

Leitlinien für Gastronomiebetriebe zum Schutz vor COVID-19 bzw. SARS-CoV-2 Infektionen

Um Gästen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Schutz vor COVID-19 und Sicherheit in der Gastronomie zu bieten, sind alle aufgefordert, konsequent den allgemeinen Verhaltensregeln zu folgen. Hier finden Gastronomiebetriebe zusätzliche Leitlinien für sichere Gastfreundschaft.

Welche Maßnahmen soll ich in meinem Gastraum/meinem Gastgarten setzen, sodass das Infektionsrisiko möglichst verringert wird/gering bleibt?

1. Mindestabstand von 1 Meter gewährleisten

- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich des Lokals anbringen.
- Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.
- Gäste zu ihrem Tisch geleiten, auch dabei auf den Mindestabstand achten.
- Die Besuchergruppe darf maximal 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder umfassen.
- Die Mitglieder der Besuchergruppe sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Servieren sind vom Mindestabstand ausgenommen. Es wird aber empfohlen, den Abstand nach Möglichkeit einzuhalten.
- Tische so aufstellen, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist.
- Keine Konsumation an der Theke/Bar anbieten.

2. Tischsetting gestalten

- Keine Menagen auf den Tischen einstellen.
Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. auf Anfrage beistellen.
- Abwischbare, folierte Speise- und Getränkekarten oder Alternativen wie z. B. Einwegkarten, Tafel bzw. Papiertischsets mit dem Angebot, digitale Karte für das Smartphone des Gastes bereitstellen.
- Tischoberfläche, Stuhlrücken sowie -armlehnen nach jedem Gast reinigen bzw. Tischtuch wechseln.

3. Buffets und Frontcooking einschränken

- Buffets sind grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet.
 - Station von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut, um Speisen auf Wunsch des Gastes anzurichten.
 - Selbstentnahme vorportionierter Gerichte durch den Gast gestattet.
 - Selbstentnahme durch den Gast von offen präsentierten Speisen nur möglich
 - mit Handschuhen für den einmaligen Gebrauch bzw.
 - nach Reinigung der Hände an einem betreuten Desinfektionsmittelspender unmittelbar vor der Buffetstation oder
 - mit Einwegvorlegbesteck.
- Frontcooking mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast versehen.

4. Spezielle Reinigungsmaßnahmen setzen

- Nach Erfahrung oft berührte Oberflächen, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter etc. frequenzabhängig reinigen.

- Regelmäßig, am besten mindestens 1 mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit das Wetter dies erlaubt.
- Bei Selbstbedienungsmöglichkeit Tablett der Gäste nach jeder Benutzung reinigen.

5. Verhaltensregeln für den Gast gut sichtbar platzieren

Welche Maßnahmen setze ich in den Sanitäranlagen, sodass das Infektionsrisiko möglichst verringert wird/gering bleibt?

1. Ausreichend Seife bereitstellen.
2. Einweghandtücher bereitstellen.
3. Bedienknöpfe, Armaturen und Türklinken frequenzabhängig reinigen.
4. Bei Bedarf Abstandsmarkierungen am Boden und bei Waschbecken zur Einhaltung des Mindestabstands anbringen.

Worüber unterweise ich meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?

1. Mindestabstand von 1 Meter zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten.
2. Mund-Nasenschutz-Masken (MNS) oder Alternativen (z. B. Face-Shield) im Kundenkontakt im geschlossenen Gastraum verpflichtend tragen. In anderen Bereichen (z. B. Lager, Küche), wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und andere Maßnahmen nicht möglich sind, nur im Einvernehmen zwischen Arbeitnehmer- und Arbeitgeberseite.
3. Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS bzw. Face-Shield sowie Verwahrung beachten.
4. Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln geben, um auch Weitergabe an die Gäste zu ermöglichen.

5. Regelmäßig Hände mit warmen Wasser und Seife waschen – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!
6. Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchenoberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.
7. Regelmäßiges Lüften sicherstellen.
Bei Lüftungsanlagen – wenn möglich – Außenluftströme erhöhen.
8. Wo möglich, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
9. Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten lassen.
10. Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin / dem Arbeitgeber mitzuteilen.

Hält der Gast sich nicht an die Regeln, behalte ich mir als Gastgeberin bzw. Gastgeber das Recht vor, ihn nicht zu bedienen.