



Wichtige allgemeine Maßnahmen

zum

Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb während der Pandemie

(Stand 27.07.2020)



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

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



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Reinigung und Desinfektion kontaktintensiver Flächen im Eingangsbereich und der Rezeption:

- Türgriffe und Türöffner desinfizieren
- Aufzugsbedienelemente desinfizieren (innen/außen)
- Glasflächen und Empfangstheken regelmäßig desinfizieren
- Öffentlich zugängliche Telefone und Computer desinfizieren
- Lichtschalter, Stühle, Armlehnen und Tische desinfizieren
- Entfernen Sie losen Schmutz und leeren Sie Abfallbehälter regelmäßig
- Böden regelmäßig saugen oder nass wischen



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Flure:

- Häufiges Desinfizieren von Türklinken, Treppenhandläufen, Lichtschalter und Fahrstuhlknöpfe
- Regelungen von max. einer Person im Fahrstuhl (Ausnahme Personen aus dem gleichen Haushalt) sowie Verhaltensregeln für das Benutzen des Fahrstuhls anbringen
- Reinigungsintervalle erhöhen
- Für ausreichende Belüftung sorgen



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Im Restaurant/Speisebereich:

- Tische so platzieren, dass die Gäste einen Abstand von mind. 1,5m einhalten können
- 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



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Reinigung und Desinfektion kontaktintensiver Flächen im Restaurant/Speisebereich:

- Entfernen Sie alle Speisereste sowie Geschirr von den Tischen. Danach die Oberfläche reinigen und desinfizieren
- Stühle, Armlehnen und Sitzbereiche desinfizieren
- Salattheke, Getränkestationen, Spendersysteme sowie Bedienelemente von Kaffeemaschinen desinfizieren
- Türöffner, Lichtschalter, Speisekarten desinfizieren



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Reinigung und Desinfektion kontaktintensiver Flächen in der Küche:

- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion, Handläufe, Türgriffe und Türöffner
- Schalter und Bedienelemente
- Kühl- und Gefrierschrankgriffe
- Seifen- und Handtuchspender
- Mülleimerdeckel und Reinigungsutensilien
- Computer



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Geschirrspülen:

Nach Aussage des RKI (Robert-Koch-Institut), reichen Standardverfahren aus, um das SARS-CoV-2- Virus zu inaktivieren.

- Beim Kontakt mit verschmutztem Geschirr wird das Tragen von Einweghandschuhen empfohlen
- Die Geschirrspülmaschine muss den Temperaturanforderungen der DIN-Normen entsprechen. D.h. für den Reinigertank zwischen 60-65°C, beim Klarspülen 80°C-85°C.



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Kontaktintensive Gegenstände beim Geschirrspülen:

- Geschirr
- Gläser
- Besteck
- Töpfe und Bratpfannen
- Schneidebretter
- Warmhaltebehälter
- Speisetransportbehälter



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

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



Maßnahmen für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe

Allgemeine Abläufe:

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
- Warenannahme und Lieferung so planen, dass kein Kontakt mit Betriebsfremden zu Stande kommt