



WIEDEREINTRITT UNTER DEN BEDINGUNGEN DER CORONA-KRISE

Gastronomie

Stand: 7. Mai 2020



Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Einführung

Die vorliegende Handlungsempfehlung ist von einer Arbeitsgruppe aus Hoteliers und Gastronomen zusammengestellt worden.

Der Arbeitsgruppe, bestehend aus Dirk Breuckmann, Thomas Domani, Lutz Feldtmann, Carsten Rohdenburg, Christian Stöver und Cord Kelle danken wir ausdrücklich für ihren wertvollen Input, der sich auf ihre eigenen Maßnahmen zur Vorbereitung der Wiedereröffnung ihrer Betriebe stützt.

Die Handlungsempfehlung kann keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben, da die betriebliche Vielfalt zu groß ist, als dass alle Fallkonstellationen in der Handlungsempfehlung abgedeckt werden können.

Die Handlungsempfehlung soll Anregungen schaffen, über eigene Maßnahmen und Abläufe im Betrieb nachzudenken.

Gekennzeichnet ist die Betriebsausübung unter fortlaufenden Corona-Erschwernissen von der Einhaltung der definierten Abstandspflichten und den betrieblichen Vorgaben für einen hygienetechnischen Umgang mit dem Coronavirus.

Bei Veröffentlichung dieser Handlungsempfehlung waren die Betriebseröffnung der Gastronomie auf den 11.5.2020 und der Hotellerie auf den 25.5.2020 regelnden Verordnungen der niedersächsischen Landesregierung noch nicht veröffentlicht.

Diese Inhalte werden wir zeitnah über unsere Medien kommunizieren.

Kernthema Ihrer betrieblichen Aufmerksamkeit muss die penible Einhaltung der besonderen Hygienemaßnahmen unter den erschwerten Bedingungen ausgelöst durch das Coronavirus sein.

Die uns abverlangten Maßnahmen sind nicht neu für uns. Seit dem 1. Januar 2006 haben wir in unseren Betrieben mit der EU-LebensmittelhygieneVO Maßnahmen der Basishygiene und HACCP-Konzepte umzusetzen.

Diese Vorgaben sind nun auf die Bedingungen des Coronavirus zu übertragen.

Das heißt, Sie gehen gedanklich alle Kontaktstellen eines Gastes in Ihrem Betrieb durch, an denen der Gast durch Berührung, Gespräch o.ä. einer Infektion mit dem Virus ausgesetzt sein könnte. D.h. im Kontakt zu den Mitarbeitern, im Kontakt zur Betriebsausstattung, zur Speise oder zu anderen Gästen.

Dasselbe tun Sie für den Kontakt Ihrer Mitarbeiter untereinander und deren Kontaktpunkten zu Ihrem Betrieb und Gästen.

Überall dort, wo Sie dergestalt "kritische Kontrollpunkte" identifizieren, stellen Sie durch entsprechende Maßnahmen (Desinfektion, Abstandshaltung, Mund-Nasen-Masken o.ä.) sicher, dass eine Virusübertragung ausgeschlossen ist.

Uns ist bewusst, dass das Arbeiten unter Corona-Bedingungen allen ein Höchstmaß an Einsatz abverlangt. Sicher ist aber, wenn wir mit der Einhaltung der staatlichen Auflagen den langsamen Weg aus der Krise organisieren, die Arbeitsbedingungen für das Gastgewerbe sich auch mittelfristig wieder normalisieren werden.

Mögliche Entlastungen und Öffnungen prüft die Landesregierung in einem Stufenplan mit Abständen von 14 Tagen.

Ihr DEHOGA Niedersachsen

Dirk Breuckmann
Vizepräsident

Herausgeber: DEHOGA Niedersachsen, Stand: 07.05.2020, Seite 2

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Handlungsempfehlungen zur Wiedereröffnung der Gastronomie in Niedersachsen

Bei allen Überlegungen muss der Mindestabstand zwischen Tischen und Personen berücksichtigt werden und ist verpflichtend einzuhalten. Sollte dieser nicht eingehalten werden können, ist der geeignete Mund- und Nasenschutz zu tragen.

Außerdem sind erweiterte Hygiene- und Verhaltensregeln zu entwickeln und einzuhalten (z.B. regelmäßiges Desinfizieren von Türklinken, Handläufen etc.).

Die hier aufgelisteten Empfehlungen sollen eine Hilfestellung bieten und haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Bei Unklarheit, wie zu verfahren ist, ist immer der Mindestabstand zu berücksichtigen.

