Hygieneleitlinie				
88.	Entsorgen von Masken nur in den vorgesehenen Behältern				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Erfolgskontrolle					
89.	Anpassung und Kontrolle der Dokumentation				
90.	Regelmäßige Überprüfung auf Praktikabilität der vorhandenen Arbeitsanweisungen				
91.	Laufende Besprechung und Anpassung des Hygienekonzeptes und der Schutzmaßnahmen				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer