


# Ratgeber zu Corona Schutz- maßnahmen für Gastronomie- betriebe

**KAISER+KRAFT**

EQUIPPED FOR TOMORROW



**Als Besitzer oder Manager eines Gastronomiebetriebs wissen Sie, wie viel Wert tagtäglich auf das Einhalten der Hygienestandards gelegt werden muss.**



Seit dem Ausbruch von SARS-CoV-2 ist die Notwendigkeit für Hygienemaßnahmen enorm gestiegen. Und das nicht grundlos: Besonders dort, wo Personen Essen und Trinken zu sich nehmen, besteht erhöhte Infektionsgefahr.

Natürlich möchten Sie Ihren Kunden einen rundum sorglosen und erfreulichen Besuch in Ihrem Lokal garantieren. Wie stellen Sie also sicher, dass bei der Bewirtung alle **Vorsichtsmaßnahmen** berücksichtigt werden? Hier informieren wir Sie über das notwendige **Hygienekonzept zum Infektionsschutz** in Ihrem Gastronomiebetrieb.

# Wie erstellen Sie ein wirksames Hygienekonzept für Ihren Gastronomiebetrieb?

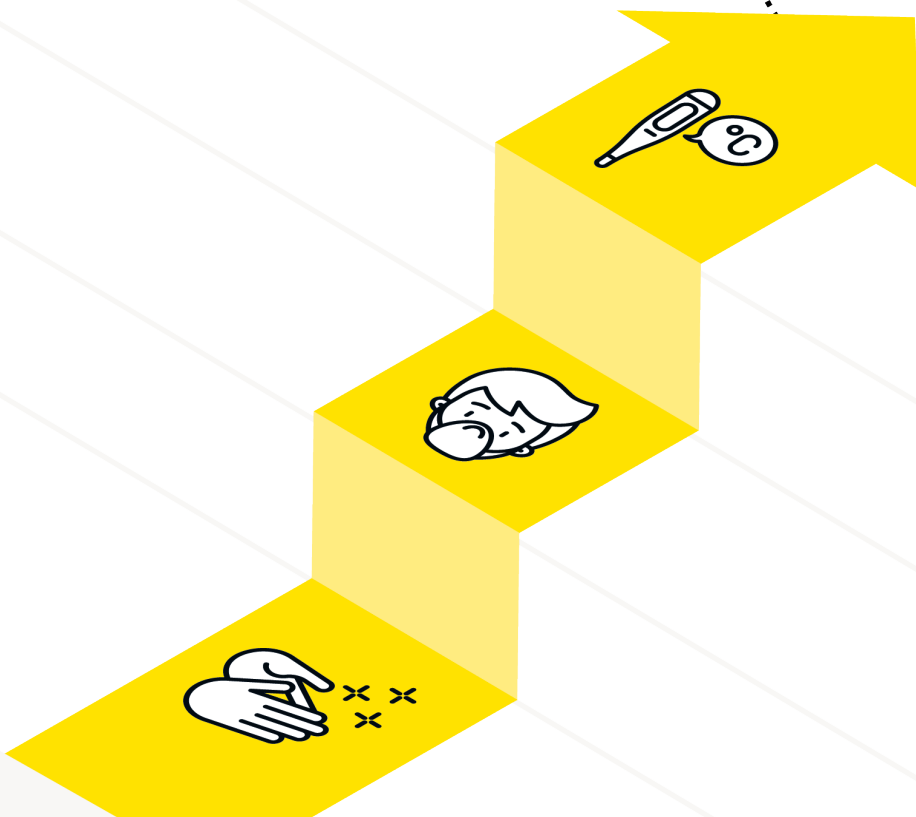


Verantwortlich für die Erstellung und Umsetzung eines effektiven **Hygienekonzepts** zum Infektionsschutz sind Sie als Gaststättenbetreiber selbst. Folgende Maßnahmen sollten Sie für eine sichere Bewirtung in Ihrem Lokal ergreifen:



Großes Sortiment  
**Gastronomie-  
betrieb  
+ Hygiene**

[kaiserkraft.de](http://kaiserkraft.de)



