

Sicherheitsprotokoll der HORECA-Verbände

Quelle:

- FR : [Restaurants du 9 juin '21 - Horeca Covid-19 exit \(reouverturehoreca.be\)](https://reouverturehoreca.be)
- NL: [Veilig in de horeca - Horeca Covid-19 exit \(heropstarthoreca.be\)](https://heropstarthoreca.be)

Dies ist eine **nicht autorisierte**, deutsche Übersetzung der Maßnahmen des Paritätischen Ausschusses 302, die für den Zeitraum vom 9. bis 31. Juni für HoReCa-Betriebe festgelegt wurden. Das Protokoll wurde vom Minister für Wirtschaft und Arbeit und vom Minister für Selbständige und KMU bestätigt. Die Maßnahmen auf den o.a. Webseiten ergänzen den „Leitfaden zur sicheren Wiederaufnahme des Gaststättengewerbes“ (gültig ab 8. Mai), der die Mindestbedingungen aufführt. Die Übersetzung wurde als Hilfestellung für Betreiber angefertigt, die das Protokoll in deutscher Sprache konsultieren wollen.

Die auf den Internetseiten genannten Maßnahmen für touristische Unterkünfte gelten NICHT in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens.

Allgemeine Maßnahmen für BETREIBER

Die allgemeinen Präventionsrichtlinien für COVID-19 sind für die erfolgreiche Wiedereröffnung eines Gaststättenbetriebs unerlässlich. Die ordnungsgemäße Umsetzung dieser Richtlinien gewährleistet maximale Sicherheit für Mitarbeiter, Kunden und Lieferanten während der schrittweisen Wiedereröffnung. Nachfolgend finden Sie die Richtlinien für den **Horeca-Betreiber**:

- Stellen Sie vor der Wiedereröffnung sicher, dass Geräte und Bereiche, die von Mitarbeitern und Kunden genutzt werden, gründlich gereinigt wurden.
- Wenn Ihre Einrichtung keinen internen Präventionsberater hat, ernennen Sie einen COVID-19-Koordinator. Vergewissern Sie sich, dass diese Person eine angemessene Schulung erhalten hat.
- Wenden Sie sich rechtzeitig an Ihre Mitarbeiter, einschließlich Zeitarbeiter, Aushilfen und Auszubildende, sowie an externe Parteien wie Kunden, Lieferanten und andere, die mit Ihrer Einrichtung in Kontakt kommen, um sie über die in Ihrer Einrichtung geltenden Regeln zu informieren. Viele Menschen haben vielleicht spezifische Fragen: Es ist wichtig, sie wissen zu lassen, an wen sie sich über Infotafeln, Ihr Intranet oder Ihre Website wenden können.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die getroffenen Maßnahmen und Vorkehrungen zur COVID-Prävention an allen Eingängen des Betriebs, in den Gebäuden und auf den Terrassen durch Plakate und Schilder anzeigen und über Ihre Website und Social-Media-Kanäle kommunizieren.
- Vor der Ankunft in der Unterkunft sollten die Gäste Informationen über die aktuellen Richtlinien der örtlichen Gesundheitsbehörde und die spezifischen Maßnahmen im Betrieb erhalten.
- Gäste sollten darüber informiert werden, dass sie ihren Aufenthalt verschieben sollten, wenn sie Symptome haben, die mit COVID-19 übereinstimmen, oder wenn sie in den 14 Tagen vor ihrem geplanten Aufenthalt Kontakt mit einer Person hatten, die an COVID-19 erkrankt ist oder deren Symptome mit COVID-19 übereinstimmen.

