



CORONAVIRUS / COVID-19

MUSTER-CHECKLISTE FÜR IHRE PLANUNG
ANREGUNG ALS ARBEITSHILFE FÜR GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN
IN SHOPPING CENTERN UND IN INNENSTÄDTEN

Bestandteil des Muster-Handbuchs zu Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen für Gastronomie und Fitness-Einrichtungen als Arbeitshilfe für gastronomische Einrichtungen in Shopping Centern und Innenstädten sowie für Fitness-Einrichtungen – zur Orientierung für Kommunen, behördliche Entscheidungsträger, Eigentümer und Mieter.

Die Nutzung einer auf Ihre konkrete Situation angepassten Checkliste sichert effektive Arbeitsmethoden, Systematik, dient der Dokumentation und sichert Qualitätsstandards. Diese Checkliste dient der Anregung, ist beispielhaft, erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ist an die individuellen Gegebenheiten anzupassen.




Wir empfehlen weitergehend umfangreich zur Verfügung stehende Checklisten, Anträge und Kommunikationsmaterialien der DEHOGA mit Niederlassung in Ihrem Bundesland.

Hier beispielhaft entsprechende Links der DEHOGA Berlin/Brandenburg und der DEHOGA Bayern:

<https://www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/corona-virus/merkblaetter-und-checklisten/>

<https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/>

Ihre betriebliche Checkliste ist nicht als Festschreibung zu betrachten, sondern entsprechend der Pandemie-Entwicklung anzupassen. In dem hier vorgestellten Beispiel legen wir die im Handbuch dargestellten 3 Phasen der Entwicklung zugrunde. Beziehen Sie in die Arbeit mit Checklisten aktiv Ihre Mitarbeiter mit ein, sichern Sie damit die bewusste Identifikation an dem Prozess und die Übernahme von Verantwortung.

1. Allgemeines / wichtige Kontakte, Hinweise auf Dokumente	
1.1. Kontakte	
 Lokal zuständiges Gesundheitsamt U	
↘ Verantw. Mitarbeiter	<input type="text"/>
↘ Name	<input type="text"/>
↘ Telefonnummer	<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse	<input type="text"/>
 Lokal zuständiges Ordnungsamt U	
↘ Verantw. Mitarbeiter	<input type="text"/>
↘ Name	<input type="text"/>
↘ Telefonnummer	<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse	<input type="text"/>
 Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung U	
↘ Website	<input type="text" value="WWW.BZGA.DE"/>



☞ Vermieter	U	
☞ Name		<input type="text"/>
☞ Telefonnummer		<input type="text"/>
☞ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
☞ Centermanagement	U	
☞ Name		<input type="text"/>
☞ Telefonnummer		<input type="text"/>
☞ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
☞ Werbegemeinschaft	U	
☞ Vorstand		<input type="text"/>
☞ Telefonnummer		<input type="text"/>
☞ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
☞ German Council of Shopping Places	U	
☞ Bevollmächtigter der Vorstandes		<input type="text" value="INGMAR BEHRENS"/>
☞ Telefonnummer		<input type="text" value="0049 (0) 171 / 513 92 39"/>
☞ Geschäftsstelle		<input type="text" value="BAHNHOFSTRASSE 29, D-71638 LUDWIGSBURG"/>
☞ Telefonnummer		<input type="text" value="0049 (0) 71 41 / 38 80 83"/>
☞ E-Mail-Adresse		<input type="text" value="IBEHRENS@GCSC.DE"/>
☞ Polizeirevier	U	
☞ Ggf. fester Kontakt		<input type="text"/>
☞ Telefonnummer		<input type="text"/>
☞ Steuerberater	U	
☞ Telefonnummer		<input type="text"/>
☞ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
☞ Finanzamt	U	
☞ Bearbeiter		<input type="text"/>
☞ Telefonnummer		<input type="text"/>
☞ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>



👉 Agentur für Arbeit	U	
↘ Ggf. fester Kontakt		<input type="text"/>
↘ Telefonnummer		<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
👉 Versicherungen	U	
↘ Zust. Mitarbeiter/in		<input type="text"/>
↘ Telefonnummer		<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
👉 Berufsgenossenschaft	U	
↘ Telefonnummer		<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
👉 Bank/ Kreditinstitut	U	
↘ Zust. Mitarbeiter/in		<input type="text"/>
↘ Telefonnummer		<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
👉 Energieversorger	U	
↘ Telefonnummer		<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
👉 IHK insbes. Sicherung Ausbildungsplätze	D	
↘ Telefonnummer		<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
👉 Coronahilfe für Gastronomen Gastro Piraten	U	
↘ Telefonnummer		<input type="text"/>
↘ E-Mail-Adresse		<input type="text"/>
↘ Website		WWW.GASTRO-PIRATEN.DE

