



**TRANS**GOURMET



**Die Wiedereröffnung  
sicher planen**



Liebe Kundinnen und Kunden,

eine stufenweise Lockerung der Beschränkungen ist endlich in Sichtweite. Die Rückkehr in den gastronomischen Alltag erfordert eine vorausschauende Planung und vor allem Sicherheit für alle Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Um alle notwendigen Schritte, Vorsichts- und Hygienemaßnahmen im Blick zu behalten und um die Sicherheit aller Beteiligten zu gewährleisten, haben wir für Sie eine Checkliste mit wichtigen Informationen zu einem hoffentlich baldigen Restart zusammengestellt.

Zudem möchten wir Sie auch noch einmal auf die Möglichkeiten und Chancen der nachgebesserten Überbrückungshilfe III als staatliches Förderprogramm hinweisen. Förderfähig werden die Hygienemaßnahmen bzw. Maßnahmen zur temporären Verlagerung des Geschäftsbetriebes in den Außenbereich. Dazu zählen unter anderem:

- Personalkosten zur Umsetzung von Hygienemaßnahmen bzw. Verlagerung in Außenbereiche
- Kosten für Desinfektionsmittel, Trennwände, Luftfilter, etc.
- Kauf von Schnell- oder Selbsttests für Kunden oder Mitarbeiter

Alle weiteren wichtigen Informationen können Sie den FAQs zur Überbrückungshilfe III entnehmen:  
*Überbrückungshilfe Unternehmen - FAQ zur „Corona-Überbrückungshilfe III“ (ueberbrueckungshilfe-unternehmen.de)*



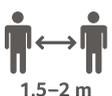
**Wir wünschen Ihnen eine gute und vor allem erfolgreiche Wiedereröffnung.  
Ihr gewohnter Ansprechpartner bei Transgourmet steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!**

#### **Inhalt Checkliste:**

- 1 Personal** | Seite 3
- 2 Gasträume: Vorbereitung der Außen- und Innenbereiche** | Seite 4
- 3 Arbeitsbereiche** | Seite 5
- 4 Extra: Wiederinbetriebnahme der Schankanlage** | Seite 6
- 5 Extra: Infektionsrisiko durch Gläser** | Seite 6
- 6 Lieferanten** | Seite 7
- 7 Verträge** | Seite 8
- 8 Kommunikation mit Ihren Kunden und Partnern** | Seite 8

#### **Anhang:**

**Sortimentsempfehlung** | Seite 9



1,5-2 m



# 1 Personal

hier  
abhaken



- 1.1 Informieren Sie alle Mitarbeitenden rechtzeitig über die geplante Wiedereröffnung:  
Wer ist verfügbar? Wer ist krank? Wer ist im Urlaub?
- 1.2 Sind die Mitarbeitenden noch in Kurzarbeit? Informieren Sie die Bundesagentur für Arbeit über eine eventuelle Reduzierung/Beendigung der Kurzarbeit: Die Einstellung der Abgabe von Verdienstabrechnungen und eine kurze Info sind meist ausreichend.
- 1.3 Organisieren Sie ausreichend persönliche Schutzausrüstungen (Einmalhandschuhe, Mund-Nasen-Schutz, Seifen- und Desinfektionsspender, Covid-19 Antigen Schnelltests etc.).  
Hier kommen Sie zu unserem Angebot im [Webshop](#).
- 1.4 Organisieren Sie adäquate Mitarbeiterbekleidung, insbesondere für den Service im Außenbereich.  
Hier kommen Sie zu unserem Angebot im [Webshop](#).
- 1.5 Sind (erneute) Unterweisungen der Mitarbeitenden in Hygienemaßnahmen (richtiges Händewaschen, Husten-Nies-Etikette u. Ä.) notwendig?
- 1.6 Erstellen Sie einen Dienstplan für die Zeit vor der Wiedereröffnung für Unter- und Einweisungen, Reinigung, Lagerbestückung, Küchenvorbereitungen etc.
- 1.7 Achten Sie darauf, dass nicht zu viele Mitarbeitende zur selben Zeit eingeteilt sind und planen Sie Arbeitsbeginn, Pausenzeiten und Arbeitsende so, dass die Gemeinschaftsräume nicht zur selben Zeit genutzt werden müssen.