- Sprechen Sie bei der Begrüßung mit Ihren Gästen, um sie über die von Ihnen getroffenen Präventionsmaßnahmen und die Regeln, die für die Gesundheit der Gäste gelten, aufzuklären und zu informieren.
- Hängen Sie die Regeln, die für Kunden gelten, am Eingang der Einrichtung aus und erinnern Sie sie daran, wenn sie einchecken:
 - Tragen Sie immer eine Maske, wenn Sie sich bewegen, und schränken Sie Ihre Bewegungen im Gastronomiebetrieb ein.
 - Treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, um bei der Begrüßung von Kunden einen räumlichen Abstand von mindestens 1,5 Metern einzuhalten.
 - Achten Sie immer auf eine gute Handhygiene, indem Sie verfügbare Handgels verwenden oder sich ausreichend die Hände waschen.
 - Befolgen Sie stets strikt die Anweisungen des Personals des Gastronomiebetriebs.
 - Geben Sie niemandem die Hand, vermeiden Sie Küssen und Umarmen, und vermeiden Sie Körperkontakt mit Mitarbeitern und/oder Kunden.
 - Husten oder niesen Sie in den Ellenbogen oder in ein Taschentuch und entsorgen Sie es sofort danach in einem verschließbaren Behälter.
 - Bevorzugen Sie kontaktloses oder elektronisches Bezahlen und vermeiden Sie Bargeld so weit wie möglich.
 - Gehen Sie nicht in den Gastronomiebetrieb, wenn Sie oder jemand, den Sie kennen, Grippesymptome hat.
- Die Bewegungen der Kunden sollten so organisiert werden, dass der Kontakt mit anderen Kunden und dem Personal jederzeit so gering wie möglich gehalten wird, wobei der Abstand von 1,5 Metern immer eingehalten werden muss.
- Die Kunden sollten in der Lage sein, einen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten (außer zwischen Personen der gleichen Gruppe). Dieser Abstand gilt auch für den Innenhof und die Sanitäreinrichtungen.
- Erklären Sie allen Mitarbeitern vorab die geplanten COVID-Präventionsmaßnahmen und sorgen Sie dafür, dass diese strikt eingehalten werden. Sprechen Sie jede Nichteinhaltung sofort mit den Mitarbeitern an.
- Das Personal wird eine strikte Tischeinteilung einhalten.
- Bemühen Sie sich, den räumlichen Abstand von 1,5 m einzuhalten. Sorgen Sie z. B. für Bodenmarkierungen, um die Abstände zu gewährleisten / die Laufwege zu organisieren (deutlich gekennzeichnete Wartebereiche und Laufwege außerhalb und innerhalb des Gastronomiebetriebs).
- Stellen Sie sicher, dass Personal und Kunden eine gute Händehygiene praktizieren, indem Sie geeignetes Handgel oder Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion bereitstellen. Platzieren Sie diese Produkte an Ein- und Ausgängen und an strategischen Stellen innerhalb der Einrichtung (z. B. Toiletten, Eingang usw.).
- Stellen Sie alle nützlichen Schutzausrüstungen für das Personal bereit, wie von den Behörden vorgeschrieben. Wie z. B. chirurgische Masken.

