



RATGEBER ÖFFNUNG GASTRONOMIE UNTER CORONA-BEDINGUNGEN



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

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.

Sie schaffen Anlass, um über Hygiene-Maßnahmen und Abläufe im eigenen Betrieb nachzudenken.

Zentraler Dreh- und Angelpunkt für Ihren Wiedereinstieg ist die schriftliche Formulierung Ihres **betrieblichen Hygienekonzeptes**. Als Hilfestellung haben wir einen generell gehaltenen „**Leitfaden für die Erstellung eines betrieblichen Hygienekonzeptes**“ entwickelt, den Sie auf unserer Website www.dehoga-niedersachsen.de herunterladen können.

Ihr DEHOGA Niedersachsen

Dirk Breuckmann
Vizepräsident

Weitere hilfreiche Unterlagen für Ihren Restart

(Sie finden diese zum Download auf www.dehoga-niedersachsen.de)

- Leitfaden Hygienekonzept Gastronomie
- Ratgeber Öffnung Hotellerie
- Leitfaden Hygienekonzept Hotellerie
- Ratgeber Selbstbedienbuffets
- Ratgeber Lüftungskonzept

Wiedereintrittsmaßnahmen Gastronomie

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 = Alltagsmasken bzw. mittlerweile medizinische 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, wie z.B. Luca, e-guest, EventLogger
- Tischpläne/Reservierungslisten erstellen

Am Eingang

- Parkplatzmanagement bei An- und Abfahrt der Gäste im Auge behalten
- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen (Beispiele siehe www.dehoga-corona.de)
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

Im Restaurant

- 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
- Tischwäsche häufiger wechseln und reinigen
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Tragen von medizinischem Mund- und Nasenschutz für Theken- und für Service-MitarbeiterInnen vorgeben
- Buffetangebote nach DEHOGA-Ratgeber Selbstbedienbuffets

- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte o.ä. nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code)
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten

Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- 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 tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen (vgl. ArbeitsschutzVO)

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

- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne/Reservierungspläne machen

Umgang mit MitarbeiterInnen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Tragen von medizinischem Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- 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
- Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- 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
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)

Herausgeber:

DEHOGA Niedersachsen e.V.
(Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)
Yorckstraße 3
30161 Hannover
Tel. 0511 33706-0
Fax 0511 33706-29
info@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.

Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Stand: 23.03.2021 (2021 V.1)

Titelfoto: Adobestock