Im Text unterstrichene Maßnahmen sind gesetzlich verpflichtend und müssen eingehalten werden!

Reservierung durch den Gast (telefonisch, Email) verpflichtend

- Alle Gäste müssen vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Gästedaten aller Personen müssen erhoben werden (evtl. pdf-Formblatt auf Webseite einstellen, damit der Gast das ausgefüllte Formular mitbringt; oder vor Ort Formularblätter bereithalten)
- Tischpläne erstellen
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 4-Minuten-Takt)
- Empfehlung an den Gast einen Nase-/Mundschutz mitzubringen



CORONA-HYGIENE-PLUS
Empfehlung an den Gast
einen Nase-/Mundschutz
mitzubringen

Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen (Beispiel siehe Website www.bgn.de)
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz



CORONA-HYGIENE-PLUS
Desinfektionsspender am
Eingang bereitstellen

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Im Restaurant

- Die Sitzplatzkapazität ist auf 50 % zu reduzieren, entweder Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen, Flatterband o.ä.
- Ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen
- Die Tische/ Gäste an Tischen so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand zueinander haben (Ausnahme Wohngemeinschaften)
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken- und für Service-MitarbeiterInnen prüfen (Mindestabstand)
- Buffetangebote zur Selbstbedienung sind verboten. Ausnahme: Anreichen durch Mitarbeiter
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte o.ä. nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download auf Gästesmartphone per QR-Code)
- Speisenangebot ggfs. minimieren
- Papier- statt Stoffservietten anbieten
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller (ggf. mit Folie abdecken) mit an den Tisch bringen
- Ggf. Getränketaflet auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Taflet nehmen lassen, evtl. auf gezapfte Getränke verzichten
- Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen am Tisch
- Wo möglich, abdecken der Speisen beim Service mit Gloschen
- 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

CORONA-HYGIENE-PLUS

Ggf. dem Gast
Desinfektionstücher
am Platz reichen

Verzicht auf Tischwäsche oder
häufigeres Wechseln und
Reinigen

Plexiglaswände oder andere
Materialien einsetzen, sofern
erforderlich

Tragen von Mund- und
Nasenschutz für Theken- und
für Service-MitarbeiterInnen
prüfen (Mindestabstand)

Nach dem Abtragen von
Tellern und Gläsern die Hände
waschen/desinfizieren, bevor
wieder sauberes Geschirr
angefasst wird

Kassenoberfläche und
EC-Geräte regelmäßig
desinfizieren



WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)
- Beachtung des Mindestabstandes

CORONA-HYGIENE-PLUS

Seifen- und
Desinfektionsspender
aufstellen

Keine wiederverwendbaren
Handtücher, sondern
Handtuchspender einsetzen

Verkürzung der
Reinigungszyklen

Aushang der Reinigungszeiten
mit Unterschrift der
Reinigungskraft

Desinfizieren von Türklinken
und Armaturen



Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Selbstbedienungs-Theken sind verboten. Abholung von Tellergerichten erlaubt und konsequent auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung achten.

CORONA-HYGIENE-PLUS

Mindestabstand einhalten
oder Mund- und Nasenschutz/
Plexiglasvisier tragen, ggf.
Arbeitsplätze kennzeichnen



In der Küche

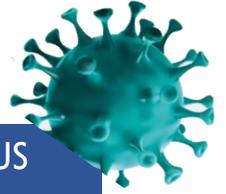
- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand einhalten oder Mund- und Nasenschutz/Plexiglasvisier tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Schutzmaske zu tragen
- Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen



CORONA-HYGIENE-PLUS

Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Schutzmaske zu tragen

In Armbeuge husten / niesen

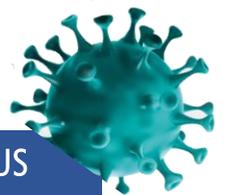
Häufiges gründliches Händewaschen

Arbeitsprozesse

- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- Ggf. Abholangebote (To-Go) weiterhin anbieten (auch auf der Website bewerben)
- Wo möglich, Homeoffice anbieten (Reservierung, Buchhaltung...)
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

Umgang mit MitarbeiterInnen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Mitarbeitern 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



CORONA-HYGIENE-PLUS

Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen

Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen

Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten, bei Nutzung Schutzmaske erforderlich
- Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.)
- 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

Stand: 7. Mai 2020

Titelfoto: Adobestock