



PERSONAL. ARBEITSZEIT. DIENSTPLAN. CONTROLLING.

## Deine Checkliste für die Wiedereröffnung

### PERSONAL

- Weiß mein Personal, dass sie bald gebraucht werden?
- Wann läuft die Kurzarbeit ab? (Ggf. bei Agentur für Arbeit melden)
- Sind meine Mitarbeiter ordentlich gemeldet?
- Sind alle Dokumente für meine Mitarbeiter vollständig?

### E2N SOFTWARE

- Plane ich mein Personal umsatzgestützt? (Ggf. Schulung mit E2N vereinbaren)
- Ist der Dienstplan für die nächsten Wochen geschrieben?
- Ist meine Umsatzplanung angepasst?
- Sind die Sollstunden aller Mitarbeiter geprüft?
- Wurde Kurzarbeit korrekt eingetragen? (Kalender & Kurzarbeit-Assistent prüfen)
- Sind alle Konflikte der Arbeitszeiten behoben?
- Haben alle wieder angemeldeten Mitarbeiter einen Personalzugang?
- Können sich alle Mitarbeiter einstempeln?
- Ist meine Stempeluhr einsatzfähig – mit Strom/Internet verbunden?

### BETRIEB

- Habe ich meine Speisekarte/Menü/Angebote angepasst?
- Habe ich das Lager im Blick? Muss etwas nachbestellt werden?
- Ist mein Kassensystem auf die gesenkte MwSt. vorbereitet?
- Sind alle Abstands- und Hygienevorschriften eingehalten & gekennzeichnet?
- Ist mein Personal bzgl. der Regeln geschult?
- Sind ausreichend Desinfektionsmittel und Hygieneartikel vorhanden?
- Habe ich die laufenden Kosten im Blick? (Ggf. Verträge kündigen/anpassen)
- Sind alle Räumlichkeiten gereinigt und vorbereitet?
- Habe ich auf Social Media über meine Wiedereröffnung informiert?
- Kann ich meinen Gästen besondere Angebote bieten?

Das E2N Team wünscht Dir einen erfolgreichen Neustart!



Frankfurter Str. 96

97082 Würzburg

+49 931 730440-0

[www.e2n.de](http://www.e2n.de)

[info@e2n.de](mailto:info@e2n.de)