**Gastronomie-Konzept der bell’ARTE Gastronomie GmbH**

**Restaurant bell’ARTE im Sprengel Museum**

**während der Corona-Zeit**

**Unter strengen Auflagen darf Gastronomie in Niedersachsen ab dem 11.05.2020 wieder öffnen.**

**Wir vom bell’ARTE haben folgendes Konzept erarbeitet, um allen Auflagen gerecht zu werden.
Wir streben eine Wiedereröffnung am Mittwoch, den 13.05.2020 an.**

1. **Schutz der Gäste:**

Zum Schutz der Gäste halten wir in allen Bereichen die Regelung
„1,5 Meter Abstand“ ein. Daher haben wir die Sitzplatzanzahl im Restaurant und auf der Terrasse um ca. 60 % reduziert. Der Zugang zu den Toiletten ist nur mit Mund-Nasen-Schutz möglich, da auf der Treppe der Abstand nicht eingehalten werden kann. Die Servicemitarbeiter\*Innen tragen beim Servieren der Speisen und Getränke und bei allen anderen Arbeiten am Tisch einen Mund-Nasen-Schutz (Maske).

1. **Schutz der Mitarbeiter und Vorsorge vor Betriebsschließung durch Infizierung:**

Um die Mitarbeiter zu schützen halten wir in allen internen Bereichen die Abstandsregelung ein. Sollte es notwendig sein, dass Mitarbeiter\*Innen aus arbeitstechnischen Gründen den Abstand nicht einhalten können, tragen diese eine Maske, um die Kolleg\*Innen und sich selbst zu schützen. Dies gilt auch im Kontakt mit Gästen und bei der Warenannahme. In Bereichen, in denen mit den Gästen intensiver kommuniziert wird, haben wir Plexiglasscheiben installiert, um Gäste und Mitarbeiter\*Innen zu schützen.
Wir bitten unsere Gäste, zum Schutz der Servicemitarbeiter\*Innen beim Servieren ebenfalls eine Maske zu tragen.

Die Mitarbeiter\*Innen haben wir in zwei Teams aufgeteilt: **Team a.** arbeitet 14 Tage und befindet sich anschließend 14 Tage in Kurzarbeit. **Team b.** arbeitet die 2ten 14 Tage eines Monats und wechselt sich dann mit Team a. ab.
So können wir gewährleisten, dass bei einer Corona-Infizierung eines Mitarbeiters das sich in Kug befindliche Team sofort einspringen kann und das Team des „Infizierten“ in Quarantäne gehen kann. Der Betrieb muss somit in diesem Fall nicht geschlossen werden.

1. **Öffnungszeiten:**

Durch die Aufteilung der Mitarbeiter\*Innen in zwei Teams sind nur verringerte Öffnungszeiten möglich. Diese sind von Mittwoch bis Sonntag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr.

Durch zwei Ruhetage (Montag und Dienstag) gewährleisten wir die Ruhezeiten der Mitarbeiter\*Innen.

1. **Servicesystem:**

Um eine gewisse Auslastung des Betriebs bei verringerter Platzanzahl zu gewährleisten und um die reduzierte Mitarbeiter\*Innenanzahl dabei nicht zu überlasten, haben wir das Servicesystem angepasst.
Der Restaurant- und Wintergartenbereich wird weiterhin (mit den geltenden Auflagen, siehe oben) von Servicemitarbeiter\*innen bedient.

Die Gäste werden gebeten, mit einer Reservierung ins Restaurant zu kommen.

Jeder Gast wird platziert. Zudem müssen die Gäste am Tisch ein Datenerfassungsblatt ausfüllen.

Spontane Gäste (Walk-Inns) können aufgrund der verringerten Platzzahl derzeit nicht immer an Tischen bedient werden.

Da alle Gäste registriert werden müssen, ist ein Zutritt über den Haupteingang des Restaurants (Terrassenseite) gewünscht.

Ein direkter Zugang aus dem Museum ist derzeit nicht immer möglich (Abhängigkeit von Reservierungslage und Wetter).

Um spontanen Gästen (ohne Reservierung) gerecht zu werden, werden wir am Counter ein sogenanntes „to go“ Geschäft möglich machen. Der spontane Gast bestellt, zahlt und nimmt die bestellten Getränke und Speisen nach Möglichkeit direkt mit. Für Speisen aus der Küche bekommt er einen Pager der piept oder brummt, wenn die Speisen abholbereit sind.

Diese Getränke und Speisen können dann mit nach Hause genommen werden oder können im näheren oder weiteren Umfeld verzehrt werden.

Hannover, 11.05.2020

Christian Stöver