Gastronomie

RATGEBER ZU CORONA SCHUTZ-MASSNAHMEN

KAISER+KRAFT

KAISER+KRAFT

Sowohl Sie als Besitzer,

als auch Ihre Kunden haben diesen Moment mit viel Vorfreude erwartet: Endlich dürfen Restaurants und Cafés in Deutschland wieder Gäste empfangen.

Dass die Gastronomiebranche lange auf ihre Öffnung gewartet hat, war jedoch nicht grundlos: Besonders dort, wo Personen Essen und Trinken zu sich nehmen, besteht erhöhte Infektionsgefahr. Wie stellen Sie also sicher, dass bei der Bewirtung alle **vorgeschriebenen Hygienestandards** eingehalten werden? Hier informieren wir Sie über die **notwendigen Maßnahmen zum Infektionsschutz** vor SARS-CoV-2 in Ihrem Gastronomiebetrieb.

Wo und wann dürfen Gastronomie-betriebe wieder die Türen öffnen?

Eines ist klar: im Mai wird die Gastronomie in ganz Deutschland wieder geöffnet. Für den Zeitpunkt der Öffnung hat jedoch jede Landesregierung eine eigene Agenda. Der derzeitige Stand:

BADEN-WÜRTTEMBERG: 18. Mai

BAYERN: 18. Mai (Außenbereich), 25. Mai (Innenbereich)

BERLIN: 15. Mai

BRANDENBURG: 15. Mai

BREMEN: 18. Mai

HAMBURG: 13. Mai

HESSEN: 15. Mai

NIEDERSACHSEN: 11. Mai

NORDRHEIN-WESTFALEN: 11. Mai

MECKLENBURG-VORPOMMERN: 9. Mai

RHEINLAND-PFALZ: 13. Mai

SAARLAND: 18. Mai

SACHSEN: 15. Mai

SACHSEN-ANHALT: 18. Mai

SCHLESWIG-HOLSTEIN: 18. Mai

THÜRINGEN: 15. Mai

(Stand **15. Mai 2020**)

WELCHE GESETZLICHEN RICHTLINIEN GELTEN FÜR DIE ÖFFNUNG VON GASTRONOMIE-BETRIEBEN?

Verantwortlich für die Erstellung und Umsetzung eines **Hygienekonzepts** zum Infektionsschutz sind Sie als Gaststättenbetreiber selbst. Folgende **Hygienestandards** sollten Sie bei der Wiedereröffnung Ihrer Gaststätte beachten:

- Bundeslandabhängige Beschränkungen der **ÖFFNUNGSZEITEN** und **GÄSTEZAHLEN** einhalten
- **MINDESTABSTAND VON 1,5 METERN** in den Räumlichkeiten sicherstellen
- Service- und Küchenpersonal müssen stets einen **MUND-NASE-SCHUTZ TRAGEN**
- **GÄSTE** sollten einen Mundschutz tragen, sobald sie sich vom **TISCH ENTFERNEN**
- Gästen Möglichkeiten zur **BARGELDLOSEN BEZAHLUNG** anbieten (zum Beispiel kontaktlose Kartenzahlung, Apple Pay, etc.)
- Kommende und gehende Gäste möglichst voneinander trennen (**SEPARATER EIN- UND AUSGANG**)
- **RESERVIERUNGSPFLICHT** (nur in Baden-Württemberg, Bayern, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz und Saarland)
- **BUFFET ODER SELBSTBEDIENUNG** ist nicht gestattet
- Gäste sollten **AM TISCH BEDIENT**, Barausschank vermieden werden
- Achten Sie darauf, dass sich keine **WARTESCHLANGEN** bilden
- Die **SPEICHERUNG VON KONTAKTDATEN** der Gäste für vier Wochen, um mögliche Infizierte später ermitteln zu können, ist nur in Baden-Württemberg, Bremen,

Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen (mit Einverständnis des Gastes), Rheinland-Pfalz, Saarland und Sachsen-Anhalt vorgeschrieben, wird jedoch für alle Länder empfohlen.

(Stand **14. Mai 2020** Wir versuchen stets, Sie über die aktuellen Regelungen für Ihr Bundesland zu informieren. Beachten Sie jedoch, dass die Vorschriften durch die jeweilige Landesregierung festgelegt werden und regelmäßig aktualisiert werden.)

3 TIPPS ZUR UMSETZUNG DER COVID-19-RICHTLINIEN 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 Hygieneregelungen sicherzustellen.

Visuelle Hilfen wirken Wunder

Bodenmarkierungen, Hinweisschilder für **richtiges Händewaschen** und die maximale Tischbelegung anbringen. Durch visuelle Hilfen bleibt den Gästen und dem Personal wichtige Hygienestandards und -vorschriften 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

KAISER+KRAFT

GASTSTÄTTE VORBEREITEN

- [ ] Neue **ÖFFNUNGSZEITEN** und maximale **BESUCHERANZAHL** ausschildern
- [ ] Tische, Stühle und sonstige Einrichtung so anordnen, dass ein **ABSTAND VON MIND. 1,5 METERN** gehalten werden kann
- [ ] Sitzmöglichkeiten pro Tisch auf das vorgegebene Maximum reduzieren oder einzelne Sitzplätze **MITHILFE VON 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** von Besteck, Tischen, Gläsern, Salz- und Pfefferstreuern, Speisekarten nach jeder Tischbelegung
- [ ] 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

KAISER+KRAFT