



### Checkliste Wiedereröffnung Gastro nach dem Lockdown

1. Eventuelle neue Ansprechpartner für Mitarbeiter (MA) oder Themen festlegen und bestimmen
2. Belehrungen und Unterweisungen der MA erneuern oder Erstbelehrung durchführen.
  - a. Hygiene, IFSG, Arbeitsschutz, etc.
3. Hygiene- und Schutzkonzept an die aktuellen Bedürfnisse anpassen oder aktualisieren.
4. Anzahl der max. Gäste und Personal festlegen. Schichtpläne anpassen
5. Lüftungskonzept festlegen
  - a. Raumluft regelmäßig tauschen (Häufiges Stoßlüften)
  - b. Lüftungsanlagen warten lassen
6. Küche:
  - a. Grundreinigung und Desinfektion laut HACCP
  - b. Wasserleitungen spülen (Warmwasser mind. 65°C)
    - Kaffeemaschinen und Eismaschinen nicht vergessen
  - c. Bierleitungen nach Vorschrift reinigen
  - d. Kühlanlagen rechtzeitig anschalten
    - Reinigung und Überprüfung der Verdampfer und des Kühlhauses auf Schimmel
7. Prüffristen beachten:
  - a. E-Check für die Elektronik
  - b. Gasanlagen
  - c. Software Updates durchführen
  - d. etc.

Kontrollen laut eigenen und bestehenden HACCP-Plan (Hazard Analysis and Critical Control Points) durchführen.

- I. Wasserproben
- II. Waren- oder Rückstellproben (falls erforderlich)
- III. Dokumentationen
- IV. Temperaturlisten
- V. Wareneingang (falls erforderlich)
- VI. etc.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gern jederzeit zur Verfügung!

*Florian Lerch*

**Fleischermeister und Betriebswirt d. H.**  
**Unternehmenscoach**