## 2 Gasträume: Vorbereitung der Außen- und Innenbereiche

hier  
abhaken



- 2.1 Errechnen Sie die maximal verbindliche Anzahl an Personen, die sich laut aktuellen Regeln zeitgleich in Ihrem Betrieb aufhalten darf.
- 2.2 Erstellen Sie ein betriebliches Schutzkonzept für die Mitarbeitenden und Gäste unter Beachtung der aktuell geltenden Regeln und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregeln.
- 2.3 Gewährleisten Sie Zugangsbeschränkungen im Eingangs-/Wartebereich und achten Sie auch dort auf den Mindestabstand (1,5 Meter).
- 2.4 Informieren Sie Ihre Gäste über Eingangsbeschränkungen und Abstandsregeln (mithilfe von Aufstellern u. Ä.).
- 2.5 Gewährleisten Sie zwischen den Tischen einen Abstand von 1,5 Metern und sorgen Sie für eine räumliche Trennung (Plexiglastrennwände o. Ä.), wenn der geforderte Abstand nicht eingehalten werden kann.  
**Info:** Der Mindestabstand gilt überall dort, wo keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich Oberkörper und Kopf vorhanden sind – auch in Bereichen, in denen die Gäste nicht sitzen können!  
**Hinweis:** Personen, denen laut aktuellen Regeln der Kontakt untereinander gestattet ist (z. B. Familien), dürfen ohne Mindestabstand zusammensitzen. Die aktuell geltenden Regelungen finden Sie hier:  
<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-diese-regeln-und-einschraenkung-gelten-1734724>  
In unserem Sortiment finden Sie alle wichtigen Artikel, um die notwendige Sicherheit im Außen- und Innenbereich zu gewährleisten. [Den Sortimentsfolder finden Sie hier.](#)  
*Alle Artikel sind über die folgende E-Mail Adresse erhältlich: [kontakt.gkt@transgourmet.de](mailto:kontakt.gkt@transgourmet.de)*
- 
- 2.6 Wischen Sie die Böden und Flächen, putzen Sie die Fenster, waschen Sie die Gardinen.
- 2.7 Reinigen Sie nach jeder Verwendung Speisekarten, verzichten Sie auf Salz- und Pfefferstreuer, Serviettenhalter, Tischdekoration etc.   
**Tipp:** Schreiben Sie das aktuelle Speisen- und Getränkeangebot auf eine für alle Gäste gut sichtbare Tafel.
- 2.8 Desinfizieren und reinigen Sie regelmäßig Gegenstände und Oberflächen (Lichtschalter, Handläufe, Türklinken etc.).
- 2.9 Schränken Sie Selbstbedienung und Büfets weitestgehend ein, um Kontakte und Bewegungen im Raum zu minimieren.
- 2.10 Optimieren Sie Serviceprozesse dahingehend, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontamination geschützt sind (mithilfe von Tablett, Servicewagen, Servierhauben ...).
- 2.11 Lüften Sie die Räume regelmäßig, in denen sich Mitarbeitende und Gäste aufhalten.

