



Betriebsstillegung

KRISENMANAGEMENT – CHECKLISTE





Bitte wenden Sie sich bei technischen Angelegenheiten / Maßnahmen zusätzlich an den Hersteller oder Ihren Dienstleister um etwaige Garantieansprüche aufrecht zu erhalten.

GERÄTE / KÜHLUNG / GAS (FLASCHE) / LAGER

- Stilllegung und Reinigung einer Schankanlage**
 - gemäß Schankanlagenverordnung

- Schanktheke / Küchenzeile**
 - Ausräumen
 - Ausstecken/schalten
 - Flüssigkeit danach vollständig entfernen
 - Fachgerecht reinigen
 - Schubladen offen halten

- Abschalten von Kühlhäusern** (lohnt sich erst ab 2 Wochen Betriebspause)
 - Kühlhaus komplett leer räumen
 - Reinigen mit Essigwasser. 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 geöffnet lassen
 - 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

LIEFERANTEN / PARTNER

Regelmäßige (wiederkehrende) Lieferungen stornieren

- Zeitungsabonnements
- Hygiene Dienstleister
- Externe Automaten-Dienstleister

Lieferanten informieren

- Wäscherei
- Brauerei / Getränkeservice
- 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



VERTRIEB & KOMMUNIKATION

- 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.



DEHOGA
H E S S E N

HERAUSGEBER

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.
Auguste-Viktoria-Straße 6, 65185 Wiesbaden
Fon 0611/99201-0
Fax 0611/99201-22
info@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

Präsident: Gerald Kink
Hauptgeschäftsführer: RA Julius Wagner

REDAKTION

Annerose Steiger, Julius Wagner

GESTALTUNG

Brainartist GmbH, Eltville am Rhein

BILDRECHTE

DEHOGA Hessen e.V.

ONLINE-AUSGABE

unter www.dehoga-hessen.de

STAND: MÄRZ 2020
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

FOLGEN SIE UNS AUF



www.facebook.com/dehogahessen



www.twitter.com/dehogahessen



www.instagram.com/dehogahessen