- Achten Sie darauf, dass die Mitarbeiter so wenig Geräte wie möglich gemeinsam nutzen (Küchenutensilien, Reinigungsutensilien, Verwaltungsgeräte wie Telefone, Tastaturen, Stifte...).
- In den sanitären Anlagen des Betriebes sind nur Papierhandtücher oder Papierhandtuchrollen mit geschlossenen Behältern erlaubt. Die Benutzung der sanitären Anlagen durch Nichtkunden ist verboten.
- Fördern Sie kontaktloses oder elektronisches Bezahlen und vermeiden Sie Bargeld, wann immer es möglich ist.
- Chirurgische Masken müssen von allen Personen getragen werden, die im Gastgewerbe arbeiten (d. h. vom Gastgewerbebetreiber und vom Personal).
- Personalumkleideräume sollten vollständig von den Gästeumkleideräumen getrennt sein. Dies gilt vorzugsweise auch für Sanitäranlagen. Auf Betriebsebene sind klare Vereinbarungen über die Bereitstellung und den Erhalt von Arbeitskleidung zu treffen.
- In Bezug auf die Belüftung wird empfohlen, die Luftwechselrate zu erhöhen und so viel Außenluft wie möglich einzuführen, entweder durch natürliche Belüftung oder durch ein mechanisches Belüftungssystem, je nachdem, was möglich ist. Für weitere Informationen: <https://www.info-coronavirus.be/fr/ventilation/> .
- Die Öffnungszeiten sind auf 5:00 bis 23:30 Uhr beschränkt.
- Der Geräuschpegel ist auf maximal 80 dB begrenzt.
- Erstellen Sie einen Aktionsplan, der beschreibt, was zu tun ist, wenn Personen kontaminiert sind.
- Entwickeln Sie einen Aktionsplan, der beschreibt, wie die Luftqualität sichergestellt werden kann.
- Der Betreiber des Verpflegungsbetriebes kann nicht verlangen, dass Mitarbeiter mit gesundheitlichen Problemen zur Arbeit kommen. Treten die Symptome während der Arbeitszeit auf, sollte der Mitarbeiter sofort und sicher nach Hause geschickt werden (d. h. Tragen einer chirurgischen Maske, möglichst ohne Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel, Desinfektion von Geräten, mit denen der Mitarbeiter in den letzten zwei Tagen in Kontakt war).
- Achten Sie auf die Gestaltung Ihres Parkplatzes, indem Sie z. B. die Anzahl der Stellplätze und Fahrradabstellplätze so verteilen, dass ein Sicherheitsabstand eingehalten wird.
- Treten während seines Aufenthaltes bei einem Gast Symptome auf, sollte sofort ein Arzt verständigt werden. Die Person, bei der ein Infektionsverdacht besteht, sollte sofort angewiesen werden, eine chirurgische Maske zu tragen, das Husten-/Niessprotokoll einzuhalten sowie auf Handhygiene zu achten. Die ansteckungsverdächtige Person sollte mindestens 2 Meter von anderen Personen entfernt gehalten werden und, wenn möglich, einen separaten Raum zur Isolierung erhalten, der mit eigenen sanitären Einrichtungen ausgestattet ist.
- Der Verdachtsfall sollte unter Beachtung der Datenschutzgesetze an den örtlichen medizinischen Dienst gemeldet werden.
- Wenn sich ein Verdachtsfall oder ein bestätigter Fall von COVID-19 in geschlossenen Räumen befunden hat, sollte der Bereich mindestens eine Stunde lang gut belüftet und anschließend gründlich mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Anschließend sollten die Flächen mit einem Desinfektionsmittel desinfiziert werden.

Natriumhypochlorit 0,05-0,1 % oder Produkte auf Ethanolbasis (mindestens 70 %) können ebenfalls zur Desinfektion nach der Reinigung mit einem neutralen Reinigungsmittel verwendet werden. Alle potenziell kontaminierten Textilien (z. B. Handtücher, Bettwäsche, Vorhänge, Tischdecken) müssen bei 90 °C mit einem normalen Waschmittel gewaschen werden. Wenn die Eigenschaften des Gewebes es nicht zulassen, dass es bei einer so hohen Temperatur gewaschen wird, sollten Bleichmittel oder andere Textildesinfektionsmittel dem Waschgang zugesetzt werden.

- Bitten Sie abreisende Gäste, Sie zu informieren, wenn sie innerhalb von 14 Tagen nach ihrem Aufenthalt krank werden.
- Überprüfen Sie auch die Richtlinien für Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten. Diese Richtlinien enthalten auch Bestimmungen für den Betreiber.

Allgemeine Maßnahmen für PERSONAL

Die allgemeinen Präventionsrichtlinien gegen COVID-19 sind anwendbar, um eine reibungslose Wiedereröffnung des Gastronomiebetriebs zu gewährleisten und die Verbreitung des Coronavirus zu vermeiden. Die gesetzlichen Maßnahmen, wie sie in den Ministerialerlassen und im "Generischen Leitfaden zur Bekämpfung der Verbreitung von COVID-19 am Arbeitsplatz" festgelegt sind, gelten für die Mitarbeiter zu jeder Zeit. Sie müssen auch während der stufenweisen Wiedereröffnung vom Personal strikt eingehalten werden. Der Zweck dieses Leitfadens ist es, einige der Richtlinien für **Mitarbeiter** noch einmal zu verdeutlichen:

- Halten Sie eine strikte Tischeinteilung ein.
- Das Personal muss mit allen notwendigen, behördlich vorgeschriebenen Schutzausrüstungen ausgestattet sein, wie etwa chirurgische Masken.
- Eine chirurgische Maske muss von allen Mitarbeitern getragen werden.
- Jeder sollte nach Möglichkeit vermeiden, mit Materialien (Messer, Tücher, Reinigungsmittel, Verwaltungsmaterialien wie Telefone, Tastaturen, Stifte usw.) zu arbeiten, die auch von Kollegen benutzt werden. Wenn Sie nicht anders können, müssen diese Geräte regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.
- Die Umkleieräume des Personals müssen vollständig von denen der Kunden getrennt sein. Dies gilt vorzugsweise auch für Sanitäranlagen. Auf Betriebsebene müssen klare Vereinbarungen über die Bereitstellung und Pflege von Arbeitskleidung getroffen werden.
- Der Betreiber darf Mitarbeiter mit gesundheitlichen Problemen nicht zur Arbeit auffordern. Treten die Symptome während der Arbeitszeit auf, muss der Mitarbeiter sofort und sicher nach Hause geschickt werden (d.h. Tragen einer chirurgischen Maske, möglichst ohne Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel, Dekontamination von Geräten, mit denen der Mitarbeiter in den letzten zwei Tagen in Kontakt war).
- Treten bei einem Gast Symptome auf, sollte sofort ein Arzt verständigt werden. Die vermutlich kontaminierte Person sollte sofort angewiesen werden, eine chirurgische Maske zu tragen und die Husten-/Niesprotokoll und Handhygieneverfahren strikt einzuhalten. Die ansteckungsverdächtige Person sollte sich mindestens 2 Meter von anderen Personen entfernt, aufhalten, wenn möglich isoliert in einem separaten Raum, der mit eigenen sanitären Einrichtungen ausgestattet ist.

- Der Verdachtsfall sollte unter Beachtung der Datenschutzgesetze an den örtlichen medizinischen Dienst gemeldet werden.

Allgemeine Maßnahmen für GÄSTE

Die allgemeinen Richtlinien zur Vorbeugung von COVID-19 sind wesentlich für die erfolgreiche Wiedereröffnung eines Gastronomiebetriebs. Sie müssen auch während der schrittweisen Wiedereröffnung von den Gästen strikt eingehalten werden. Im Folgenden sind die **Richtlinien für Gäste** aufgeführt:

- Halten Sie so viel räumlichen Abstand wie möglich, mindestens 1,5 Meter.
- Gehen Sie nicht in den Gastronomiebetrieb, wenn Sie oder jemand, den Sie kennen, Grippe Symptome hat.
- Befolgen Sie stets strikt die Anweisungen des Personals des Gastronomiebetriebs.
- Schütteln Sie keine Hände, umarmen oder küssen Sie niemanden und nehmen Sie keinen Körperkontakt mit Mitarbeitern und/oder Kunden auf.
- Husten oder niesen Sie in den Ellenbogen oder in ein Taschentuch und entsorgen Sie es sofort danach in einem verschließbaren Behälter.
- Achten Sie immer auf eine gute Handhygiene, indem Sie verfügbare Handgels verwenden oder sich ausreichend die Hände waschen. Waschen Sie sich bei jedem Betreten und Verlassen die Hände.
- Bevorzugen Sie kontaktloses oder elektronisches Bezahlen und vermeiden Sie Bargeld, wann immer es möglich ist.
- Gäste müssen in gastronomischen Betrieben eine Maske tragen, außer wenn sie an einem Tisch sitzen. Kunden, die konsumieren, müssen sitzen bleiben.
- Buchen Sie Ihren Besuch in der Gastronomie nach Möglichkeit im Voraus.
- Halten Sie einen Abstand von 1,5 Metern zum Personal und zu anderen Gästen ein, außer zu den Personen in Ihrer Gruppe.
- Schränken Sie Ihre Bewegungen im Gastronomiebetrieb ein. Bewegen Sie sich nur, um zu Ihrem Tisch zu gelangen, Ihren Tisch zu verlassen, auf die Toilette zu gehen oder die Rechnung zu bezahlen.
- Jede Person sollte an ihrem eigenen Tisch sitzen bleiben.

