



Checkliste für den NEUSTART

Mitarbeiter und Dienstplan	erledigt
Sind alle Mitarbeiter über den Start der Eröffnung informiert?	
Sind alle Mitarbeiter verfügbar? Urlaub oder Krankheit beachten	
Damit alle gut informiert starten können: Liste mit Anweisungen angefertigt?	
Sind die Dienstpläne erstellt?	
Mitarbeiter für die geltenden Hygieneregeln sensibilisieren	
Kurzarbeit bei Agentur für Arbeit abmelden	
Restaurant und Küche	
Ausreichend Schutzausrüstung wie Masken, Handschuhe, Desinfektionsmittel, Papierhandtücher, Trennwände etc. vorrätig?	
Warenbestände prüfen (MDH) und neue Ware bestellen	
Alle Flächen und Geräte gründlich reinigen und desinfizieren	
Kühlhäuser gründlich reinigen und anschalten	
Schankanlage reinigen und betriebsbereit schalten	
Eiswürfelmaschine reinigen und betriebsbereit schalten	
Testläufe mit den Geräten durchführen	
HACCP Routinen wieder aktivieren	
Prüfung aller Anschlüsse wie Gas, Wasser und Strom	
Verträge und Dienstleister	
Ausgesetzte Verträge wieder in Kraft setzen	
Alle behördlichen Genehmigungen einholen (Außenfläche, GEMA, GEZ...)	
Falls abbestellt: Entsorgung für Müll und Fettabscheider organisieren	
Kassensystem und Bargeld	
Bargeldbestand und Wechselgeld prüfen	
EC-Geräte testen – ggf. aufladen bei mobilen Geräten	
EC-Gerät bestellt? *	
Kasse, Drucker und ggf. mobile Geräte einschalten, aufladen und testen*	
WLAN einschalten und prüfen	
Sind alle Artikel und Preise korrekt in der Kasse programmiert*	
Mehrwertsteuer umgestellt? Speisen 7%, Getränke 19%*	
TSE Einheit bestellt bzw. bereits einen Termin für die Einrichtung vereinbart?	

Als Dienstleistungsunternehmen beraten und begleiten wir Sie auch in Ihrer aktuellen Situation und kümmern uns gemeinsam mit Ihnen um alle technischen Angelegenheiten*. Nennen Sie uns Ihr Anliegen per E-Mail oder rufen Sie uns an, wir sind für Sie da!



Mario Barac,
Vertriebsleiter



Ronny Reinbold,
Produktmanager