

## Gastronomie

Stand: 16. Juni 2021

### Betriebliche Empfehlungen

- Nutzung der Luca App zum Check In der Gäste am Eingang vor der Platzierung oder bei Übergabe der Speisekarte
- im Innenbereich: vorlegen eines Test-, Impf- oder Genesenennachweis, insofern die Sieben-Tage-Inzidenz in dem Landkreis oder der kreisfreien Stadt über 20 liegt
- im Außenbereich keine Testpflicht
- Aushang des eigenen Hygienekonzeptes
- Schulung der Mitarbeiter über Umsetzung der Hygienemaßnahmen (diese schriftlich fixieren und sichtbar für die Mitarbeiter aushängen)
- Ausarbeitung eines betrieblichen Schutzkonzeptes, um die vorgegebenen Schutzmaßnahmen an die individuelle Einrichtung anzupassen
- mind. 1,50 m muss zwischen den Stühlen von einem Tisch zum Nächsten gewährleistet sein
- Plätze werden vom Servicepersonal zugewiesen (Eintritt/Zutritt wird gesteuert)
- der Salz- und Pfefferstreuer sowie Bierfilze sollten nur auf Wunsch des Gastes ausgehändigt werden
- Keine Serviettenhalter auf den Tischen eindecken
- Tischflächen sind beim Gastwechsel zu desinfizieren
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarte, alternativ ein Auszug der Karte mittels Tafeln, bedruckten Servietten, Papier oder durch Vortragen des Personals
- Reguläre Speisekarte kann in Plastik eingeschweißt und an die Gäste verteilt werden
- Nach der Herausgabe einer regulären Speisekarte müssen nach dem Gästekontakt alle Seiten gründlich desinfiziert werden
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- das Ausrichten von Buffets ist zu vermeiden (Ausnahme ist das Anreichen durch einen Mitarbeiter)
- wenn möglich, separate Ein- und Ausgänge zur Vermeidung von Begegnungen
- vor dem Eingang, bzw. dem Tresen sollten Abstandsmarkierungen von 1,50 m angebracht werden
- Tische im stark frequentierten Laufbereich (z.B. Toilettengang etc.) sind durchgängig freizuhalten
- regelmäßiges Desinfizieren von möglichen kontaminierten Gegenständen (Türen, Griffe, Arbeitsflächen etc.)
- sanitäre Einrichtungen sind in regelmäßigen Abständen zu desinfizieren
- Hygienemaßnahmen und Sicherheitsabstände werden im WC durch, beispielsweise Sperrung von Pissoirs gewährleistet
- Hände-Desinfektionsspender im ausreichenden Umfang, Händetrockner nur mit UV-Entkeimung oder Papierhandtuchspender
- Möglichkeit zum Händewaschen mit Seife bereitstellen
- Imbisswägen und andere Tresen sind mit einem Scheibenschutz zu versehen
- Onlinereservierung erwünscht
- mittels verschiedener Zeitfenster können Gästeströme noch besser kontrolliert und mehr Sicherheit garantiert werden
- herausgegebene Karten/Flyer (evtl. Speisekarten, Informationsflyer, etc.) werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- Räume werden regelmäßig gelüftet
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards

Seite 1 von 2

- keine offenen Behälter (wie z.B. Besteckkörbe, Brotkörbe etc.)
- Mitarbeiter werden zusätzlich zweimal pro Woche durch den Arbeitgeber getestet

## Empfehlungen für den Gast

- Nutzung der luca App
- im Innenbereich: vorlegen eines Test-, Impf- oder Genesenennachweis, insofern die Sieben-Tage-Inzidenz in dem Landkreis oder der kreisfreien Stadt über 20 liegt
- Mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht
- Gruppenbildung ist zu vermeiden
- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten

## Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Check In aller Gäste über die luca App
- im Innenbereich: vorlegen eines Test-, Impf- oder Genesenennachweis, insofern die Sieben-Tage-Inzidenz in dem Landkreis oder der kreisfreien Stadt über 20 liegt
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50 m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Tragen eines medizinischen Nasen-Mund-Schutzes bei direktem Gästekontakt
- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz, welcher bei direktem Gästekontakt getragen werden sollte
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird bereitgestellt
- Tastaturen und Bildschirme von Kassen, Abrechnungsgeräten und Computern werden regelmäßig desinfiziert
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Mitarbeiter werden regelmäßig getestet