Allgemeine Maßnahmen für LIEFERANTEN

Die allgemeinen Richtlinien zur Vorbeugung von COVID-19 sind wesentlich für die erfolgreiche Wiedereröffnung eines Gastronomiebetriebs. Die korrekte Umsetzung dieser Richtlinien gewährleistet ein Höchstmaß an Sicherheit während der schrittweisen Wiedereröffnung. Im Folgenden sind die **Richtlinien für Lieferanten** aufgeführt:

- Masken müssen von Lieferanten getragen werden. Die Masken können durch Schutzvisiere ergänzt werden. Schutzvisiere können jedoch keine Masken ersetzen.
- Bemühen Sie sich, den räumlichen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten. Sorgen Sie z. B. für Bodenmarkierungen, um die Entfernungen zu gewährleisten/den Verkehr zu

organisieren (deutlich gekennzeichnete Wartebereiche und Laufwege außerhalb und innerhalb des Gastronomiebetriebs).

- Die Maßnahmen und Bestimmungen zu COVID-19 werden an die Lieferanten im Voraus kommuniziert. Die notwendigen Plakate und Schilder sind in den Anlieferungsbereichen angebracht. Der Lieferant hat die im jeweiligen Gastronomiebetrieb geltenden COVID-Präventionsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen strikt einzuhalten.
- Die erforderlichen Maßnahmen zur Händehygiene sind vorzusehen für
- Lieferanten. Stellen Sie die notwendigen Geräte zum Händewaschen (vorzugsweise mit Wasser und flüssiger Handseife) und Trocknen (Papierhandtücher oder Papierrollen, keine Stoffhandtücher oder elektrische Händetrockner) und/oder zur Desinfektion bereit. In Bereichen, in denen Händewaschen nicht möglich ist, sollte ein geeignetes Handgel zur Verfügung gestellt werden. An jedem Ein- und Ausgang ist Handgel oder Desinfektionsmittel vorhanden. Waschen und desinfizieren Sie sich nach der Abgabe/Bezahlung die Hände.
- Vor der Wiedereröffnung stellt der Betreiber sicher, dass die von Lieferanten genutzten Geräte und Bereiche gründlich gereinigt wurden.
- Es darf immer nur ein Lieferant zur gleichen Zeit im Gastronomiebetrieb anwesend sein. Vereinbaren Sie Liefer- und Abholzeiten im Voraus, am besten außerhalb der Öffnungszeiten oder sogar früh morgens (z. B. um 4 oder 5 Uhr). Es ist wichtig, dass die lokalen Behörden eine gewisse Toleranz zeigen, dies zuzulassen.
- Die Nutzung von Sanitäreinrichtungen durch Lieferanten ist erlaubt. Treffen Sie hierfür Vorkehrungen. Verwenden Sie in den Sanitäreinrichtungen des Betriebes nur Papierhandtücher oder Papierhandtuchrollen und die geschlossenen Abfallbehälter.
- Der Betreiber des Gaststättenbetriebs und seine Mitarbeiter müssen sicherstellen, dass der Lieferant in der Lage ist, seine Arbeiten sicher auszuführen.
- Wenn es einen separaten Eingang für die Anlieferung oder Abholung gibt, muss der Betreiber des Gaststättenbetriebs sicherstellen, dass nur die Mitarbeiter des Lieferanten diesen Raum während der Anlieferung oder Abholung betreten dürfen. Wenn die Anlieferung bzw. Abholung im Gastraum erfolgen soll, muss der Betreiber des Gastronomiebetriebes im Vorfeld vereinbaren, wann dies erfolgen kann (in jedem Fall außerhalb der Öffnungszeiten), damit die Regeln zur sozialen Distanzierung eingehalten werden können. Wenn kein Anlieferungs- oder Abholbereich vorhanden ist, kann die Anlieferung oder Abholung an der Tür des Betriebs erfolgen. Retouren, leere Flaschen usw. werden an der Tür abgegeben.
- Entscheiden Sie sich für Lieferscheine, die unterschrieben und anschließend eingescannt werden. Beachten Sie in jedem Fall beim Unterschreiben von Lieferscheinen die Regeln der sozialen Distanzierung. Der Betreiber des Gastronomiebetriebs unterschreibt das Dokument mit eigenem Stift. Wird ein PDA (Personal Digital Assistant) zum Unterschreiben des Lieferscheins verwendet, müssen der PDA und der verwendete Stift nach dem Unterschreiben desinfiziert werden.
- Fördern Sie kontaktloses oder elektronisches Bezahlen und vermeiden Sie Bargeld so weit wie möglich. Wenn ein Zahlungsterminal verwendet wird, sollte es vor und nach der Verwendung desinfiziert werden.
- Kommerzielle Besuche (B2B) sind möglich, wenn alle Präventivmaßnahmen eingehalten werden können und wenn sie außerhalb der Öffnungszeiten des Betriebs durchgeführt werden.

- Arbeiten an Wasserhähnen, Kaffeemaschinen und anderen Geräten müssen außerhalb der Öffnungszeiten des Betriebes durchgeführt werden, wenn es nicht möglich ist, diese Arbeiten tagsüber auszuführen.
- Der Techniker trägt eine Maske und wäscht oder desinfiziert sich die Hände bei der Ankunft beim Kunden und vor dem Verlassen der Räumlichkeiten. Der Techniker verwendet während des Eingriffs seine eigenen Arbeitsmittel (Computer, Tablet, Telefon, Stift, verschiedene Werkzeuge). Die während der Reparatur berührten Geräte und Flächen werden desinfiziert.
- Der Betreiber erstellt einen Aktionsplan, der beschreibt, was zu tun ist, wenn Lieferanten kontaminiert sind. Ein Lieferant mit gesundheitlichen Problemen kann die Lieferung nicht durchführen. Wenn diese Probleme während der Arbeit auftreten
- Wenn diese Probleme während der Arbeitszeit auftreten, wird der Lieferant sofort nach Hause geschickt.
- Der Betreiber erstellt einen Aktionsplan, der beschreibt, was zu tun ist, wenn Lieferanten kontaminiert sind. Ein Lieferant mit gesundheitlichen Problemen kann die Lieferung nicht durchführen. Wenn diese Probleme während der Arbeit auftreten
- Wenn diese Probleme während der Arbeitszeit auftreten, wird der Lieferant sofort nach Hause geschickt.
- Lieferanten informieren den Betreiber, wenn sie kurz nach der Lieferung krank werden. Der Aktionsplan sollte auch festlegen, was in diesem Fall zu tun ist.

RESTAURANT- UND SAALBETRIEB

Vor der Wiedereröffnung

Außer im Falle einer offenen Terrasse ist die Verwendung eines **Luftqualitätsmessgeräts (CO₂)** in dem oder den der Öffentlichkeit zugänglichen Teilen des Gastronomiebetriebs, in dem der Verzehr stattfindet, obligatorisch. Ein Zähler ist pro Raum erforderlich, wenn diese Räume gegeneinander abgeschlossen sind.

Gästeempfang

- Chirurgische Masken müssen vom gesamten Personal getragen werden. Masken können durch Gesichtsschutzschilde ergänzt werden. Schutzvisiere können jedoch keine Masken ersetzen. Gäste sollten auch auf Reisen Masken tragen.
 - Hängen Sie die Regeln, die für die Kunden gelten, am Eingang des Betriebs aus (Beschilderungsplan, in den erforderlichen Sprachen, eventuell mit Piktogrammen) und erinnern Sie sie vorher daran:
 - Tragen Sie immer eine Maske, wenn Sie sich bewegen, und schränken Sie Ihre Bewegungen im Betrieb ein.
 - Treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, um einen räumlichen Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen Ihnen und Ihren Kunden einzuhalten.
 - Sorgen Sie immer für eine gute Handhygiene, indem Sie verfügbare Handgels verwenden oder sich ausreichend die Hände waschen.
 - Befolgen Sie stets strikt die Anweisungen des Catering-Personals.
 - Schütteln Sie keine Hände, umarmen oder küssen Sie niemanden und nehmen Sie keinen Körperkontakt mit Mitarbeitern und/oder Kunden auf.
 - Husten oder niesen Sie in den Ellenbogen oder in ein Taschentuch und entsorgen Sie es sofort danach in einem Abfalleimer mit Deckel.
- Fördern Sie kontaktloses oder elektronisches Bezahlen und vermeiden Sie Bargeld, wann immer es möglich ist.
- Gehen Sie nicht in den Gastronomiebetrieb, wenn Sie oder jemand, den Sie kennen, Grippe Symptome hat.
- Wenn möglich, arbeiten Sie mit einem Reservierungssystem.
- Informieren Sie Ihre Kunden bei der Begrüßung und machen Sie sie auf die von Ihnen getroffenen Präventivmaßnahmen aufmerksam. Sie sollten den Gästen vor oder bei der Ankunft alle notwendigen Informationen in zugänglicher Form über alle Maßnahmen der örtlichen Gesundheitsbehörden sowie über spezielle Maßnahmen, die ergriffen wurden und die Auswirkungen auf ihre Ankunft, ihren Besuch und ihre Abreise haben, zur Verfügung stellen.

