

Datum: _____

Checkliste: Wiedereröffnung Wohnbereichsküchen

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 der betriebseigenen HACCP-Kontrolllisten				
7	Notwendige Verfahrens- und Arbeitsanweisungen erstellen				
8	Beschaffung Schutzausrüstung und -kleidung nach entsprechender rechtlicher oder behördlicher Vorgabe				
Mitarbeiter/innen					
9	Verhaltensmaßnahmen nach möglicher Erkrankung eines Mitarbeiters festlegen. Verwendung der Corona-App empfehlen.				
10	Dienstpläne erstellen und feste Teams bilden (kein Tausch möglich)				
11	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen ggfs. Posten zusammenlegen, Arbeitsschritte überdenken				
12	Überprüfung Mitarbeiter/innen, ob alle notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
13	Schulung der Mitarbeiter/innen zu allen neuen Regelungen und Durchführung einer Ergänzungbelehrung laut IfSG, inkl. Dokumentation				
14	Meetingkultur implementieren, tägliche Besprechungen einführen (bei Bedarf in Früh- und Spätschicht)				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
15	Pausenzeiten & Pausenort festlegen, Abstandsregeln einhalten, Kontakte minimieren				
16	Verhaltensmaßnahmen Mitarbeiter/innen festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutzausrüstung und Dienstkleidung)				
17	Das Tragen von Privatkleidung ist untersagt				
18	Zutrittsregelungen anpassen (Lieferanten, Techniker, Besucher etc.)				
19	Schulung der Mitarbeiter/innen zu allen Neuerungen				
20	Mitarbeiter/innen-Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
Angebotsgestaltung, Beschaffung und Produktion					
21	Überarbeitung Speisenkonzept (keine Buffets, Angebotsvielfalt reduzieren, leicht produzierbare Gerichte ohne großen Beratungsbedarf verwenden)				
22	Beschaffungskonzept anpassen, Umstellung auf Zulieferung				
23	Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)				
24	Lieferanten informieren und Bestellungen koordinieren				
25	Lagerregeln anpassen: Abstandsregelung und gleichzeitiges Betreten nur durch eine Person				
26	Anordnung Arbeitstische und Posten anpassen (z. B. 1,5 Meter Abstand – max. 2 Personen pro Bereich/Tisch – kleine Küchen nur mit einer Person betreiben)				
27	Regeln für Abstand, Arbeitstische gelten auch Bewohner, die evtl. mitkochen, mit Ordnungsamt und MDK klären				
28	Erfassung der Tischgäste pro Kochgruppe/ Mahlzeit festlegen				
29	Ggfs. können Bewohner zusammen kochen. Das Einnehmen der Speisen sollte je nach Platzangebot in den Zimmern erfolgen				
30	Evtl. können vereinzelte Personen im Schichtsystem im Wohnbereichsspeisesaal essen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
31	Bei Anlieferung der Speisen aus den Großküchen ist auf Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln bei Kommissionierung zu achten				
32	Zusammenarbeit mit Service/Ausgabepersonal regeln (möglichst kein direkter Kontakt, Abstandsregeln einhalten)				
Reinigung & Desinfektion, Spülen und Entsorgung					
33	Abstandsregeln bei der Reinigung und Desinfektion definieren. Diese erfolgt laut DIN-Norm oder Hygieneleitlinie				
34	Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden und aktuell. Mitarbeiter/innen sind geschult				
35	Abstandsregeln beim Spülen definieren, ggfs. eine bestimmte Person zum Spülen einteilen				
36	Spülmaschinen mit höchstmöglichem Programm laufen lassen				
37	Tablets nach jeder Benutzung spülen				
38	Trennung sauberes und schmutziges Geschirr sicherstellen				
39	Abstandsregeln bei der Entsorgung sicherstellen				
Aufenthaltsbereich/Wohnbereichsspeisesaal					
40	Händedesinfektionsmittelspender am Eingang aufstellen				
41	Tischordnung an Mindestabstand anpassen/Personenzahl pro Tisch auf 2 begrenzen				
42	Regelmäßige Stoßlüftung einplanen				
43	Keinerlei Tischschmuck und Menagen auf die Tische stellen				
44	Zwischenmahlzeiten und Getränke vermehrt in den Zimmern anbieten				
45	Keine Selbstbedienungsangebote anbieten				
46	Vor jeder Mahlzeit und während der Aufenthalte regelmäßig lüften				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
47	Ggfs. Öffnungszeiten verlängern und den neuen Gegebenheiten anpassen				
48	Schlangenbildung vermeiden				
49	Tische und Stuhllehnen nach jeder Belegung desinfizierend reinigen				
Technik und Räume					
50	Klimanlage und Lüftungsanlage prüfen und ggfs. warten lassen				
51	Ggfs. Lüftungsplan erstellen und regelmäßig bei geöffnetem Fenster arbeiten oder Stoßlüften				
52	Alle Wasserhähne mindestens 15 Minuten laufen lassen. Evtl. Wasserproben ziehen und Untersuchung veranlassen.				
53	Gesamte Küchentechnik auf Funktionsfähigkeit prüfen und ggfs. reparieren lassen oder reinigen				
54	"Kühl- und TK-Schränke reinigen und technischer Funktionscheck. Achtung: Kühlzellen müssen vor erster Lieferung notwendige Kühltemperaturen erreicht haben."				
55	Lagerräume reinigen und bestücken – MHD Kontrolle bei eingelagerten Lebensmitteln und Getränken				
56	Gesamte Küchen- und Produktionsräume reinigen				
57	Brandmeldeanlage und Rauchmelder prüfen (nach längerer Schließung und anschließender Wiedereröffnung)				
58	Schädlingsbefall kontrollieren, ggfs. Schädlingsbekämpfer informieren				
59	Ggfs. zusätzliche oder vorhandene Handwaschbecken aktivieren und auf Vollständigkeit der Mittel prüfen				
60	Notwendige Mittel und Gerätschaften für Reinigung und Desinfektion bereitstellen und Vorräte prüfen				
61	Aufzugbenutzungsregeln und Reinigungsplan für Display festlegen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Erfolgskontrolle					
62	Regelmäßige Information und Austausch mit anderen Bereichen				
63	Ständige Anpassung an aktuelle Corona-verordnungen				
64	Anpassung und Kontrolle der Dokumentation				
65	Regelmäßige Evaluierung				

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

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer