

# Pressemitteilung

## Shut-Down-Lockerung für Gastronomie und Hotellerie

### Checkliste für die Betriebsaufnahme der Großküchentechnik

Köln, 07. Mai 2020

Bund und Länder haben sich am 6. Mai 2020 darauf geeinigt, die geltenden Beschränkungen für die Gastronomie, Hotellerie und den Tourismus unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln zu lockern. Es wird nun in den einzelnen Bundesländern eine stufenweise Öffnung angestrebt. Art, Umfang und Zeitpunkt der Lockerung richten sich nach dem jeweiligen Bundesland. Der aktuelle Stand der Lockerungen ist auf den Landesportalen der Bundesländer abrufbar. Auf [www.ggka.de](http://www.ggka.de) steht eine Liste der Portale zum Download zur Verfügung.

Nach dem wochenlangen Stillstand der Gastronomie müssen jetzt nicht nur die Gastronomieflächen im Innen- und Außenbereich unter gesetzlichen und hygienischen Auflagen neu eingerichtet werden, sondern auch die stillgelegte Großküchentechnik behutsam hochgefahren werden. Dabei minimiert eine umsichtige Inbetriebnahme die Gefahr von Defekten und Sachschäden in der Großküche und ist essenziell für einen hygienisch einwandfreien Betrieb.

In Kooperation mit Pittler ProRegion Berufsausbildung GmbH hat der Fachverband Gastronomie- und Großküchentechnik (GGKA) eine Checkliste für die Inbetriebnahme der technischen Geräte in der Gastronomie und im Großküchenbereich erstellt. Hierzu gehören u.a. Kühlgeräte, Spülmaschinen, Filteranlagen und thermische Geräte. War es schon vor dem Shut-Down wichtig, regelmäßige Wartungsarbeiten für einen ordnungsgemäßen Betrieb durchführen zu lassen und saisonbedingte Stilllegungen planmäßig anzugehen, so ist es nun umso wichtiger, sich rechtzeitig auf die kurzfristige Wiedereröffnung vorzubereiten. Gerade vor dem Hintergrund, dass in zahlreichen Betrieben Mitarbeiter sehr schnell in die Kurzarbeit entlassen werden mussten.

Pittler ProRegion empfiehlt den Gastronomen - trotz Checkliste - den Großküchenfachhändler bzw. Servicebetrieb beim Hochfahren der Geräte einzubeziehen. Die ordnungsgemäße Inbetriebnahme und die Vermeidung von Fehlern, sowohl bei der Stilllegung als auch beim Hochfahren, sind wichtige



**GGKA**

Fachverband Gastronomie-  
und Großküchentechnik  
e.V.

Fragenheimstr. 6  
50931 Köln

Tel. 0221.940 83.23  
Fax 0221.940 83.90

ggka@einzelhandel.de  
www.ggka.de

Bestandteile zur Erhaltung der Herstellergarantie. Darüber hinaus kann die Fachkraft für Großküchentechnik durch den Shut-Down versäumte Wartungsarbeiten kurzfristig vor Ort durchführen und den Start-Prozess beschleunigen. Eine Händlerliste ist auf [www.ggka.de](http://www.ggka.de) hinterlegt.

Der Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. (Fachverband GGKA) ist die berufspolitische und fachliche Interessenvertretung des Gastronomie- und Großküchenausstattungs-Fachhandels. Seine Ziele sind die Förderung des GGKA-Fachhandels und die Durchsetzung der Chancengleichheit für die GGKA-Fachbetriebe. Er tritt ein für die Sicherung von selbständigen Existenzen im GGKA-Fachhandel.

Die Pittler ProRegion Berufsausbildung GmbH in Langen ist aus der früheren Pittler Maschinenfabrik hervorgegangen. Eigentümer sind die Stadt Langen und die Fraport AG. Pittler engagiert sich in der überbetrieblichen Berufsausbildung, Erwachsenenschulung, Dienstleistung sowie Auftragsfertigung und bildet im Rahmen der GGKA Grundlagenqualifizierung „Großküchentechnik“ Mitarbeiter zur IHK-Fachkraft für Großküchentechnik aus.

Kontakt:

Fachverband Gastronomie- und Großküchen-Ausstattung e. V. (GGKA)  
Thomas Grothkopp (Geschäftsführer) und Thomas Schnabel (Referent)  
Frangenheimstraße 6, 50931 Köln  
Tel. 0221/940 83-23, Fax -90  
[ggka@wohnenundbuero.de](mailto:ggka@wohnenundbuero.de)