Gastbereich (innen und außen)

- Eine Terrasse ist der Teil eines Gaststättenbetriebs, der sich außerhalb des geschlossenen Bereichs befindet und in dem die Luft frei zirkulieren kann, in dem Sitzgelegenheiten vorhanden sind und in dem Getränke und Speisen zum direkten Verzehr angeboten werden. Die Terrasse muss unabhängig von der Witterung auf mindestens einer Seite vollständig offen sein und eine ausreichende Belüftung gewährleisten. Außerdem darf die offene Seite nicht teilweise geschlossen sein, z. B. mit einem Schirm oder einer Markise. Terrassen, die sich in einem geschlossenen öffentlichen Raum (z. B. in einem Einkaufszentrum) befinden, fallen nicht unter die Definition einer offenen Terrasse.
- Die Öffnungszeiten sind auf 5:00 Uhr bis 23:30 Uhr beschränkt.
- Chirurgische Masken müssen vom Personal getragen werden. Masken können durch Gesichtsschutzschilde ergänzt werden. Schutzvisiere können jedoch keine Masken ersetzen. Kunden sollten auch auf Reisen eine Maske tragen.
- Ergreifen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um einen räumlichen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten, auch im Hinblick auf Personen, die außerhalb des Betriebs warten. Verwenden Sie Hilfsmittel wie z. B. Beschilderungen, um sicherzustellen, dass die Verkehrsführung eindeutig ist.
- Stellen Sie an jedem Ein- und Ausgang Handgel oder Desinfektionsmittel auf. Stellen Sie außerdem Handgel oder Desinfektionsmittel für Besucher auf der Terrasse bereit.
- Das Personal sollte sich regelmäßig die Hände waschen und desinfizieren. Das Abräumen von Tellern und die direkte Ausgabe von zubereiteten Speisen ohne Händedesinfektion ist absolut verboten.
- Es ist nicht ratsam, den Kunden eine Speisekarte und eine Getränkekarte zu geben, die durch die Hände verschiedener Personen gehen. Es gibt auch andere Lösungen, wie z. B. Tafeln an der Wand oder die bereits verfügbaren modernen technologischen Hilfsmittel, die es den Kunden ermöglichen, die Speisekarte über einen QR-Code auf ihr Smartphone herunterzuladen. Sie können Ihre Speise- und Getränkekarte auch auf Ihrer Website platzieren und Ihre Kunden bitten, diese bei der Reservierung einzusehen. Wenn Sie noch eine Speise- oder Getränkekarte verwenden, räumen Sie diese nach jedem Gast gründlich auf.
- Verwenden Sie Papiertischdecken, Tischsets und Servietten. Wenn Sie auf der Verwendung von Stoffwäsche bestehen, müssen Sie diese nach jedem Gast entfernen und bei über 60°C waschen.
- Stellen Sie keine Butterdosen, Salz- und Pfefferstreuer, Öl- und Essigflaschen, Ketchupflaschen, Brotkörbe oder Dekorationsgegenstände auf den Tisch.
- Setzen Sie Kunden selbst an ihre Plätze/Tische und vermeiden Sie Kreuzungen. Stellen Sie z.B. ein Schild "**Wait to be seated**" auf.
- Um die soziale Distanzierung zu erleichtern, können Sie eine Vergrößerung der Terrasse in Erwägung ziehen, vorbehaltlich der erforderlichen Genehmigungen und in Übereinstimmung mit den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Die Tische sind so anzuordnen, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen ihnen gewährleistet ist.

