



Leitfaden zum Wiedereintritt unter den Bedingungen der Corona-Krise in der Gastronomie

Handlungsempfehlung der IHK Cottbus

Die vorliegende Handlungsempfehlung orientiert sich an der von der Landesregierung am 08. Mai 2020 veröffentlichten Eindämmungsverordnung sowie den Gesundheitsschutzstandards für die Gastronomie in Brandenburg. Die IHK Cottbus unterstützt die betriebliche Umsetzung der Anforderungen im Zuge der Wiedereröffnung. Damit dürfen Gaststätten, Cafès und Kantinen ab dem 15. Mai 2020 in der Zeit von 06:00 bis 22:00 Uhr für Gäste unter strengen Auflagen wieder öffnen.

Im Restaurant

- wenn möglich, keine Annahme von Garderobe
- Aufenthaltsdauer beschränken (2 Stunden)
- die Tische sind mit 1,5 m Mindestabstand an den Tischen voneinander zu stellen und die Gäste ebenfalls diesem Abstand zu platzieren
- Tischgrößen anpassen (Gäste nur aus zwei Haushalten zulässig)
- ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- auf Buffetangebote (insbesondere Selbstbedienung) verzichten; stattdessen Tellerservice anbieten (z. B. kein Salatbuffet, an dem sich die Gäste selbst bedienen)
- je nach Betrieb Getränketafeln auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen oder Einmalhandschuhen eindecken
- tragen von Mund- und Nasenschutz für ThekenmitarbeiterInnen und auch für Service-Personal
- ggf. Desinfektionsmittel am Eingangsbereich und auf den Toiletten anbieten
- Empfehlung zur kontaktlosen Bezahlung mit Karten
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren
- Registrierung der Gäste mit den Daten zur Anschrift und Erreichbarkeit (Telefon, E-Mail)
- Empfehlung zur Vorreservierung der Gäste mit Tischen, um Gästeslangen zu vermeiden

Im Personenaufzug

- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden
- die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden
- an den Eingängen auf allen Stockwerken sollten die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden

Beim Frühstück

- individuelles Frühstück am Tisch anstatt Frühstücksbuffet; dabei kann man den Gast am Abend aus mehreren Möglichkeiten wählen lassen, um Gästewünsche erfüllen zu können und es bestmöglich vorzubereiten
- keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeeservice in Einzelportionen (ansonsten in Kaffeekannen)
- eigene Tageszeitung dem Gast (zum Kauf) anbieten

Toilette

- wenn möglich, Sperrung jedes zweiten Pissoir
- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft
- häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten

Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen
- Verhaltenshinweisen gut sichtbar anbringen
- Zutritt/Eintritt steuern, „Wait to be seated“ im Restaurant – also Plätze zuweisen

Besonderheiten: Eisdielen / Quick-Service Konzepte

- durch gut sichtbare Abstandsmarkierungen in der Warteschlange auf den Mindestabstand hinweisen (siehe auch Kassensbereich im Lebensmitteleinzelhandel oder an Tankstellen)
- Mithilfe von Kassensautomaten / Cash Keeper den Kontakt beim Bezahlvorgang reduzieren oder eine Person für Speisenausgabe, eine andere nur für den Bezahlvorgang einsetzen.
- Geld nicht direkt annehmen, sondern über eine Ablage (Körperkontakt vermeiden)
- Bedienung muss Mundschutz und Handschuhe tragen

Besonderheiten: Kantinen

- Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange; hier muss deutlich mit Markierungen gearbeitet werden
- nur KollegInnen des gleichen Teams sollten zusammen in die Kantine gehen; eine Durchmischung voneinander getrennter Teams einer Abteilung ist nicht ratsam
- Essen muss von einem Mitarbeiter geschöpft und dem Kantinegast gereicht werden.
Konkret:
 - kein Salat-, Vorspeisen- oder Beilagenbuffet
 - keine Suppenstation zum selber Schöpfen
 - angerichtete Speisen (Salat etc.) sollten einzeln gereicht werden
- Bedienungen müssen an den Buffets und den Kassen einen Mund- und Nasenschutz sowie Handschuhe tragen
- KollegInnen müssen an den Buffets und den Kassen einen Mund- und Nasenschutz tragen
- Barzahlungen sollten eingestellt werden, stattdessen nur noch kontaktlos oder mit aufladbaren Karten
- Besteck wenn möglich einzeln verpackt oder von einem Mitarbeiter mit Mund- und Handschutz auf den gereinigten Tablett ausgegeben
- wenn nicht gänzlich auf Personal an der Kasse verzichtet werden kann, sollte diese auch mit einer Plexiglaswand versehen werden

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Metern
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang

Umgang mit MitarbeiterInnen

- erneutes Anweisen sich bei den ersten Anzeichen einer Infektion beim Arbeitgeber zu melden und direkt zum Arzt zu gehen
- flexible Pausenregelungen ermöglichen
- genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen

Arbeitsprozesse

- Organisation, wenn möglich, mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne erstellen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

Die nachfolgenden Handlungsempfehlungen können allerdings keinen Anspruch auf Vollständigkeit aufweisen, da die betriebliche Vielfalt zu groß ist, als dass alle Fallkonstellationen in unseren Empfehlungen abgedeckt werden könnten.

Stand 12.05.2020

Ansprechpartner: Claudia Brüsche

Kompetenzfeld: Unternehmen begleiten

Schwerpunktthema: Tourismus

Industrie- und Handelskammer Cottbus

Tel.: 0355 365 1403

E-Mail: claudia.brueschle@cottbus.ihk.de