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.		Maßnahmen	Kontrolle
1.2. Hinweis auf wichtige Dokumente						
Infektionsschutzgesetz § 32 Satz 1 des Infektionsschutzges. vom 20.07.2000 (BGBl S.1045), zuletzt geändert durch Art.3 vom 27.03.2020 BGBL S. 587		U				
Sicherheitshandbuch Terroranschläge und Amok-Lagen des GCSP für die Shopping-Center- und Handels- immobilien-Branche		U				
BGN Gefährdungsbeurteilung Pandemieplan		U				
Steuerliche Sofortmaßnahmen Bundesministerium der Finanzen vom 24.04.2020		U				
Musterblatt Reduzierung Mehrwertsteuersatz 01.07.2020 Stand 02.07.2020		D				
Antrag auf Liquiditätshilfe für zust. Bank, z.B. Investitionsbank Bln. bei DEHOGA anfordern		U				
Kurzarbeitergeld Merkblatt Stand vom 11. August 2020		U				
Weitere wichtige Dokumente Vordrucke für Anträge siehe Website der DEHOGA des Bundeslandes		U D				
1.3. Dienstleistungsverträge						
inkl. Laufzeit (1, 2, usw.)	●	U				
Lieferanten-Verträge insbesondere Getränke, Lebensmittel	●	U				
Wartungsverträge allgemein	●	U				
Wartung Schankanlagen	●	D				U
Wartung Lüftungsanlagen	●	D				U
Mitgliedschaft in Verbänden	●	U				

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.		Maßnahmen	Kontrolle
2. Grundlagen für den Betrieb						
2.1. Check der aktuellen Pandemie-Entwicklung und der länderspez. Verhaltensregeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
2.2. Aktuelle Kommunikation der Verhaltensregeln für die Gäste vor dem Besuch mittels Website, Social Media, Bildschirme, Print	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
2.3. Planung und Ausrichtung des Gastraumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Planung Begrenzung der Sitzbereiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Begrenzung Personen im Gasträum und an den Tischen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Laufrichtungen definieren Einbahnstraßen festlegen, Bodenmarkierungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Desinfektionsspender	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Kommunikation der Hygieneregeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3. Organisation der Abläufe im Gasträum						
3.1. Einhaltung der Mindestabstände	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Reduzierung Tische und Sitzmöglichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.2. Kontaktminimierung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Fast Line für Gäste mit Kindern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Familiertische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Raum für Parkfläche Kinderwagen in Tischnähe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Steuerung und Zuordnung zu Sitzbereichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.		Maßnahmen	Kontrolle
3.3. Hygienemaßnahmen						
Kommunikation AHA-Regeln im Gastraum	●	D				U
Desinfektionspender vor und im Gastraum	●	D				U
Desinfektion der Tische sofort nach Gästewechsel	●	D				U
Geschirr- und Besteck-Logistik Keine SB bei Besteck und Geschirr	●	D				U
Desinfektion Speisekarten Ggf. Einwegspeisekarten	●	D				U
Erhöhte Reinigungsfrequenz	●	D				U
Verzicht auf unnötige Gegenstände auf Tischen / Deko	●	D				U
Verzicht auf Kinderspielflächen	●	D				U
Desinfektion Kinderstühle	●	D				U
Hinweis auf Wickel- u. Stillraum	●	D				U
3.4. Verhalten Personal						
Kein Körperkontakt mit Gästen	●	D				U
Kommunikation mit Abstand	●	D				U
Nutzung Mund-Nasenschutz	●	D				U
Häufiges Händewaschen	●	D				
Schulung Personal zu neuen Verhaltensregeln	●	U				
Gäste mit Kind bevorzugt bedienen	●	D				U

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.		Maßnahmen	Kontrolle
3.5. Erwartungen an Gäste						
Nur gesunde Gäste betreten den Gastraum	●	D				U
Vorab-Reservierung	●	D				U
Nutzung Maske abseits des Tisches	●	D				U
Möglichst bargeldlose Zahlung	●	D				U
Akzeptanz Begrenzung der Gäste im Gastraum / am Buffet	●	D				U
Kinder nutzen Toilette in Begleitung der Eltern	●	D				U
Begrenzung der Aufenthaltsdauer	●	D				U
4. Außengastronomie						
Mindestabstand sichern weiträumige Aufstellung der Tische	●	D				U
Keine SB bei Besteck und Geschirr	●	D				U
Wegführung Einbahnstraßen	●	D				U
Mindestabstand markieren	●	D				U
Keine SB-Theken	●	D			gem. lokalen Bed.	U
Schlangenbildung vermeiden	●	D				U
Einweg-Speisekarten	●	D				U
Tafeln für Speiseangebote	●	D				U
Begrenzung der Öffnungszeiten	●	D			gem. lokalen Bed.	U

