

BRAUEREI C. & A. VELTINS

# CHECK LISTE

Gastronomie-Wiedereröffnung



**VELTINS**

*Brautradition  
seit 1824*

# Inhalt

<b>01</b> - PERSONAL & ARBEITSKRÄFTE	3
<b>02</b> - DIENSTBETRIEB	4
<b>03</b> - VERPFLICHTUNGEN & VERTRÄGE	5
<b>04</b> - GÄSTEBEREICH & RESTAURANT	6
<b>05</b> - LIEFERANTEN & DIENSTLEISTER	8
<b>06</b> - KOMMUNIKATION & PR	9
<b>07</b> - GERÄTE, KÜHLUNG & TECHNIK	10
<b>08</b> - WIEDERINBETRIEBNAHME SCHANKANLAGE	11
<b>09</b> - INFORMATIONEN ZUR GLÄSERPFLEGE	12
<b>10</b> - LINKS & DOWNLOADS	13

## 01

# Personal & Arbeitskräfte

CHECK

ERLEDIGT



**Informieren Sie zeitnah Ihr Personal zum Timing** der bevorstehenden Wiedereröffnung.



**Prüfen Sie den Personalstand.** Auch Urlaube und ggf. Krankmeldungen berücksichtigen.



**Notwendige Schutzausrüstung** frühzeitig und in **ausreichender Menge** organisieren.



**Risiko durch mögliche Infektionen berücksichtigen.** Wichtig: Die Planung der Schichten trennen.



**Unterweisungen terminieren!** Schulen Sie Mitarbeiter zur Gästesprache und zu allen Hygienemaßnahmen (richtiges Händewaschen, Husten-/Nies-Etikette etc.).



**Planen Sie die Vorbereitung der Wiedereröffnung** (Desinfektion, Lagerauffrischung, Bestellungen usw.).



**Berücksichtigen Sie ggf. die Rückführung der Kurzarbeit.** Gegenüber der Bundesagentur für Arbeit genügt die Einstellung der Abgabe von Verdienstabrechnungen und eine kurze Information, wenn Sie die Leistungen der Kurzarbeitergeldregelungen nicht mehr in Anspruch nehmen möchten.

CHECK

ERLEDIGT

**Auf Arbeitsabstand achten!**

In den Arbeitsbereichen wird – sofern möglich – zwischen den Mitarbeitern 1,5m Mindestabstand eingehalten.

**Sensibilisieren Sie Mitarbeiter wiederkehrend** und

unerlässlich zur Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Corona-Infektionssymptome (Covid-19).



Sofern vorgeschrieben, sollten Sie auf die konsequente Umsetzung von **Mund- und Nasenschutz** achten.

**Für Personen mit einem erhöhten Risiko (Risikogruppe Covid-19)**

sollten Sie frühzeitig individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung der Ansteckungsgefahr suchen.



Prüfen Sie alle gelagerten Lebensmittel und deren aktuelle **Produktqualität** (MHD). Prüfen Sie die Lieferfähigkeit Ihrer Lieferanten und nehmen Sie ggf. Kontakt auf.



Mitarbeiter dürfen nur über Lebensmittelkontakt verfügen, wenn sie über den erforderlichen **Infektionsschutz** nach IfSG belehrt wurden.



Deponierung sowie Reinigung von **Arbeitskleidung sowie weiterer Wäsche** (Tisch- und Bettwäsche usw.) müssen unter Beachtung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards erfolgen.

# Verpflichtungen & Verträge

CHECK

ERLEDIGT



**Ausgesetzte Verträge** wieder in Kraft setzen.  
Prüfen Sie, ob eine Aktualisierung notwendig ist.



**Behördliche Genehmigungen** einholen, sofern diese ausgesetzt  
waren (Außenbereich/Kommune, GEZ, GEMA, SKY, etc.).



**Entsorgung** (Müll, Fettabscheider, etc.)  
klären, vereinbarte Abholungen planen.



Anbieter für **Strom, Gas und Wasser** informieren  
sowie die Versorgung sicherstellen.



