



Amadeus
360

Checkliste Wiedereröffnung

Finanzen & Behörden

Liquidität geprüft?	ja	nein
Gestundete Zahlungsverpflichtungen geprüft?	ja	nein
Ausgesetzte Verträge wieder aktiviert?	ja	nein
Wiederaufnahme gemeldet? KUG beendet?	ja	nein
Genehmigungen eingeholt? Außenfläche, GEMA, GEZ, SKY...	ja	nein
Alle Auflagen gesichtet und erfüllt?	ja	nein

Kasse

KassenSichV: TSE eingebunden & DSFinV-K implementiert?	ja	nein
Bonpflicht erfüllt und Mitarbeiter instruiert?	ja	nein
Korrektur Steuersatz hinterlegt?	ja	nein
Kassen mit Bargeld bestückt?	ja	nein
Kontaktlose Zahlung integriert? (Stärker nachgefragt denn je!)	ja	nein
Alle Akkus geladen?	ja	nein
Ggf. digitales Bestellsystem für Selfordering am Tisch eingerichtet?	ja	nein

Gäste

Frühzeitig über Wiedereröffnung informiert?	ja	nein
Anreiz für Besuch geschaffen?	ja	nein
Website / Social Media aktualisiert?	ja	nein
Großkunden separat informiert?	ja	nein

Lieferanten, Dienstleister, Versorger

Bedarfsübersicht für die ersten zwei Wochen nach Wiedereröffnung ja nein

Verhandlungen/Absprachen

Alle informiert?	ja	nein
Lieferungen & Dienstleistungen wieder bestellt?	ja	nein
Flexibilität der Bestellmengen besprochen?	ja	nein
Zahlungsmodalitäten und -fristen besprochen?	ja	nein
Alternative Bezugsquellen für essenzielle Artikel?	ja	nein
Lieferanten über Hygienemaßnahmen informiert?	ja	nein

Verbrauchsmaterial

Lagerbestände Lebensmittel kontrolliert und bereinigt? <i>(MHD prüfen, Verpackung, Schädlingsspuren, Verderb)</i>	ja	nein
FiFo-Prinzip befolgen: Kürzeste MHD bevorzugt verarbeiten	ja	nein
Sichtprüfung alle Maschinen bzgl. Qualität?	ja	nein
Beschädigungen/Fehlbestände dokumentiert?	ja	nein
Ausreichend Desinfektions- / Reinigungsmittel organisiert?	ja	nein
Schutzausrüstung Mitarbeiter (Mundschutz, Handschuhe...)	ja	nein
Spülmaschinen: Spülmittel und Zusätze gemäß Empfehlung	ja	nein
Ausreichend Einweg-Papiertücher bestellt?	ja	nein
Spezialreiniger für bestimmte Geräte?	ja	nein

Entsorgung

Abfallbehälter leer und sauber?	ja	nein
Behälter in ausreichender Anzahl verteilt?	ja	nein
Getrennte Abfallkreise für infektiöse Schutzmaterialien?	ja	nein
Abholung sichergestellt für Abfall / Bio- & Nassmüll / Fett?	ja	nein

Hygiene

Pandemieplan erstellt? Regeln definieren, Schutzausrüstung bereitstellen, Aushänge für Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten ja nein

Kontrollen (Insbesondere zum Start aber auch regelmäßig) ja nein

Trinkwasserqualität ok? ggf. mikrobiologische Untersuchung ja nein

Optische Veränderungen, Beschädigungen geprüft? ja nein

Luft & Raumklima geprüft? ja nein

Auf Wasseransammlungen / Undichtigkeiten geprüft? ja nein

Regelmäßige Prüfung auf Einhaltung Hygienemaßnahmen? ja nein

Aushänge für Mitarbeiter / Lieferanten / Gäste?

Wegesicherung ja nein

Ggf Hygiene-Barrieren zum Schutz der Mitarbeiter? ja nein

Raum- und Wegeplanung eingerichtet?

Z.B. Abstand, Eingang & Ausgang getrennt... ja nein

Selbstbedienung & Buffets so weit es geht eingeschränkt? ja nein

Speisen auf Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt? ja nein

Reinigung Gastbereich ja nein

Reinigungsplan ggf angepasst? ja nein

Regelmäßige Reinigung Speisekarten, Tische und Sitze? ja nein

Manuelles Spülen geplant mit 45-50° für mind. 5 Minuten? ja nein

Desinfektionsspender aufgestellt?

