

## Wiedereintritt Gastronomie

### Empfehlung des DEHOGA Brandenburg e. V.

#### Einführung

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.

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

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 "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.

**Folgende Empfehlungen sind gemäß den derzeit gültigen Kontaktbeschränkungen (gemäß Verordnung gültig bis 25.05.2020) im Land Brandenburg zu beachten.**

Ihr DEHOGA Brandenburg e. V.

Olaf Schöpe  
Präsident

## Wiedereintritt Gastronomie

### Handlungsempfehlungen zur Wiedereröffnung der Gastronomie in Brandenburg

Bei allen Überlegungen muss der Mindestabstand zwischen den Tischen von 1,50 m berücksichtigt werden und ist verpflichtend einzuhalten.

Öffnungszeiten: 6.00 bis 22.00 Uhr

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.

#### Veranstaltungen

- Aufgrund der derzeit gültigen Kontaktbeschränkungen im Land Brandenburg (Verordnung gültig bis 25.05.2020) sind alle Art von Veranstaltungen in Ihrem Haus (Familienfeiern, Hochzeiten, Beerdigungen, Jugendweihefeiern, Seminare, Schulungen o.a.) untersagt!!!!

#### Wellness Hotels

- Sauna/Massage o.a:  
dazu liegen uns noch keine klaren Informationen/Aussagen vor!!!!

#### Reservierung durch den Gast

- Alle Gäste werden gebeten vorab zu reservieren (Empfehlung), um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Gästedaten aller Personen sollten erhoben werden (**Empfehlung**)  
**Vorlage (Gästeregistrierung siehe Anlage)**
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 4-Minuten-Takt)

#### Am Eingang

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

# Wiedereintritt Gastronomie

## Im Restaurant

- ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen
- Verzicht auf Tischwäsche und Hussens oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- **Empfehlung:** Tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken- und für Service-MitarbeiterInnen; die Gäste bitten, bei freier Bewegung einen Mundschutz zu tragen (beim Gang zur Toilette o.ä.)
- **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. Getränketafeln auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen am Tisch
- Wo möglich, abdecken der Speisen beim Service
- 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

## 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
- Beachtung des Mindestabstandes

# Wiedereintritt Gastronomie

## 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.

## In der Küche

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

## 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
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- 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)
- 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
- 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
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen

## Wiedereintritt Gastronomie

- 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
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)

### Herausgeber:

DEHOGA Brandenburg e. V.  
(Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)  
Schwarzschildstr. 94  
14480 Potsdam  
Tel. 0331 8623-68  
Fax 0331 8623-81  
info@dehoga-brandenburg.de

[www.dehoga-brandenburg.de](http://www.dehoga-brandenburg.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: 11. Mai 2020, 17:00 Uhr**