**Liquidität.** Gestundete Zahlungsverpflichtungen sichten, ab  
wann diese wieder zu aktivieren und zu bezahlen sind. Definieren  
Sie präzise Zahlungsmodalitäten und -fristen mit Ihren Zulieferern.



Aktualisieren Sie fortlaufend Ihren **Liquiditätsplan** - bestenfalls  
für drei Monate im Voraus. Hier unterstützt Sie Ihr Steuerberater  
auch im Hinblick auf aktuelle Fragestellungen.



**Bargeldbestand (Wechselgeld)** organisieren. Funktion der  
EC-Terminals prüfen. Vorzugweise Lösungen für kontaktloses  
Bezahlen zu schaffen.

CHECK

ERLEDIGT



**Agieren Sie nach behördlichen Auflagen!** Aufgrund der Abstandsregelung pro Betriebseinheit eine maximal verbindliche Personenzahl errechnen, die sich gleichzeitig im Betrieb aufhalten darf.



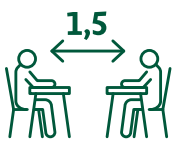
**Schaffen Sie Zugangsbegrenzungen** an den Eingängen, damit die Belegungszahl nicht überschritten wird. In Warteschlangen müssen auch Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen werden (z.B. Abstandslinien etc.).



**Notwendig: Reservierungs- und Dokumentationspflicht der Gäste:** Reservierungsbuch bzw. Online-Portal aktivieren.



**Gesetzgeber:** Personen, denen gemäß der Rechtsverordnungen der Bundesländer der Kontakt untereinander gestattet ist (**Familien**) ist auch das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Mindestabstand erlaubt.



Sorgen Sie dafür, dass zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen ein **Abstand von 1,5 Metern** eingehalten werden kann. Wo ein ausreichender Abstand nicht möglich ist, kann eine räumliche Trennung (Barrieren) im Bereich von Oberkörper und Kopf vorgesehen werden (z.B. Plexiglas etc.).



**Wichtig!** Der **Mindestabstand** gilt überall dort, wo es keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt.



**Informieren Sie Ihre Gäste** über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch gut sichtbare Hinweise.

# Gästebereich & Restaurant

CHECK

ERLEDIGT



Stellen Sie Ihren Gästen ausreichend Waschgelegenheiten, Einmalhandtücher, Flüssigseife und ggf. Handdesinfektionsmittel zur Verfügung (Eingang, Tischnähe, Toilette etc.).



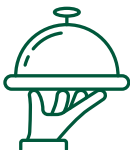
Erstellen Sie ein betriebliches Schutzkonzept für Mitarbeiter und Gäste unter Beachtung der **rechtlichen Regelungen der Bundesländer** und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen.



**Reinigen Sie** Speisekarten nach jeder Verwendung. Verzichten Sie beim Eindecken auf Salz- und Pfefferstreuer, Serviettenhalter, Tischdekoration etc.



**Selbstbedienung und Buffets** sollten so weit wie möglich zurückgeführt werden, damit der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln sowie Bewegungen im Raum minimiert werden.



Achten Sie bei den **Serviceprozessen** darauf, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind. Dabei können Hilfsmittel (Tablets oder Servierwagen) helfen.



**Lüften Sie auch** während des Geschäftsbetriebs regelmäßig die Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt. Abstandslinien definieren.



**Desinfizieren und reinigen Sie** regelmäßig möglicherweise kontaminierte Gegenstände und Oberflächen (Türgriffe, Handläufe, Arbeitsflächen, Lichtschalter etc.).