### 3 Arbeitsbereiche

hier  
abhaken



- .....
- 3.1** Prüfen Sie die Lagerbestände und das MHD. Können Ihre Lieferanten liefern?
- .....
- 3.2** Prüfen Sie Strom-, Gas- und Wasseranschlüsse.
- .....
- 3.3** Prüfen Sie Dunstabzugshauben, Be- und Entlüftung, Klimatisierung, Feuerlöscher, Alarmsystem.
- .....
- 3.4** Sind Reparaturen notwendig?
- .....
- 3.5** Programmieren Sie die Kassen (neu).
- .....
- 3.6** Reinigen und desinfizieren Sie alle Geräte (Spül- und Kaffeemaschinen, Milchbehälter, Kühlschränke, Schankanlage etc.) sowie alle Arbeitsbereiche.
- .....
- 3.7** Nehmen Sie die Kühlanlagen wieder in Betrieb: Reinigung, Desinfektion, Funktionsfähigkeit prüfen (Strom, Kühlflüssigkeit, Be- und Entlüftung), Durchkühlung vor der erneuten Einlagerung der Waren veranlassen.
- .....
- 3.8** Passen Sie die Hygienestandards im Küchen- und Servicebereich an die aktuellen Anforderungen an.
- .....
- 3.9** Belehren Sie Mitarbeitende mit Lebensmittelkontakt nach Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- .....
- 3.10** Machen Sie Mitarbeitende auf Selbstbeobachtung und Mitteilungspflicht bei Covid-19-Symptomen aufmerksam. Suchen Sie für Mitarbeitende mit einem erhöhten Risiko nach individuellen Lösungen, um auch deren Infektionsschutz zu gewährleisten.
- .....
- 3.11** Achten Sie auf die Umsetzung aller Hygieneregeln, auch auf das konsequente Tragen des Mund-Nasen-Schutzes bei Mitarbeitenden.
- .....
- 3.12** Reinigen Sie Arbeitskleidung, Tischwäsche, Bettwäsche nach den geltenden Arbeitsschutz- und Hygieneregeln und bewahren Sie sie entsprechend auf.
- .....
- 3.13** Auch im Arbeitsbereich gilt zwischen den Mitarbeitenden ein Mindestabstand von 1,5 Metern. Prüfen Sie, ob die Bereiche eventuell gekennzeichnet werden müssen.
- .....
- 3.14** Aktivieren Sie die HACCP-Abläufe.
- .....

## 4 Extra: Wiederinbetriebnahme der Schankanlage\*

Planen Sie entsprechend Zeit ein, damit das System ausreichend durchgekühlt wird, und veranlassen Sie eventuell die Prüfung, Reinigung und Abnahme der Schank- und Bierdruckanlage sowie der Eismaschine (Trinkwasserprobe).

*hier  
abhaken*  
▼

- 4.1 Bestellen Sie CO<sub>2</sub>.
- 4.2 Öffnen Sie die Druckgasversorgung.
- 4.3 Schalten Sie den Begleilkühler/Durchlaufkühler an und lassen Sie das Wasser ein.
- 4.4 Führen Sie eine chemisch-mechanische Reinigung der Schankanlage inklusive Zapfhahn und Zapfkopf durch.
- 4.5 Schließen Sie das Reinigungsgerät an.
- 4.6 Spülen Sie den Reinigungskreislauf und prüfen Sie ihn auf undichte Stellen.
- 4.7 Reinigen und desinfizieren Sie die Thekenflächen.
- 4.8 Schlagen Sie die Fässer an.
- 4.9 Vor dem Ausschank: Nehmen Sie eine sensorische Prüfung der Getränke vor.

\* Die folgenden Angaben sind generelle Empfehlungen und ersetzen nicht die Anleitungen der Hersteller von Geräten und Anlagen.

## 5 Extra: Infektionsrisiko durch Gläser

*hier  
abhaken*  
▼

- 5.1 Beachten Sie die Leitlinien der Guten Hygienepraxis und des HACCP-Managements.
- 5.2 Reinigen Sie die Trinkgläser **in Gläserspülmaschinen** bei 60 °C und mehr: Die Wassertemperatur ist im Einzelfall vom verwendeten Desinfektionsmittel und von einer eventuellen mechanischen Vorreinigung abhängig (siehe hierzu: DIN 10511: Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Prüfung).
- 5.3 **Manuelles Spülen:** Wassertemperatur mehr als 45 °C (zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit geeignetem Spülmittel; **mit kälterem Wasser:** Achten Sie auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, lassen Sie die Gläser länger im Wasser liegen, reinigen Sie sie sorgfältig mechanisch und achten Sie darauf, dass die Gläser anschließend gut trocknen.  
**Hinweis:** Spülen Sie mit handelsüblichen Spülmitteln, werden die Viren nach fünf Minuten Spülen bei Raumtemperatur vollständig inaktiviert!
- 5.4 Coronaviren können nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden in Aerosol (feinste Schwebeteilchen), bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Kartons und bis zu 2 bis 3 Tagen auf Edelstahl und Plastik ansteckend sein.  
**Gut zu wissen:** Coronaviren reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, wie sie in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind.

