

# Lockdown-Light: Das müssen Gastronomen jetzt beachten

Mathias Hölzl, GASTROErbsenzähler empfiehlt Betrieben, die ihr Geschäft schließen folgende Maßnahmen zu treffen:

1. Zählerstände ablesen und dokumentieren
2. Inventur machen und teurere Spirituosen sichern oder einlagern
3. Rückbuffets und gesamte Bar fotografieren
4. Wechselgeld und Münzrollen mitnehmen
5. Kartenlesegeräte mitnehmen
6. Laptops und I pads mitnehmen
7. Kassensicherung machen
8. Zettel an die Tür
9. Öffnungszeiten online aktualisieren, Anrufbeantworter besprechen
10. Alles aus der Kühlung entfernen was verdirbt
11. Alarmanlage/Kamera einschalten/installieren
12. Sollte es zu Ausgangssperren kommen, Nachsendeauftrag einrichten oder Nachbarn zum Leeren des Postkastens mit ins Boot holen
13. Wasserhauthahn und Gaszufuhr abstellen, Wasserleitungen bei den Kontrollbesuchen regelmäßig spülen (Legionellen), Wasser VOR den Vorfiltern abklemmen und abschöpfen
14. FI Schalter bei den Sicherungen betätigen (Sicherungen sichern)
15. Kühlung ausschalten, stille Stromfresser vom Netz nehmen, Züge nicht komplett schließen (sonst müffelt es später)
16. Eismaschine leeren (auch Wasserbehälter), abstellen und die Entnahmeklappe spaltbreit auf lassen, neue Filter vorbestellen
17. Terrassenmöbel besonders sichern/versäumen, Markise einfahren
18. Fenster und Türen sichern
19. Steuerbelege der letzten Jahre raussuchen bzw. sofern noch nicht gemacht auch 2019er (welcher Grundlage für die jeweiligen Regressansprüche sein wird) Steuererklärung fertigstellen. Für alle, die jetzt zwangsweise schliessen mussten
20. mit Vermieter reden (Aussetzen der Miete)
21. mit Energieversorger, Gema, GEZ und Stadtreinigung reden (Aussetzen der monatlichen Zahlung)
22. mit Herstellern/Lieferanten reden (Stundung oder Stornieren der evtl. noch offenen Rechnungen/Bestellungen)
23. a) Mit dem Versicherer reden ob 1. Schäden abdeckt werden und ob 2. ein längerfristig, z.B. durch Quarantäne, nicht betretbarer Laden bei ihnen angezeigt werden muss
24. b) Fortlaufend dokumentieren wann und wer der Mitarbeiter/Besitzer Kontrollbesuche in dem Gastronomiebetrieb gemacht hat um nach dem Rechten zu schaue