# Lieferanten & Dienstleister

CHECK

ERLEDIGT



**Schätzen Sie Ihr zu erwartendes Geschäft ein.**  
(Businessplan)



**Lagerinventur dokumentieren.**

Erstbestellung zur Wiedereröffnung und optionale Folgebestellungen veranlassen. Prüfen Sie dabei die Sicherstellung der Warenverfügbarkeit und Bindung von Finanzmitteln. Bedenken Sie aber auch, dass es in der ersten Zeit zur Bevorratung der Mitbewerber und damit zu Lieferengpässen kommen kann.



**Analysieren und aktualisieren Sie Ihr Angebot** (Speisekarte).

Möglicherweise starten Sie mit einem speziellen oder reduzierten Angebot bewährter Artikel und Angebote (Aufwandsoptimierung).



**Erstellen Sie eine Bestell-Bedarfsübersicht** für die ersten drei Wochen nach der Wiedereröffnung.



**Alle wichtigen Dienstleister kontaktieren** und mögliche Aufträge sowie regelmäßige Belieferungen besprechen.



**Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung** von Lebensmitteln:

kritisch begleiten und ggf. optimieren. Die allgemeinen Hygieneregeln sind einzuhalten.



CHECK

ERLEDIGT



**Kooperationspartner** über Wiedereröffnung informieren.



**Firmenkunden, Vertragskunden und Reiseveranstalter** informieren.  
**Stammgäste** informieren.



**Online-Buchbarkeit sicherstellen**, wenn Sie mit Portalen arbeiten. Ggf. Online-Buchungsportalen beitreten.



**Website und Social Media** (Facebook, Instagram) aktualisieren. ggf. Newsletter bedienen.



**Öffnungszeiten bei Google** prüfen und ggf. anpassen.



**Telefonische Erreichbarkeit** tagsüber und abends durchgehend sicherstellen.



**Entwickeln Sie impulsstarke Werbemaßnahmen:**  
Aushang am Objekt, Printwerbung, Website, Facebook, Instagram, Twitter, und weitere Werbeflächen.

## 07

# Geräte, Kühlung & Technik

CHECK

ERLEDIGT



Prüfung der Anschlüsse von **Strom, Gas, Wasser**.

Prüfung der Funktionsfähigkeit aller Geräte und **Reparatur/Wartung** veranlassen.

**Gründliche Reinigung und Desinfektion** aller Küchen- und Servicegeräte (Spüler, Kaffeemaschine, Milchbehälter, Schankanlage, Kühlschränke etc.).

Gründliche Reinigung und Desinfektion aller **Geschäfts- und Diensträume**.

Hygienestandards und Methodik im **Küchen- und Servicebereich** an die höheren Hygieneanforderungen anpassen.

**Kühlanlagen** wieder in Betrieb nehmen, gründliche Reinigung und Desinfektion durchführen, Funktionsfähigkeit prüfen (Strom, Kühlflüssigkeiten, Be- und Entlüftung), Durchkühlung vor erneuter Einlagerung von Ware veranlassen.

**Kassenprogrammierung:** Korrekte Preise hinterlegen.

Wichtig: Kassenumstellung vom 01.07.20 – 30.06.21 auf 7 % MwSt. bei Speisen veranlassen.

**Alarmanlage** prüfen und aktualisieren.

**HACCP**-Routinen aktivieren.

Prüfen Sie auch Be- und Entlüftung, Klimatisierung, Dunstabzugshauben, Brandschutzklappen, Feuerlöscher etc.

Bitte wenden Sie sich bei technischen Fragen und Reparaturen zusätzlich an den Hersteller oder Ihre Dienstleister.

