

KRISENMANAGEMENT – CHECKLISTE

Betriebsstillegung

Tipps für eine mehrwöchige Betriebsstillegung gastgewerblicher Betriebe:

Geräte / Kühlung / Gas (Flasche) / Lager

Bitte wenden Sie sich bei technischen Angelegenheiten / Maßnahmen zusätzlich an den Hersteller oder Ihren Dienstleister um etwaige Garantieansprüche aufrecht zu erhalten.

Wir empfehlen für Anlagen und Geräte die Reinigung und Abschaltung zu dokumentieren.

- ◇ Stilllegung und Reinigung einer Schankanlage
 - Siehe <https://www.dehoga-hygiene.de/lebensmittelhygiene/getraenkeschankanlagen/>
- ◇ Schanktheke / Küchenzeile
 - Ausräumen
 - Ausstecken/-schalten
 - Flüssigkeit danach vollständig entfernen
 - Fachgerecht reinigen
 - Schubladen offenhalten
- ◇ Abschalten von Kühlhäusern
 - lohnt sich erst ab **2 Wochen** ohne Betrieb
 - Kühlhaus komplett entleeren
 - Reinigen mit (Essigwasser) und jegliche Feuchtigkeit beseitigen
 - Stecker ziehen
 - Türen unbedingt während der gesamten Stilllegung geöffnet lassen
 - ab 6 Monaten Stilllegung muss zusätzlich bei Wiederinbetriebnahme die Kühlflüssigkeit gewechselt werden
- ◇ Gas
 - Haupt-Gashahn in der Küche für die Küchenversorgung abdrehen
 - Wenn der Haupt-Gashahn vom gesamten Haus abgedreht wird, zusätzlich die Stadtwerke informieren.
 - Gasflaschen fachgerecht lagern / versorgen
- ◇ Kleingeräte ausstecken
- ◇ Bar/Theke
 - Offene, nicht verderbliche Getränke (Spirituosen) fachgerecht verschließen
- ◇ Alle restlichen Maschinen gründlich reinigen
 - Kaffeemaschine
 - Spülmaschine
 - Convectomat
 - Eismaschine
- ◇ Ggf. Wasserzulauf / Haupthahn abdrehen
 - Warmwasseraufbereitung beibehalten 60 Grad Celcius (Legionellengefahr)

- ◇ Falls Serverraum im Betrieb Kühlung sicherstellen
- ◇ Schädlingsprofilaxe
- ◇ Trockenlager
 - Türe offen
 - Materialien hochstellen / nichts am Boden lagern

Hotelzimmer / Wellness / Spa

- ◇ Hotelzimmer
 - Regelmäßiges Spülen der Leitungen / Abflüsse (Wasserhähne, Toilettenspülungen)
 - Elektronische Geräte ausstecken (TV, Wecker, Tablets, Minibar)
 - Minibar leeren, reinigen und Türe offenlassen
 - Regelmäßig lüften
- ◇ Wellness / Spa Bereiche
 - Schwimmbecken: Beheizung ausschalten, Wasserzirkulation beibehalten
 - Whirlpools entleeren, reinigen
 - Saunen ausschalten, Türe offenlassen

Lieferanten / Partner

- ◇ Regelmäßige (wiederkehrende) Lieferungen stornieren
 - Zeitungsabonnements
 - Hygiene DL
 - Externe Automaten dienstleister
- ◇ Lieferanten informieren
 - Wäscherei
 - Brauerei / Getränkeservice
 - Lebensmittel
 - Reinigungsmaterialien
- ◇ Kooperationspartner über Schließung inkl. Dauer informieren

Vertrieb & Kommunikation

- ◇ Google Eintrag Öffnungszeiten anpassen
- ◇ Telefonische Erreichbarkeit sicherstellen bzw. Anrufbeantworter entsprechend vorbereiten
- ◇ Mehrere E-Mail-Adressen vorhanden
 - Abwesenheitsnotiz einstellen bzw. Verweis auf die Hauptadresse
 - Umleitung einzelner E-Mails auf eine Hauptadresse
 - Erreichbarkeit auf der Hauptadresse sicherstellen
- ◇ Webseite aktualisieren

- ◇ Online Buchbarkeit für den Zeitraum schließen (Hotel und Restaurant), wenn Sie mit Portalen arbeiten
- ◇ Stammgäste per E-Mail informieren. Bleiben Sie aktiv in Kontakt mit Ihren Gästen über Soziale Medien oder andere Kanäle.
- ◇ Vertragskunden informieren
 - Reiseveranstalter
 - Firmenkunden

Verträge

- ◇ Pachtvertrag prüfen / Reduktion verhandeln bei Schließung
- ◇ GEMA informieren
- ◇ GEZ
- ◇ Leasingverträge prüfen / nach Möglichkeit reduzieren
- ◇ Arbeitnehmer
 - Kurzarbeit beantragen oder
 - betriebsbedingte Kündigung

Allgemein

- ◇ regelmäßig lüften und Betrieb kontrollieren
- ◇ Gefahrenmaterial fachgerecht lagern / versorgen
 - Brennpaste
 - Grillreiniger
 - Generell Reinigungsmittel / Chemikalien
 - Gasflaschen
- ◇ Brandmeldeanlage **bleibt in Betrieb**
- ◇ Ggf. Versicherung informieren
- ◇ Müllentsorgung klären, Vereinbarte Abholungen stornieren, mit örtlichen Behörden kommunizieren
- ◇ Notfall-Kontaktliste erstellen

VERMERK:

Diese Checkliste enthält Tipps und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.