

Datum: _____

Checkliste: **Mitarbeiter/innen**

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1	Hauptverantwortliche benennen				
2	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen HACCP-Konzeptes				
3	Bildung eines Krisenteams				
4	Festlegung Aufgaben Krisenteam				
5	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender Ländervorgabe				
6	Dienstpläne & Arbeitsgruppen erstellen (kein Tauschen möglich)				
7	Überprüfung Mitarbeiter/innen, ob alle vorhandenen und notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
8	Verhaltensmaßnahmen nach möglicher Erkrankung eines Mitarbeiters oder Gastes festlegen. Verwendung der Corona-App empfehlen.				
9	Verhaltensmaßnahmen Mitarbeiter/innen festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutzausrüstung und Dienstkleidung)				
10	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen, ggf. Posten zusammenlegen, Arbeitsschritte überdenken				
11	Schulung der Mitarbeiter/innen zu allen neuen Regelungen und Durchführung einer Ergänzungbelehrung laut IfSG, inkl. Dokumentation				
12	Meetingkultur implementieren, Besprechungen ansetzen				
13	Verhaltenskodex im Team: so kontaktlos wie möglich arbeiten, Abstandsregeln immer beachten				
14	Einhaltung der Meldepflicht bei Krankheit und nach Auslandsreisen				
15	Umgang mit Risikogruppen definieren, Arbeitsbereiche entsprechend aufteilen				
16	Handwaschbecken nutzen, ausreichende Anzahl muss vorhanden sein				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
17	Nies- und Hustenetikette einhalten				
18	Tischordnung anpassen (1,5 Meter Abstand – 2 Personen am Tisch oder eine Familie) – gilt auch für Außenbereiche				
19	In den Umkleieräumen Abstand einhalten, gut durchlüften, zeitversetzt und einzeln umziehen				
20	Duschen in hygienisch einwandfreiem Zustand, gut belüftet, Reinigung nach Plan oder bei Verschmutzung				
21	Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
22	Interne Mund- und Nasenschutz-Richtlinie einhalten				
23	Pausen nur lt. Pausenplan, Abstand im Pausenraum einhalten, Durchmischung der Teams vermeiden				
24	Pausenplatz desinfizieren, Hände vor und nach dem Essen desinfizieren				
25	Raucherpausen nur einzeln, Hände danach desinfizieren				
26	Ständige Anpassung an aktuelle Coronaverordnungen				
27	Anpassung und Kontrolle der Dokumentation				
28	Regelmäßige Evaluierung				

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

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer