

## KRISENMANAGEMENT – CHECKLISTE Betriebsstilllegung (Stand 19.03.2020)

Tipps für eine mehrwöchige Betriebsstilllegung 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 zudem für Anlagen und Geräte die Reinigung und Abschaltung zu dokumentieren.**

- ◇ Stilllegung und Reinigung einer Schankanlage
  - Siehe Anhang (Deutsche Brauereien)
- ◇ Schanktheke / Küchenzeile
  - Ausräumen
  - Ausstecken/schalten
  - Flüssigkeit danach vollständig entfernen
  - Fachgerecht reinigen
  - Schubladen offen halten
- ◇ Abschalten von Kühlhäusern
  - lohnt sich erst ab **2 Wochen** ohne Betrieb
  - Kühlhaus komplett entleeren
  - Reinigen mit (Essigwasser) und jegliche Feuchtigkeit beseitigen
  - Stecker ziehen
  - Türe 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
- ◇ Regelmäßige (wiederkehrende) Lieferungen stornieren
  - Zeitungsabonnements
  - Hygiene DL
  - Externe Automatendienstleister
- ◇ Lieferanten informieren
  - Wäscherei
  - Brauerei / Getränkesservice
  - 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.***

**Herzlichen Dank an die Autoren dieser Checkliste:**

DEHOGA Bayern

BTG Bayern Tourist GmbH

HOGA Hotel- und Gaststätten-Beratungsgesellschaft

Pro-order gmbh