

Checkliste bei Wiedereröffnung

von Susanne Baró Fernández / Timber Doodle, Berlin & Eric Bergmann / DBU e.V.

Version: 1.0 - Stand: 13.05.2020

- Gema/GEZ wieder anmelden
- Laptop, iPad und Kartenlesengerät wieder in den Laden
- Evtl. ausgeschaltete Netzwerkkomponenten wieder einschalten
- Kassensysteme hochfahren und prüfen, Drucker testen
- Müllentsorger wieder anmelden
- Zählerstände ablesen (um Verbrauch während der Schließung zu bestimmen)
- Schädlingskontrolle
- Öffnungszeiten wieder zurückändern (Social-Media, Google, Bewertungsportale)
- Avis auf Social-Media
- Nachsendeauftrag löschen
- Laden putzen/wischen/abstauben/Spinnenweben
- Fenster putzen
- Ware rechtzeitig bestellen (Frischware, evtl. abgelaufene Filler etc.)
- ggf. Eingefrorenes auftauen
- Wasser & Gas anstellen
- Wasser üppig laufen lassen (Durchspülen der Leitung) - die Leitungen sollten in der Ruhephase mind. 1x pro Woche pro Wasserhahn 3 min laufen; auch auf vollständige Entleerung der Boiler achten. Sollte dies nicht der Fall gewesen sein, unbedingt einen Fachmann hinzurufen
- Eismaschinen anstellen (Hier gilt ähnliches wie für die Wasserleitungen. UNBEDINGT vor Inbetriebnahme der Maschine, die Frischwasserzufuhr abnehmen und das Wasser in ein geeignetes Behältnis ablaufen lassen. Sollten der/die Vorfilter nicht mind. 1x pro Woche durchgespült worden, sein, diese unbedingt wechseln. Hierfür rechtzeitig Ersatzfilter bestellen)
- Kühlungen anstellen, alle Geräte auf Funktion überprüfen
- Personal einteilen und rechtzeitig benachrichtigen
- Ggf. Kurzarbeitsende anzeigen oder Kurzarbeit reduzieren
- Ende der Betriebsschließung dem Versicherer anzeigen
- Barfood/Snacks vorbereiten. MHDs prüfen.
- Prep und Mise-en-place
- Gesicherte Ware wieder in die Bar bringen, Schaumweine kaltstellen
- Terrasse aufbauen, Außenbegrünung aufhübschen
- Geldbörsen und Wechselgeld wieder auffüllen
- Benötigte Beschilderungen erstellen und anbringen, Fußbodenmarkierungen anbringen
- Mund-Nasen-Schutz für Mitarbeiter bereitstellen, ebenso Handschuhe, Desinfektionsmittel und rückfettende Hautcreme
- Ausreichend Desinfektionsmittel rechtzeitig bestellen oder einkaufen, bei der Bestellung auf Eignung für die jeweiligen Oberflächen achten
- Desinfektionsstation für Gäste installieren, Corona-Regeln ausweisen
- Desinfektionsmittel auf den WCs bereitstellen
- Desinfektionsmittel für das Personal bereitstellen
- WC-Spülungen mehrfach testen
- ggf. Spuckschutz für das Personal installieren
- ggf. Tresenplätze entfernen
- Abstände einhalten, Tischpläne erneuern
- Menage u.ä. von Tischen entfernen
- ggf. Datenerfassungsbögen vorbereiten, DSGVO-konform

- ❑ ggf. Hygienebeauftragten bestimmen und schulen lassen
- ❑ ggf. neue Karte launchen, Karte digital bzw. abwaschbar gestalten
- ❑ Unbedingt nachkalkulieren, aufgrund gestiegener Kosten