08

# Wiederinbetriebnahme Schankanlage

CHECK

ERLEDIGT



CO <sub>2</sub> bestellen	<input type="checkbox"/>
Druckgasversorgung öffnen	<input type="checkbox"/>
Zapfköpfe & Zapfhähne reinigen, zusammenbauen und anschließen	<input type="checkbox"/>
Begleitkühler / Durchlaufkühler anschalten und Wasser einlassen	<input type="checkbox"/>
Reinigungskreislauf für die chemisch-mechanische Reinigung herstellen	<input type="checkbox"/>
Anschluss des Reinigungsgerätes	<input type="checkbox"/>
Wasserspülung zur Kontrolle der Dichtigkeit im Reinigungskreislauf im Reinigungskreislauf	<input type="checkbox"/>
Neue Fässer anschlagen	<input type="checkbox"/>
Eventuell Prüfung, Reinigung und Abnahme der Schank- und Bierdruckanlage	<input type="checkbox"/>
Eventuell Prüfung, Reinigung der Eiswürfelmaschine durchführen (Trinkwasserproben!)	<input type="checkbox"/>
Für die Wiederinbetriebnahme der Schankanlage muss genügend Zeit eingeplant werden, damit das komplette System durchgekühlt ist!	<input type="checkbox"/>

Bitte wenden Sie sich bei technischen Fragen und Reparaturen zusätzlich an den Hersteller oder Ihre Dienstleister.



## Sicherheitshinweise zum Infektionsrisiko durch Gläser (laut BGN)



Die Reinigung von Trinkgefäßen in **Gläserspülmaschinen bei 60° Grad Celsius** oder höherer Temperatur ist besonders effizient und empfehlenswert.

Die Höhe der erforderlichen **Wassertemperatur** ist vom Einzelfall abhängig und wird von den Produkthanforderungen für das Desinfektionsmittel sowie von den mechanischen Möglichkeiten und Erfordernissen der manuellen Vorreinigung bestimmt.

Bei manuellen Spülprozessen **möglichst heißes Wasser** (> 45 °C, jedoch zum Schutz der Hände nicht höher als 50°C) mit einem geeigneten Spülmittel verwenden.

Spülen mit handelsüblichem Spülmittel für fünf Minuten bei Raumtemperatur führen zu einer **vollständigen Virusinaktivierung**.

Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine **ausreichende Menge des Spülmittels**, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.

Die **Hygieneleitlinien** für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs- und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sollten die grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb sein.

Behüllte Viren, wie Coronaviren, reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind.

Die in der DIN 10511 genannten Parameter dienen in angepasster Form grundsätzlich auch als Maßstab für manuell betriebene Trinkglasvorrichtungen, um eine angemessene Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Trinkgläsern zu erzielen.

Coronaviren können nach starker Kontamination bis zu 3 Std. in Aerosol, bis zu 4 Std. auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Std. auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös sein.

Coronaviren können durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen über eine längere Zeit überleben.

# 10

# Links & Downloads

## Aktivierte Links

---



[www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona)

---



[www.dehoga-corona.de](http://www.dehoga-corona.de)

---

Die deutschen Brauer  
Deutscher Brauer-Bund e.V.



[www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de)

---



infektionsschutz.de  
Wissen, was schützt.

[www.infektionsschutz.de/coronavirus](http://www.infektionsschutz.de/coronavirus)

---



[www.tuvsud.com/hygieneinspektion](http://www.tuvsud.com/hygieneinspektion)

---

## Downloads

Bitte auf den Titel klicken:



[https://www.dropbox.com/s/baif20pxwwc9e61/Leitfaden\\_BGN\\_Hygiene.pdf?dl=0](https://www.dropbox.com/s/baif20pxwwc9e61/Leitfaden_BGN_Hygiene.pdf?dl=0)



<https://www.dropbox.com/s/39c4mk7a2vs-b9wu/GI%C3%A4serhygiene.pdf?dl=0>

---



**VELTINS**

Brauerei C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG

Vertrieb Gastronomie  
Heike Schlenk

Telefon 02934/959-3020  
Telefax 02934/959-493

An der Streue  
59872 Meschede-Grevenstein  
[veltinsinfo@veltins.de](mailto:veltinsinfo@veltins.de)  
[www.veltins.de](http://www.veltins.de)