## 6 Lieferanten

hier  
abhaken



- 
- 6.1** Auch wenn es schwer einzuschätzen ist: Wie viel Umsatz erwarten Sie?
- 
- 6.2** Werfen Sie einen Blick auf Ihre Speisekarte: Lohnt sich ein Restart mit einem besonderen oder verringerten Angebot?  
Wir haben für Sie besondere Angebote aus unserer Fisch- und Fleischmanufaktur zusammengestellt.   
[Angebot der Fischmanufaktur im Webshop](#)  
[Angebot der Fleischmanufaktur im Webshop](#)
- 
- 6.3** Machen Sie eine Lagerinventur und erstellen Sie anhand derer Ihren Bedarf für die ersten beiden Wochen nach dem Restart. Behalten Sie die Warenverfügbarkeit ebenso wie die Bindung von Geldmitteln im Hinterkopf. Gerade zu Beginn kann es aufgrund zahlreicher Bestellungen der Mitbewerber zu Lieferengpässen kommen.
- 
- 6.4** Setzen Sie sich schnellstmöglich mit Ihren Lieferanten in Verbindung, um Verfügbarkeiten und Lieferzeiten der Produkte zu besprechen.  
**Hinweis:** Gerade zur Wiedereröffnung ist es schwer, den Bedarf einzuschätzen. Klären Sie daher, ob eine Anpassung der Bestellmengen auch flexibel möglich ist. Ihr gewohnter Ansprechpartner von Transgourmet steht Ihnen gerne zur Verfügung.
- 
- 6.5** Informieren Sie Ihre Dienstleister, um Aufträge und Belieferungen abzuklären.  
**Achtung:** Auch bei Anlieferung/Einlagerung/Verarbeitung von Lebensmitteln müssen die allgemeinen sowie die aktuell geltenden Hygieneregeln beachtet werden!
-

## 7 Verträge

hier  
abhaken



- 7.1 Aktivieren Sie ausgesetzte Verträge und prüfen Sie eventuell notwendige Aktualisierungen.
- 7.2 Haben Sie gestundete Zahlungsverpflichtungen? Können Sie die Zahlungen fortführen oder ist eine weitere Stundung nötig/möglich?
- 7.3 Aktualisieren Sie (gemeinsam mit Ihrem Steuerberater) Ihren Liquiditätsplan – idealerweise für drei Monate im Voraus.
- 7.4 Prüfen Sie Ihre Liquidität und besprechen Sie Zahlungsmodalitäten und -fristen mit Ihren Zulieferern.
- 7.5 Holen Sie behördliche Genehmigungen ein, sofern diese ausgesetzt waren (Außenfläche, GEMA, GEZ etc.).  
**Achtung:** Ist aufgrund baulicher Veränderungen (etwa durch Hygieneschutzwände) eine Brandschutzprüfung nötig?
- 7.6 Stellen Sie die Strom-, Gas- und Wasserversorgung sicher.
- 7.7 Planen Sie die Entsorgung von Müll, Fettabscheider u. Ä.
- 7.8 Organisieren Sie den Bargeldbestand (Wechselgeld), prüfen Sie vorhandene EC-Terminals. Überlegen Sie, ob Sie EC-Terminals für kontaktloses Bezahlen einführen möchten.

## 8 Kommunikation mit Ihren Kunden und Partnern

hier  
abhaken



- 8.1 Informieren Sie Ihre Gäste.
- 8.2 Aktualisieren Sie Ihre Website und Social-Media-Kanäle wie Facebook und Instagram.
- 8.3 Stellen Sie Ihre telefonische Erreichbarkeit sicher.
- 8.4 Planen Sie Werbemaßnahmen auf den eigenen Social-Media-Kanälen und am Objekt selbst: Posten Sie Eröffnungsangebote, die aktuelle Speisekarte, kommunizieren Sie die Hygienemaßnahmen ...
- 8.5 Passen Sie die aktualisierten Öffnungszeiten bei Google an.
- 8.6 Informieren Sie Kooperationspartner, Vertragspartner, Reiseveranstalter und Firmenkunden über den Restart.
- 8.7 Kooperieren Sie mit Onlineportalen? Falls ja, prüfen Sie, ob die Onlinebuchung möglich ist.

