

KRISENMANAGEMENT – CHECKLISTE

Betriebsstilllegung

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 Weiters für Anlagen und Geräte die Reinigung und Abschaltung zu dokumentieren.

- Stilllegung und Reinigung der Schankanlage
- Schanktheke / Küchenzeile
 - Ausräumen
 - Ausstecken/schalten
 - Flüssigkeit danach vollständig entfernen
 - Fachgerecht reinigen
 - Schubladen offenhalten
- 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 Kühlfüssigkeit 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

Lieferanten / Partner

- Regelmäßige (wiederkehrende) Lieferungen stornieren
 - Zeitungsabonnements
 - Hygiene DL
 - externe Automatendienstleister

- 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

- 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.