



RATGEBER ÖFFNUNG GASTRONOMIE UNTER CORONA-BEDINGUNGEN

Einführung

Nach nunmehr 12 Monaten Erfahrungen mit der gastgewerblichen Betriebsführung unter Corona-Bedingungen hat eine Arbeitsgruppe bestehend aus Hoteliers und Gastronomen für die bevorstehende Wiedereröffnung in 2021 ein Update der schon bekannten Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen erarbeitet.

Der DEHOGA Niedersachsen dankt der Arbeitsgruppe, bestehend aus Dirk Breuckmann, Thomas Domani, Lutz Feldtmann, Carsten Rohdenburg, Christian Stöver und Cord Kelle für ihren wertvollen Input.

Die **nachstehenden Handlungsempfehlungen** können keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben.

Ihr DEHOGA Niedersachsen

Hygienekonzept und Wiedereintrittsmaßnahmen

Alle aufgeführten Maßnahmen werden von uns umgesetzt.

WIR TESTEN UNS! Alle Mitarbeiter werden durch geschultes Personal 2 x wöchentlich mit einem Antigen-Schnelltest auf das Corona-Virus getestet.

Bei allen Überlegungen muss das **Prinzip AHA + Lüften** mitgedacht werden

- A = Abstand halten (mindestens 1,5 m zu anderen Personen)
- H = Hygienekonzept, mit dem mögliche Infektionsstellen im Betrieb ermittelt und durch geeignete Maßnahme entschärft werden
- A = medizinische Masken oder FFP2-Masken sind einzusetzen, wo die Abstände nicht eingehalten werden können
- +Lüften = die Hygienekonzepte sehen ein regelmäßiges Lüften von Räumen, in denen sich Personen aufhalten vor, um die Aerosolbildung zu mindern

Reservierung durch den Gast (telefonisch, Email)

- Alle Gäste sollten nach Möglichkeit vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Gästedaten müssen erhoben werden, pdf-Formblatt vor Ort bereithalten und Ausfüllen vor Bedienvorgang verlangen; auf Fantasie-Einträge überprüfen; zielführender ist der Einsatz einer digitalen App – wir nutzen e-guest
- Tischpläne/Reservierungslisten erstellen

Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Schlangenbildung von Gästen vor der Tür beachten, auf Abstände und ggf. Mund-Nasen-Bedeckung achten

- Einleitender Hinweis auf die im Hause geltenden Hygieneregeln, insbesondere Hinweis auf die Benutzung der medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung, sobald der Sitzplatz verlassen wird, Hinweis auf die Handhygiene, Erläuterung des Wegesystems
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

Im Restaurant

- Die Mitarbeiter tragen durchgängig medizinische Mund-Nasen-Bedeckung oder FFP2-Maske
- Handhygiene wird eingehalten
- Abstand zwischen Servicepersonal und Gast wird so gut es geht eingehalten
- Die Tische/ Gäste an Tischen so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand zueinander haben
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Plätze und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Tisch- und Stuhlreinigung erfolgt vor Neuplatzierung der Gäste
- Tischwäsche häufiger wechseln und reinigen
- Tablett, Besteck, Gläser, etc. werden regelmäßig gereinigt
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Tragen von medizinischem Mund- und Nasenschutz oder FFP2-Maske für Theken- und für Service-Mitarbeiter:innen vorgeben
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte o.ä. nutzen, digitale Speisekarte – bei uns für die „E-Guest App“
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte u.ä.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren

Buffet

- Die Mitarbeiter tragen durchgehend eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung oder FFP2-Maske
- Die Gäste sind verpflichtet am Buffet zur Selbstbedienung einen Mund-Nasenschutz zu tragen
- Gäste Tischweise aufteilen
- Desinfektionsspender vor dem Buffet/am Buffet
- deutliche Abstandsmarkierungen auf dem Boden vor dem Buffet die den Abstand von 1,5 m darstellen
- das Anstellen der Gäste am Buffet in Form eines Einbahnstraßensystems

Verhalten an der Theke

- Der Abstand von 1,5 m zwischen den Gästen und dem Personal

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Tisch-Stuhl-Gäste-Abstand wird eingehalten
- Die Mitarbeiter tragen durchgehend eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung oder FFP2-Maske
- Es gelten die grundsätzlichen Hygieneregeln
- Laufflächen kennzeichnen / Tragen von medizinischer Mund-Nasen-Bedeckung oder FFP2-Maske von nicht-sitzenden Gästen

Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen und Handtuchspender einsetzen
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)
- Beachtung des Mindestabstandes

In der Küche

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand einhalten bzw. medizinischen Mund-Nasenschutz oder FFP2-Maske tragen
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang

Arbeitsprozesse

- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne/Reservierungspläne machen

Umgang mit Mitarbeiter:innen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Tragen von medizinischem Mund- und Nasenschutz oder FFP2-Maske für alle Mitarbeiter:innen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren
- Genügend Schutzausrüstung wie medizinischer Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen

Herausgeber:

DEHOGA Niedersachsen e.V. (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)

Yorckstraße 3

30161 Hannover

Tel. 0511 33706-0

info@dehoga-niedersachsen.de

www.dehoga-niedersachsen.de

Stand: 23.03.2021 (2021 V.1)

Titelfoto: Adobestock, Vier Linden Kiek In Hotel

Ratgeber Öffnung Gastronomie, 2021 V.1, Seite 4