# Sortimentsempfehlung

Alle notwendigen Artikel finden Sie bei uns im Webshop: [shop.transgourmet.de](https://shop.transgourmet.de). Um die korrekte Darstellung aller Artikel zu gewährleisten, melden Sie sich bitte mit Ihren Kundendaten an.

## ABSTAND, HYGIENE UND MITARBEITERAUSSTATTUNG

In unserem Sortiment finden Sie alle wichtigen Artikel, um die notwendige Sicherheit im Außen- und Innenbereich zu gewährleisten sowie persönliche Schutzausrüstungen und Mitarbeiterbekleidung.

**TOP ANGEBOTE**  
Hygieneartikel für die Checkliste

808212	FFPD-Schutzmasken	FFPD (ca. 100%) Schutzmasken, geeignet für Allergien, Pollen, Bakterien, Viren und Aerosole. Geeignet für den Einsatz im öffentlichen Raum.	
215178	Mund-Nasen-Schutz	Hygiene- und Mund-Nasen-Schutz	
913118	Hygien-Hand-Desinfektionsmittel	Hygien-Hand-Desinfektionsmittel	
142170	Seifen- und Desinfektionspapier	Seifen- und Desinfektionspapier	
219428	Seifen- und Desinfektionspapier	Seifen- und Desinfektionspapier	
548540	Hände-Desinfektionsmittel	Hände-Desinfektionsmittel	



[Zum Flyer](#)



[Zum Shop](#)

## SPEISEKARTE FLEISCH

Wir haben für Sie besondere Angebote aus unserer Fleischmanufaktur zusammengestellt.

**TOP EMPFEHLUNGEN** aus den FLEISCHMANUFAKTUREN

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Verpackungseinheit	Preis/Gewicht
50452	Schweinefleisch-Steak Filet ca. 180g	PC 25 x 100g ca. 3,2 kg	3,98 € / kg
80702	Schweinefleisch-Steak Filet ca. 180g	10 x 180g	4,98 € / kg
802416	Schweinefleisch-Steak Filet ca. 180g	PC ca. 1,6 kg ca. 10 Stück	4,98 € / kg
142952	Porksteak-Schulterfleisch 1800g vac.	PC ca. 1,6 kg ca. 10 Stück	8,98 € / kg



[Zum Flyer](#)



[Zum Shop](#)

## SPEISEKARTE FISCH

Wir haben für Sie besondere Angebote aus unserer Fischmanufaktur zusammengestellt.

**TOP ANGEBOTE**  
RESTART FISCHMANUFAKTUR GASTRONOMIE

102228	Horwagischer Lachsfilet Industrieware	PC 25 x 100g ca. 3,2 kg	6,99
80702	TK-ASC-Silberlachsfilet - CHWD, 9,9-1,3KG	10 x 180g	8,99
114821	TK-Codfilet-Steaks	PC 25 x 100g ca. 3,2 kg	6,79
3078	TK-Knorpelfleischfilet 80-100g	10 x 180g	5,99
1104	TK-Norweger Schollen-Steakfilet ca. 140-160g	PC 25 x 100g ca. 3,2 kg	5,49
427623	TK-Kabeljaufiletsteak mit Haut 220-450g/Pro-Filger	PC 25 x 100g ca. 3,2 kg	7,99



[Zum Flyer](#)



[Zum Shop](#)

Für Updates und weitere Angebote besuchen Sie auch den Bereich #restart-Lösungen auf unserer Homepage unter <https://www.transgourmet.de/werbung/content-408-2>

**Quellen:**

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Das Coronavirus: Fragen und Antworten  
DEHOGA Bundesverband: Auflagen & Praxishilfen (dehoga-corona.de)

**Weitere Informationen:**

Coronavirus - infektionsschutz.de  
DEHOGA Bundesverband: DEHOGA Corona (dehoga-corona.de)  
Hygieneinspektion für hygienisch sichere Lebensmittel | TÜV SÜD (tuvsud.com)

Stand: Mai 2021

**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG**

Albert-Einstein-Str. 15, 64560 Riedstadt

Telefon: +49 6158 180-1606

Telefax: +49 6158 180-47-1606

info@transgourmet.de

www.transgourmet.de