



Wichtige allgemeine Maßnahmen

zur

Wiedereröffnung der Gastronomie

(Stand 13.05.2020)





Maßnahmen für die Gastronomie

Eingangsbereich und Rezeption:

- Desinfektionsspender und Abstandsmarkierungen anbringen
- Verhaltensempfehlungen aushängen
- Abstandsregelung durch getrennte Ein- und Ausgänge, sofern möglich
- Tischreservierungen vereinbaren
- Zutritt durch Platzzuweisung steuern
- Zimmerschlüssel und Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren

Stand vom 13.05.2020



Maßnahmen für die Gastronomie

Im Restaurant:

- Tische so platzieren, dass die Gäste einen Abstand von mind. 1,5m einhalten können
- Tischgruppen verkleinern. Max. 6 Personen. Auch bei schwacher Auslastung die räumlichen Möglichkeiten nutzen
- Ggf. mit Trennwänden das Infektionsrisiko verringern
- Maskenpflicht für Servicepersonal, auch für Gäste beim Gang zu den sanitären Einrichtungen
- Besteck und Gläser mit Handschuhen eindecken
- Nach Abtragen des Geschirrs möglichst die Hände waschen
- Bargeldloses Bezahlen anbieten

Stand 13.05.2020



Maßnahmen für die Gastronomie

Flure:

- Häufiges Desinfizieren von Türklinken, Treppenhändläufen, Lichtschalter und Fahrstuhltasten
- Regelungen von max. 1 Person im Fahrstuhl (Ausnahme Personen aus dem gleichen Haushalt) Sowie Verhaltensregeln für das benutzen des Fahrstuhls anbringen
- Reinigungsintervalle erhöhen
- Für ausreichende Belüftung sorgen

Stand 13.05.2020



Maßnahmen für die Gastronomie

Allgemeiner Umgang mit Gästen:

Hier dienen die bekannten Hygieneregeln zur Orientierung:

- Kein Händeschütteln und Mindestabstand von 1,5m einhalten
- Häufiges Händewaschen
- Nies-Hustenetikette
- Beim Servieren und Abräumen sprechen vermeiden
- Über Kommunikation mit dem Gast das Gefühl von Sicherheit vermitteln. Z.B. durch Erwähnung der verbesserten Hygienemaßnahmen

Stand: 13.05.2020



Maßnahmen für die Gastronomie

Allgemeine Abläufe im Hotel- und Gastronomiebetrieb:

Bei allen Arbeitsabläufen sollte der Schutz des Gastes und des Personals im Vordergrund stehen, sowie die allgemeinen Hygieneempfehlungen berücksichtigt werden:

- Arbeitsprozesse planen ggf. mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten, somit ist bei einer Infektion nicht gleich das gesamte Team betroffen
- To-Go Angebote weiterhin anbieten
- Homeoffice, wenn möglich
- Warenannahme und Lieferung so planen, dass kein Kontakt mit Betriebsfremden zu Stande kommt

Stand: 13.05.2020