

Idee eines Leitfadens zur Wiedereröffnung der Gastro am 18. Mai

Anhand der bisherigen Erkenntnisse, ist dies eine Hilfestellung, welche Maßnahmen im Betrieb und Gastraum/meinem Gastgarten umgesetzt werden sollten, sodass das Infektionsrisiko möglichst gering ist.

Sobald es eine Verfügung vom Land Schleswig Holstein und Vorgaben vom Gesundheitsministerium gibt, sind die maßgeblich!

Aktuell gibt es ein am 13. Mai veröffentlichten Leitfaden, dessen Informationen hier eingeflossen sind.

https://www.schleswig-holstein.de/DE/Landesregierung/VII/startseite/Artikel2020/II/200513_mat_Leitfaden_GastroHotel/leitfaden_fuerGastroHotel_ab18Mai.pdf?blob=publicationFile&v=1

1. Reservierung

- Reservierungen sind zu Priorisieren!
- Bei Spontanbesuchen ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend.
- Tischreservierung, wenn möglich über online Reservierungssysteme, um gleichzeitig die Kontaktdaten kontaktarm zu erfassen
- Erhebung der Gästedaten mit Zeiterfassung bei Ankunft und Verlassen.
Wenn möglich direkt bei Reservierung, elektronisch oder auf einem Formblatt.
- Gästeplatzierung, beziehungsweise Zuweisung des reservierten Tisches.

2. Abstand

- Die Zahl der gleichzeitig anwesenden/bewirteten Gäste darf 50 Personen nicht überschreiten, es sei denn, es liegt ein von der zuständigen Behörde genehmigtes Hygienekonzept vor, in dem dargelegt wird, dass Abstands- und Hygieneregeln (insbesondere in den Toilettenanlagen) auch bei Betrieb mit mehr als 50 Gästen gleichzeitig umgesetzt werden können
- Sitz- und Tischplätze sind so einzurichten, dass der Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen den Besuchergruppen, vor den Zugangsbereichen und unmittelbaren Laufwegen gewährleistet ist.
- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel sind bereits im Eingangsbereich der Gaststätte zu platzieren.
- Grundsätzlich sind Tische für zwei Personen vorzusehen, allerdings dürfen Gruppen im Rahmen der Kontaktbeschränkungsregeln zusammensitzen.
- Tischgruppen dürfen nur aus Personen aus maximal 2 Haushalt bestehen, bis maximal 10 Personen.
- Die Tischgruppe ist untereinander vom Mindestabstand ausgenommen, sofern es nur zwei Hausstände sind.

- Dies ist nicht notwendig, wenn durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung (z. Bsp. Trennwände) das Infektionsrisiko minimiert werden kann.
- Kein Verzehr in unmittelbarer Nähe von Ausgabestellen, Bartresen oder vergleichbaren Orten.
- Wenn möglich, Laufwege, Ein- und Ausgang als Einbahnstraße nutzen.
- Kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren.

Gäste

- Breitstellung von ausreichend Möglichkeiten zur Einhaltung der Händehygiene (Handwaschplätze und Desinfektionsstationen)
- Betreten des Betriebes nur mit Maske.
- In allen öffentlichen Bereichen des Betriebes (auch Terrasse) gilt Maskenpflicht.
- Am Tisch besteht keine Maskenpflicht.
- Bitte Händewaschen

3. Öffnungszeit

- Die Gastronomischen Betriebe sind in Bezug auf den Tischservice um 22:00 Uhr zu schließen.
- Ob der Außer-Haus-Verkauf davon ebenso betroffen ist, ist zur Zeit unbekannt.

4. Tischsetting

- Keine Gegenstände auf den Tischen einstellen, die zum gemeinsamen Gebrauch durch Gäste bestimmt sind. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. auf Anfrage beistellen.
- Einweg, Abwischbare Speise- und Getränkekarten oder alternativen für Smartphone des Gastes, bereitstellen. (z. Bsp. mit QR Code)
- Auf Tischwäsche verzichten oder wechseln nach jeder Tischbelegung.
- Auf Stoffservierten verzichten.
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller servieren.

5. Buffets und Frontcooking

- Buffets sind nicht nach jetzigem Kenntnisstand nicht erlaubt.
Ausnahme: Anreichen durch Mitarbeiter
- Frontcooking in offenen Küchen ist zu vermeiden oder mit Trennwänden zu versehen.

6. Reinigungsmaßnahmen

- Reinigung der Tischoberfläche, Stuhlrücken sowie –armlehnen nach jedem Gast reinigen bzw. Tischtuch wechseln oder ganz weglassen.
- Für regelmäßig berührte Oberflächen, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter etc. einen Desinfizierungsplan zur frequenten Reinigung erstellen.
- Für regelmäßige Belüftung sorgen, bzw. Türen offenhalten.
- Grundreinigung mit Flächendesinfektion vor nächster Öffnung.

7. Servicepersonal

- Die Personaleinsatzplanung hat so zu erfolgen, dass die Infektionsgefahr möglichst

niedrig ist und die geltenden Hygiene- und Schutzregeln so weit wie möglich eingehalten werden. (z, Bsp. unterschiedliche Schichten)

- Tragen von Mund- und Nasenschutz (ggf. Visier) für Theken und für Service-MitarbeiterInnen
- MitarbeiterInnen sind beim Servieren vom Mindestabstand ausgenommen müssen aber eine Maske und Handschuhe tragen.
- Nach dem Abräumen, Hände waschen/desinfizieren, beziehungsweise Handschuhe wechseln.
- Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards
https://medien.bgn.de/index.php?catalog=BGN_GefBU_Corona_Gastgewerbe

8. Außer-Haus-Verkauf

- Kann weitergeführt werden unter den bisherigen Regeln.
- Es ist noch stärker auf die Abstandsregeln zu achten, vor allem wenn der Gastbetrieb parallel läuft.
- Kein Verzehr im Umkreis von 100 Metern-
- Die Ausgabe muss weiterhin an einer geeigneten, kontaktarmen und wenn möglich einer separaten Übergabestelle erfolgen.
- Telefonische Vorbestellung ist weiterhin zu empfehlen.

9. WC

- Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen, die sich an der Größe des Toilettenraums orientiert. Abstandsregelungen sind einzuhalten, ggfs. einzelne Toiletten/Pissoirs zu sperren.
- Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspender werden bereitgestellt.

10. Alkoholkonsum

- Die Betreiber lassen keinen übermäßigen Alkoholkonsum zu.

11. Maßnahme bei Infizierung

- Für den Fall einer infizierten Person im Betrieb sind die Meldewege nach Infektionsschutzgesetz einzuhalten. Dafür sind Pläne aufzustellen, wer genau zu informieren ist (Telefonnummern der zuständigen Gesundheitsbehörde), welche zusätzlichen Schutzmaßnahmen zu treffen sind (Information von Personal, Kunden, Gästen, Absperren von betroffenen Räumlichkeiten) und wie die Abreise von (infizierten) Gästen und Kunden in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt zu regeln ist.

5. Aushänge

- Hausordnung mit den allgemeinverbindlichen und Betriebsindividuellen Regeln
- Hygienerichtlinien siehe hier: Dehoga Hygiene
- Individuelles Hygienekonzept

Erstellt mit Hilfe der_



**MEDIEN
MANUFAKTUR
SYLT**