

Datum: _____

Checkliste: Cafeteria – Speisesaal – Kantine

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Grundvoraussetzungen					
1	Implementierung aller aktuellen hygienischen Verordnungen und aktuellen hygienischen Vorgaben in das vorhandene Hygiene- und HACCP-Konzept				
2	Information an alle Mitarbeiter wann Wiedereröffnungsphase beginnt				
3	Bildung eines Krisenteams				
4	Festlegung Aufgaben Krisenteam				
5	Hauptverantwortliche generell und pro Schicht benennen				
6	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen HACCP-Konzeptes				
7	Notwendige Verfahrensanweisungen erstellen				
8	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender rechtlicher oder behördlicher Vorgabe				
9	Verhaltensmaßnahmen nach möglicher Erkrankung eines Mitarbeiters festlegen. Verwendung der Corona-App empfehlen				
10	Dienstpläne & Arbeitsgruppen erstellen (kein Tausch möglich)				
11	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen, ggfs. Posten zusammenlegen, Arbeitsschritte überdenken				
12	Überprüfung Mitarbeiter, ob alle vorhandenen und notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
13	Pausenzeiten & Pausenort festlegen, Abstandsregeln einhalten				
14	Verhaltensmaßnahmen MA festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutz- und Dienstkleidung)				
15	Meetingkultur implementieren, tägliche Besprechungen einführen (bei Bedarf in Früh- und Spätschicht)				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
16	Schulung der Mitarbeiter/innen zu allen Neuerungen inkl. Dokumentation				
Speisesaal/Mensa					
17	Tischordnung anpassen (1,50 Meter Abstand – 2 Personen am Tisch, je nach Corona-LänderVO) – gilt auch für Außenbereiche, Kiosk, Loungeecken				
18	Wegekonzept erarbeiten und Wege markieren				
19	Schutzzonen einrichten und markieren, auch für Außenbereiche				
20	In Abhängigkeit von Corona-LänderVO keine Selbstbedienungstheken anbieten				
21	Spuckschutz an der Ausgabe/Kasse installieren				
22	Regelmäßige Stoßlüftung einplanen				
23	Pausenzeiten verlängern und Öffnungszeiten entsprechend anpassen				
24	Händedesinfektionsspender aufstellen				
25	Wartebereiche & Einlasskontrollen einrichten, Zutrittsregeln festlegen, evtl. über Mitarbeiter/innen vor Ort steuern				
26	Überarbeitung Speisenkonzept (Angebotsvielfalt reduzieren) Ausgabepersonal richtet Tellerservice, Besteck wird vom Personal auf Tablett gelegt				
27	Automaten für Speisen ggfs. abstellen und bei Bedarf wieder hochfahren				
28	Getränkeautomaten ggfs. abstellen, Gläser bei Ausgabe mit auf das Tablett stellen				
29	Tische nach jeder Belegung desinfizierend reinigen, Stühle desinfizierend reinigen				
30	Lieferservice für die Bürobereiche / Lehrerzimmer implementieren				
31	Bereitstellung von To-Go-Artikeln				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
32	Überarbeitung von Speisekarte und Speisekonzept – Angebotsvielfalt reduzieren				
33	Speisekarte im Internet/Intranet präsentieren				
Sonstige Vorgehensweisen					
34	Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
35	Anzahl Lieferanten reduzieren und Bestellungen koordinieren				
36	Gesamten Ausgabe- und Restaurantbereich vor Neustart desinfizierend reinigen				
37	Klimanlage prüfen und ggfs. warten lassen				
38	Alle Wasserhähne mindestens 15 Minuten laufen lassen/ ggfs. Proben ziehen lassen				
39	Bei Wiederinbetriebnahme: Schankanlage prüfen und reinigen lassen				
40	Technische Geräte überprüfen und reinigen				
41	Lagerräume reinigen und bestücken – MHD-Kontrolle bei eingelagerten Lebensmitteln und Getränken				
42	Kühlzellen reinigen und technischer Funktionscheck – Achtung: Kühlzellen müssen vor erster Lieferung notwendige Kühltemperaturen erreicht haben.				
43	Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)				
44	Schädlingsbefall kontrollieren				
45	Brandmeldeanlage und Rauchmelder prüfen				
Spülbereich/Rücklauf/Tablettband					
46	Tablets nach jeder Benutzung spülen				
47	Trennung von reinem und unreinem Geschirr streng einhalten				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
48	Spülbereich mit 2 Personen bestücken (rein und unrein)				
49	Bereich der Geschirrrückgabe gründlich desinfizierend reinigen				
50	Wegeregelung für Rückgabe der Tablett einplanen				
Sonstiges					
51	Information an alle Essensteilnehmer über Neuerungen (Website, Flyer) auch an die Eltern/Erziehungsberechtigten				
52	Absprache mit Erzieher/innen und Lehrer/innen und Vorgesetzten				
53	Regelmäßige Anpassung der Regeln an aktuelle Corona-Verordnungen				
54	Tischweise Erfassung der Gäste				
55	Kein Tischschmuck und Menagen auf die Tische stellen				
56	Ideen und Vorschläge der Tischgäste mit aufnehmen				
57	Regelmäßige Evaluierung				

Haben Sie Fragen oder Unterstützungbedarf? Dann wenden Sie sich gerne per E-Mail an Heike.Michels@chefsculinar.de

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer