

Themenbereiche und Maßnahmenvorschläge	Restaurant	Imbiss	Café	Kneipe
<p>Allgemeines</p> <ul style="list-style-type: none"> In diesem Papier wurde die aktuelle Verordnung vom 11. Mai 2020 aufgenommen und soll ein Leitfaden, eine Hilfestellung zur bestmöglichen Umsetzung der Hygiene Standards sein, damit wir das Vertrauen der Gäste, die sehr verunsichert sind, nicht verlieren. Das Papier hat keine Rechtsverbindlichkeit. Die nachfolgende Auflistung ist detailliert und berücksichtigt sehr viele Punkte und Abläufe. Generell sind die wichtigsten Anforderungen die Steuerung des Ein- und Ausgangs sowie den Aufenthalt im Raum/Freisitz, ein ausreichender Abstand von mind. 150 cm zwischen den sitzenden Personen und die Umsetzung der kompletten Hygiene-Maßnahmen. Der Betrieb von Bars, Clubs, Diskotheken und ähnliche Einrichtungen sind weiterhin untersagt. Standardisierte Unterrichtung des Personals vor Wiedereröffnung. Bezug von Info-Material der DEHOGA. https://www.dehogabw.de/informieren/branchenthemen/coronavirus/was-koennen-betriebe-zum-schutz-von-mitarbeitern-und-gaesten-tun.html Standardisierte Unterrichtung (auf Basis eines Fragebogens) des Personals vor dem täglichen Arbeitsbeginn und Aushang von standardisierten Mitarbeiter-Infos mit den Regeln im Betrieb. Aushang (gut sichtbar) von standardisierten Kunden-Infos zu den Schutz-Maßnahmen im Betrieb. Bei den vielen Anforderungen benötigt der Gast einen Leitfaden. Sinnvoll wäre ein One-pager mit den individuellen Gegebenheiten des Betriebes in Bezug auf den Ablauf des Essens, Getränke, Toilette etc. Diese Informationen sollten auch auf die Website des Betriebes. Kontaktloses Bezahlen mit Karten. <ul style="list-style-type: none"> Alternativ: Kontaktloses Bezahlen über eine Schale, in die das Geld gelegt wird. Begrenzung der Gastzahlen entsprechend der Abstandsvorschriften auf die zulässige Personenzahl, die 	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>

<p>sich bei Einhalten von 150 cm Mindestabstand zwischen den Sitzplätzen in Gastraum und/oder Außenbestuhlungsbereich ergibt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Gleichgeschalte dosierte Öffnungszeiten beim Restart der Bochumer Gastronomie zur besseren Verteilung des Besucheraufkommens bis 23 Uhr.	X			X
--	---	--	--	---

Arbeitgeberverantwortung

• Einhaltung des Mindestabstands von 1,50 m für alle Betriebsbereiche (soweit möglich).	X	X	X	X
• Bereitstellung ausreichender Waschgelegenheiten.	X	X	X	X
• Nicht notwendige Gleichzeitigkeiten von Personal vermeiden.	X	X	X	X
• Übergaben zwischen Schichten kontaktlos organisieren.	X	X	X	X
• Risikogruppen-Beschäftigte besonders schützen. Unter Beachtung, dass Gäste nicht verstehen, dass einzelne Beschäftigte ohne Mundschutz arbeiten kann ausnahmsweise auch ein Visier eingesetzt werden. Generell ersetzen Visiere keinen Mund-Nasen-Schutz.	X	X	X	X
• Polykontaktoberflächen im Betrieb häufiger reinigen.	X	X	X	X
• Beschäftigte persönlich unterweisen.	X	X	X	X
• Beschäftigten Schutzausrüstung stellen.	X	X	X	X
• Beschäftigte mit Symptomen einer Atemwegsinfektion dürfen nicht arbeiten..	X	X	X	X
• Auf Einhaltung der Hygienemaßnahmen durch die Beschäftigten achten!	X	X	X	X

Zutritt / Eingangsbereich				
<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung des Ein- und Ausganges: Mit eigenen Mitarbeitern oder einem Sicherheitsdienst. <ul style="list-style-type: none"> a) Mit eigenen Mitarbeitern oder b) Einem Sicherheitsdienst. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • Auch für die Freisitze / Außenbestuhlung eine Zutrittsregelung schaffen. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • Reservierungen anfordern und die Empfehlung auf die Beschränkung der Aufenthaltszeit pro Besuch auf bis zu 120 Min. 	X			
<ul style="list-style-type: none"> • Erfassung der Kontaktdaten (Name, E-Mail, Tel. Nr.) sowie Zeiträume des Aufenthaltes für jede Tischgruppe einschl. Einverständniserklärung zur Datenerhebung zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung. Diese Daten sind durch den Inhaber unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert für 4 Wochen aufzubewahren. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • Einhalten des Abstandes zwischen Besuchern und Personal beim Hinein- und Hinausgehen durch geeignete Maßnahmen: <ul style="list-style-type: none"> a) Markierung von Abstandslinien / Wegeführung bei Warten auf Zutritt / Ausgang b) Optional: Nutzung von verschiedenen Türen als Ein- und Ausgang (soweit möglich) c) Bei Abholgeschäft auf die Abstände zwischen den Gästen, insbesondere beim Ein/Ausgang achten. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsmittel, Papierhandtücher & Entsorgungsbox im Eingangsbereich. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • Sichtbar alkoholisierte Gäste sollen abgewiesen werden. 				

Gastraum und Außenbestuhlung				
<ul style="list-style-type: none"> Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie die Hände desinfizieren. Bereitstellung von Desinfektionsmittel mind. „begrenzt virutid“ 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Gäste tragen den Mund-Nasen-Schutz in der Gastronomie und nehmen diesen nur an den Verzehrplätzen ab. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Platzierungstypen (keine freie Platzwahl), Abstand zwischen den Sitzgruppen. Es muss eine Raumskizze erstellt werden aus der sich die Abstände erkennen lassen: 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> a) Zwischen den Tischen mind. 150 cm Abstand zwischen den Sitzplätzen. 				
<ul style="list-style-type: none"> b) Tische für Familien („Haushaltsangehörige“) mit mehr Personen. 				
<ul style="list-style-type: none"> c) Bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 150 cm Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals einhalten. 				
<ul style="list-style-type: none"> d) Bei Sitzbereichen in der Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) muss ein 150 cm Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten werden. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z.B. Plexiglas wie im Eh.) 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Belüftung des Gastraumes entsprechend erteilter Gastrokonzession. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Erhöhter Reinigungsurnus im Gastrraum, insbesondere von Polykontaktflächen. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Verzichtbares Gastrokleininventar wie Salzstreuer, Zucker immer in Portionstüten mit Bestellung, keine wiederverwendbaren Behältnisse hierfür. Gebrauchsgegenstände wie Bestecke und Zahnstocher dürfen nicht offen auf den Tischen stehen. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Personal im Service trägt dauerhaft einen Mund-Nasen-Schutz. Vorbelastete Mitarbeitern die keinen Mundschutz tragen dürfen können ein Visier tragen? Nach dem Abräumen von Speisegeschirr sollen Händewaschen /-desinfektion erfolgen. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Reinigung/Desinfektion von Tischen, Stühlen und Zubehör zwischen jedem Gastwechsel. 	X	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> Speisen werden ausschließlich als Tellergerichte serviert, Buffetsysteme mit Selbstbedienung bleiben bis auf weiteres unzulässig. 	X	X	X	X

<p>Freisitze Außenbestuhlung</p> <ul style="list-style-type: none"> Für die Freisitze bzw. Außenbestuhlung muss eine räumliche Abgrenzung geschaffen werden, um zu verhindern, dass Gäste ungehindert Zutritt erlangen oder der Bereich auch von Passanten gekreuzt wird. Außenarbeitsplätze wie Counter, Schränke für Gäste nicht zugänglich machen. 	X	X	X	X
<p>Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> Erhöhter Reinigungssturnus der Arbeitsflächen nach HACCP. Aktueller Leitfaden des DBB zur Gläser-Hygiene in der Gastronomie. Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden. 	X	X	X	X
<p>Toiletten</p> <ul style="list-style-type: none"> Atmosphärisches Ziel: Dem Gast trotz Pandemie ein sicheres Gefühl bei der Toilettennutzung vermitteln. In den Sanitäranlagen muss ein erhöhter Reinigungszyklus eingehalten werden. Dieser muss auf einer WC-Reinigungskontrollliste nachgehalten werden. Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung stellen. Empfehlung der Abstandswahrung und Zugangskontrolle zur Gäste-Toilette, z. B. durch Distanz-Wartebereich und der Einzelnutzung der Gästetoilette (soweit bautechnisch möglich), ... Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für den Gast. 	X	X	X	X

<p>IT / Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> Gemeinsame Information mit den genannten hohen Hygiene Standards und den einzelnen Öffnungszeiten auf einer zentralen Website 	X	X	X	X
<p>Mögliche Synergien</p> <ul style="list-style-type: none"> Reinigungsdienste Wachdienste Gemeinsame Werbung Erstellung einheitlicher Kunden Hygienehinweisschilder 	X	X	X	X