- ▷ Der Abstand von **1,5 Metern** zwischen den Personen sollte sowohl für Gäste als auch Mitarbeiter im ganzen Betrieb möglich sein.
- ▷ Kommunizieren Sie mögliche Beschränkungen der **Öffnungszeiten** und **Gästezahlen** und halten Sie diese ein (bundeslandabhängig).
- ▷ Beachten Sie die **Reservierungspflicht** und bitten Sie Ihre Gäste, **Kontaktdaten** für vier Wochen speichern zu dürfen (bundeslandabhängig).
- ▷ Kommende und gehende Gäste möglichst voneinander trennen (separater **Ein- und Ausgang**), Laufwege im Restaurant sollten Sie entsprechend **planen und kennzeichnen**.
- ▷ Achten Sie bei **Warteschlangen** auf die Einhaltung des **Mindestabstands**.
- ▷ Service- und Küchenpersonal sollten stets einen **Mund-Nase-Schutz tragen**.
- ▷ **Gäste** sollten Mundschutz tragen, sobald sie sich vom **Tisch entfernen** (bundeslandabhängig).
- ▷ Bieten Sie Gästen Möglichkeiten zur **bargeldlosen Bezahlung** (zum Beispiel kontaktlose Kartenzahlung, Apple Pay, etc.).
- ▷ **Buffet** oder **Selbstbedienung** ist zu vermeiden. **Schankanlagen** sollten gründlich gereinigt werden.
- ▷ Sorgen Sie für optimale **Lüftung** in allen Räumlichkeiten.
- ▷ **Desinfizieren** Sie alle Oberflächen und Gegenstände regelmäßig, die von Gästen und Mitarbeitern berührt werden (z. B. Tische, Stühle, Tresen, Salz- und Pfefferstreuer, Türgriffe).
- ▷ **Reinigen** Sie Gästetoiletten regelmäßig und stellen Sie ausreichend **Waschgelegenheiten**, **Einmalhandtücher** und **Handdesinfektionsmittel** zur Verfügung.

Mehr zu Hygienemaßnahmen, Mitarbeitermanagement und Gästekommunikation finden Sie beim **Deutschen Hotel- und Gaststättenverband**.

Bitte beachten Sie, dass Ihnen auf dieser Seite allgemeine Hinweise zum Infektionsschutz vor SARS-CoV-2 für Ihren Betrieb zur Verfügung gestellt werden. In Ihrem Bundesland können jedoch Sondervorschriften gelten.



# 3 Tipps

zur praktischen  
Umsetzung Ihres  
Hygienekonzepts in  
der Gastronomie



## Personal sorgfältig schulen

Welche Gegenstände sollten wie oft desinfiziert werden und was ist das Maximum für die Tischbelegung? Informieren Sie Ihr Personal gründlich, um die korrekte Umsetzung der Hygieneregeln sicherzustellen.



## Visuelle Hilfen wirken Wunder

Bodenmarkierungen, Hinweisschilder für richtiges Händewaschen und die maximale Tischbelegung anbringen. Durch visuelle Hilfen bleiben Gästen und Personal wichtige Hygienestandards und -vorschriften besser im Gedächtnis.



## Weniger ist mehr

Beseitigen Sie Einrichtungsgegenstände und Dekoartikel, die unnötig Platz belegen. So haben Sie mehr Platz in Ihren Räumlichkeiten für die Gäste und das regelmäßige Reinigen fällt leichter!

# Checkliste für die Gastronomie



Weitere Informationen  
finden Sie in unserem  
Infoportal:

**kaiserkraft.de**

**KAISER+KRAFT**

EQUIPPED FOR TOMORROW



## Gaststätte vorbereiten

- ❑ **Öffnungszeiten** und maximale **Besucheranzahl** ausschildern
- ❑ Tische, Stühle und sonstige Einrichtung so anordnen, dass ein **Abstand von mind. 1,5 Metern** gehalten werden kann
- ❑ **Laufwege** ausschildern und Abstandsregelung für **Warteschlangen** markieren
- ❑ Sitzmöglichkeiten pro Tisch auf das vorgegebene Maximum **reduzieren** oder einzelne Sitzplätze **mit Schildern sperren**
- ❑ **Infektionsschutzwand** an Bar und Tresen anbringen
- ❑ Arbeitsbereiche und Tische mithilfe von **Trennwänden** separieren
- ❑ Falls nicht vorhanden: **Kartenlesegerät** zulegen
- ❑ Laminierte (abwischbare) oder digitale **Speisekarte** verwenden
- ❑ **Desinfektionsmittel** bereitstellen und für ausreichend **Hygienebedarf** sorgen (Seife, Papierhandtücher, Klopapier)
- ❑ Ausreichend **Schutzmasken** und **Handschuhe** für das Personal zur Verfügung stellen



## Bei der Bewirtung beachten

- ❑ **Arbeitsmittel und Arbeitsbereiche** der Mitarbeiter regelmäßig desinfizieren
- ❑ **Arbeitskleidung** sollte nur von einem Mitarbeiter verwendet werden und nach jeder Benutzung gereinigt werden
- ❑ Teilen Sie möglichst stets die gleichen **Mitarbeiter in einer Schicht** ein
- ❑ **Desinfektion** aller Gegenstände und Kontaktflächen nach jeder **Tischbelegung**
- ❑ **Reinigungsfrequenz** im ganzen Betrieb erhöhen, **Kontaktflächen** regelmäßig desinfizieren
- ❑ Bewirtete Räumlichkeiten alle zwei Stunden **lüften**
- ❑ Einhaltung der **Maskenpflicht** des Personals überprüfen
- ❑ Bei Verdacht auf eine **Coronavirus-Erkrankung** unter Ihren Mitarbeitern sofort das Gesundheitsamt informieren



Wir helfen  
gerne dabei!



**KAISER+KRAFT**

EQUIPPED FOR TOMORROW