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.		Maßnahmen	Kontrolle
5. Außer-Haus-Verkauf						
Hinweis auf telefonische oder online auszuführende Vorbestellung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Zeiffenster für Abholung festlegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Festlegung und Kommunikation von Wartebereichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Überprüfung	<input type="checkbox"/>
Bodenmarkierungen für Mindestabstand im Wartebereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Überprüfung	<input type="checkbox"/>
Kommunikation Hygieneregeln im Wartebereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Überprüfung	<input type="checkbox"/>
Desinfektionsmittel im Wartebereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Hinweis auf bargeldlosen Zahlungsverk.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Masken für Personal und Kunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gem. lokalen Bed.	<input type="checkbox"/>
Bei Lieferung nur eine Person im Auto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gem. lokalen Bed.	<input type="checkbox"/>
Fahrzeug mit Hygienemitteln ausstatten, Desinfektionsmittel / Handhygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Abstand zu Kunden bei Auslieferung einhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Personal schulen, instruieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Bei Auslieferung auf kontaktloses Bezahlen festlegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6. Parkplatzmanagement						
Separate Parkflächen für Gäste und Mieter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Anpassung / Begrenzung der Parkflächen an zugelassene Frequenz im Objekt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Gesperrte Parkflächen markieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	periodisch prüfen	<input type="checkbox"/>
Einbahnstraßensystem für Laufwege festlegen und kommunizieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	periodisch prüfen	<input type="checkbox"/>

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.		Maßnahmen	Kontrolle
Hygieneregeln im Parkplatzbereich kommunizieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	periodisch prüfen	<input type="checkbox"/>
Getrennter Ein- und Ausgangsbereich zu den Malls	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	periodisch prüfen	<input type="checkbox"/>
7. Hygiene und Schutzmaßnahmen						
Aktuelle Lebensmittelhygiene-Schulung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
HACCP Grundsätze schulen Dokumentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Eigenkontrolle der Hygienevorschriften nach HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
8. Produktion / Küche / Personal						
Arbeitsbereiche entzerren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Mindestabstand in Produktion sichern / schulen Maske oder Plexiglas-Visier tragen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Arbeitsabläufe überprüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Arbeitseinteilung neu festlegen Kriterium Abstand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Laufwege in der Küche / Produktion neu festlegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Anzahl der MA an Frequenz anpassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Versetzte Pausen und Arbeitszeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Mindestabstand bei Pausen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Aufzüge nur einzeln benutzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Strikte Beachtung der Hygieneregeln in Pausenräumen / Umkleide / WC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
MA aktuell über Lage informieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
MA-Besprechung bei Einhaltung Mindestabstand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.	Maßnahmen	Kontrolle
Verhaltensregeln schriftlich fixieren Dokumentation der Schulung	●	U			
Meldepflicht der MA bei Anzeichen einer Erkrankung	●	D			U
Keine Fahrgemeinschaften	●	D			U
Bei Nutzung ÖPNV Maskenpflicht	●	D			U
Genug Hygienematerial bereitstellen Handschuhe / Masken / Desinfektion	●	D			U
Berufskleidung häufiger wechseln	●	D			U
Trennung von privater Kleidung und Berufskleidung in den Umkleiden	●	D			U
Essen und trinken nur im zugelassenen Bereich	●	D			U
Kopfbedeckung in der Küche	● <small>ständig</small>	D			U
Lange Haare zusammen tragen	●	D			U
Wunden mit Pflaster bedecken	●	D			U
Fertige Speisen und Geschirr nur mit Handschuhen berühren	●	D			U
Rauchen in Produktion untersagt	●	D			U
MA in Gefährdungsanalyse und Lösungsfindung einbeziehen	●	U			
Pandemieplan gem. BGN-Vorgaben erarbeiten	●	U			
Konsequente Nutzung, Aktualisierung, Anpassung der eigenen Checkliste Hygiene	●	U			
Schulung und Kontrolle der Lebensmittelhygieneverordnung	●	D			U
Kontrolle / Einhaltung der Vorgaben für Küchenausstattung gem. Lebensmittelhygieneverordnung	●	D			U

	wann	wer	Status O.K. / nicht O.K.		Maßnahmen	Kontrolle
9. Umgang mit Lieferanten und Dienstleistern						
Der Umgang und pers. Kontakt ist auf ein Minimum zu beschränken	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="D"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="U"/>
Kontaktpersonen über einzuhaltende Maßnahmen Infektionsschutz verbindlich unterweisen	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="U"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Zutritt und Verlassen des Objekts dokumentieren	<input type="checkbox"/> ständig	<input type="text" value="D"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="U"/>
Zeifenster und Termine festlegen	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="D"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="U"/>
MA für Lieferanten-Kontakt festlegen	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="D"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="U"/>
Übergabe von Waren und Dienstleistungen nach gültigen Hygieneregeln gem. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="D"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="U"/>
Wareneingangskontrolle Temperatur, Kühlkette, MHD, Sichtkontrolle Verpackung, Geruch, Geschmack	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="D"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="U"/>

Legende: ● langfristig | ● periodisch | ● wöchentlich | **U** Unternehmer | **D** Delegieren/Mitarbeiter

Stand: 17.09.2020 | Kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Herausgeber

German Council of Shopping Places
Bahnhofstraße 29, D-71638 Ludwigsburg
www.gcsc.de

Ansprechpartner

Ingmar Behrens,
Bevollmächtigter des GCSP-Vorstands
ibehrens@gcsc.de

Dies ist lediglich ein Hilfsmittel des GCSP. Es hat keinen Anspruch auf Richtigkeit oder Vollständigkeit. **Der German Council of Shopping Places und die Autoren haften nicht für Fehler, die trotz der angewendeten Sorgfalt möglich sind.**