Handwaschbecken ja nein

Sichtkontrolle inkl. Warmwasserzufuhr? ja nein

Heiß durchgespült? (3-5 Minuten) ja nein

Seife, Desinfektionsmittel und Papier aufgefüllt?

Räume und Geräte (1/2)

Reinigung

*Sorgfältig gereinigt? Wieder an Strom/Gas/Wasser angeschlossen?
Vorlaufzeit beachten!*

Kühlschränke, Kühltruhen und –schubladen, Chiller?	ja	nein
Tiefkühler und Tiefkühltruhen?	ja	nein
Konvektomaten?	ja	nein
Fritteusen und Kippbratpfannen?	ja	nein
Mikrowellen und Gargeräte?	ja	nein
Schneidegeräte?	ja	nein
Regenerierwagen?	ja	nein
Thermoporte?	ja	nein
Dunstabzugshauben und Filtereinsätze?	ja	nein
Kühl- und Ausgabetheken, Salattheken, Bains-Marie... ?	ja	nein
Spülmaschinen, Gläser- und Topfspülmaschinen?	ja	nein
Eiswürfelmaschinen und Eistruhen?	ja	nein
Kaffeemaschinen?	ja	nein
Milchbehälter und Saft-Dispenser?	ja	nein
Vending-Automaten?	ja	nein
Alle Zapfstellen, Wasserleitungen? <i>(kalt/heiß 3 – 5 min durchgespült; Vorsicht: Verbrühung!)</i>	ja	nein
Lüftung / Klimanalagen? <i>(Sichtkontrolle, Luftmenge, Luftfeuchte, keine unangenehme Gerüche, Filter & Motoren warten)</i>	ja	nein
Alarmanlagen & Videoüberwachung angepasst?	ja	nein

Räume und Geräte (2/2)

Sichtkontrollen und Wartung

Geschirr, Besteck, Tablett und Ausgabestation sauber?	ja	nein
Arbeitsflächen, Schränken und Oberflächen?	ja	nein
Arbeitsgeräten und Küchenequipment?	ja	nein
Abflüsse und Siebeinsätze?	ja	nein
Lagerräume (auch externe)?	ja	nein
Transport / Beförderung?	ja	nein
Innerbetriebliche Transportwagen?	ja	nein
Transportfahrzeuge?	ja	nein
Aufzüge, Fördergeräte und -bänder?	ja	nein
Hebezeuge und Lifte?	ja	nein
Hubwagen?	ja	nein
Prüfung der Schädlingsbekämpfer?	ja	nein
Prüfung der Brandschutz-Vorrichtungen?	ja	nein
Feuerlöscher / Löscheinrichtung?	ja	nein
Brandschutzklappen / Türen?	ja	nein
Alarmsysteme (Kühleinrichtungen) angepasst / aktiviert?	ja	nein
Zugänge: Tore, Zäune, (Schutz)Türen, Fenster, Luken, Gitter?	ja	nein
Gastraum: Decke, Wände, Fenster, Böden, Türen, Sitzbereich, Theken	ja	nein
Personalraum: Decke, Wände, Fensterbänke, Böden, Duschen, Spind Türen, Kühlschränke und Vorratsschränke?	ja	nein

Mitarbeiter

Informationen

Rechtzeitig über Wiedereröffnung informiert?	ja	nein
Unterweisung in Lebensmittelhygiene / Infektionsschutz?	ja	nein
... Hygiene- / Präventionsmaßnahmen für Gästenachfragen?	ja	nein
... Umgang mit Außer-Haus-Lieferungen?	ja	nein
Evtl. Hygienebewusstsein mit Abklatschproben steigern?	ja	nein
Wichtigen Kontaktdaten/Telefonnummern ausgehängt?	ja	nein
Wichtige Dokumente (wieder) bereitgestellt? <i>(HACCP, Hygienekontrolle, Kassennachschau)</i>	ja	nein

Schichtplanung

Frühzeitig Bestand und Verfügbarkeit geprüft?	ja	nein
Möglichst geringe gemeinsame Anwesenheiten geplant?	ja	nein
Arbeitsbeginn, Pausen und Arbeitsende möglichst versetzt? <i>(Nutzung von Sozialräumen nacheinander)</i>	ja	nein
Arbeitskleidung ausreichend zum Wechseln verfügbar ?	ja	nein



Wir wünschen einen
erfolgreichen Restart!
Ihr Team von Amadeus