- Falls der Gastraum für ein Bankett oder einen Empfang privatisiert wird, ist die Anzahl der Gäste auf 50 begrenzt (einschließlich Kinder bis 12 Jahre), außer auf der offenen Terrasse.
- Es sind maximal vier Personen pro Tisch erlaubt, Kinder bis 12 Jahre sind nicht mitgerechnet. Es können mehr als vier Personen an einem Tisch sitzen, wenn sie im gleichen Haushalt leben.
- Der Service wird nur am Tisch durchgeführt. Essen Sie nicht im Stehen oder im Gehen zu Abend. Die Kunden, die konsumieren, müssen sitzen bleiben. Außerdem müssen sie an ihrem eigenen Tisch sitzen bleiben.
- Die Bedienung an der Bar ist, außer in Ein-Mann-Betrieben, an einem festen Punkt nicht erlaubt. Unter Einhaltung der Regeln der sozialen Distanzierung, wie z. B. des Sicherheitsabstandes und des obligatorischen Mundschutzes. Der Verzehr an der Bar ist nicht gestattet.
- Horeca-Betriebe und andere Gastronomie- und Schankbetriebe dürfen Speisen und Getränke zum Mitnehmen und Liefern bis spätestens 23.30 Uhr anbieten. Nach 23.30 Uhr ist die Verwendung von Getränkeautomaten verboten.
- Verwenden Sie, wo immer möglich, digitale und kontaktlose Technologie. Fördern Sie elektronische Zahlungen. Wenn Sie einen Geldautomaten verwenden, sollten Sie diesen nach jeder Benutzung reinigen und desinfizieren oder den Kunden ein System mit Handgel oder Wattestäbchen zur Verfügung stellen.

Abräumen

- Chirurgische Masken müssen vom gesamten Personal getragen werden. Masken können durch Gesichtsschutzschilde ergänzt werden. Gesichtsschutzschilde können jedoch keine Masken ersetzen. Kunden müssen auch bei Reisen eine Maske tragen.
- Treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, um einen räumlichen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten. Verwenden Sie Hilfsmittel wie z. B. Beschilderungen, um sicherzustellen, dass die Verkehrsführung eindeutig ist.
- Das Personal sollte sich stets die Hände waschen und desinfizieren. Das Abräumen von Tellern und die direkte Ausgabe von zubereiteten Speisen ohne Desinfektion der Hände ist absolut verboten.
- Gläser, Tassen, Geschirr und Besteck sollten nach jedem Gebrauch mit Seife gewaschen und gespült werden, am besten in einer Spülmaschine bei über 60°C.
- Wenn Sie Ihr Geschirr von Hand abwaschen, ist es ratsam, heißes Wasser und Spülmittel zu verwenden. Sie können sie auch mit kaltem Trinkwasser abspülen. Wenn Sie nicht mit heißem Wasser waschen können, achten Sie besonders auf die folgenden Punkte:
- Achten Sie darauf, dass das zum Geschirrspülen verwendete Wasser immer sauber ist,
- Verwenden Sie immer eine ausreichende Menge an Reinigungsmittel (gemäß den Empfehlungen des Herstellers),
- Weichen Sie die Gläser ausreichend lange in Wasser mit Spülmittel ein,
- Spülen Sie mit Trinkwasser.

- Verwenden Sie ein Waschbecken zum Waschen und ein weiteres zum Spülen. Lassen Sie die Gläser gut abtropfen und trocknen, bevor Sie sie wieder verwenden. Wischen Sie sie am besten nicht mit einem Geschirrhandtuch ab. Wenn es nicht anders geht, sollten Sie ein sauberes Handtuch verwenden und es so oft wie nötig wechseln. Waschen Sie Handtücher immer nach Gebrauch. Waschen Sie Ihre Hände, bevor Sie gespülte Gläser anfassen.
- Papp- oder Einwegplastikbecher können eine Alternative sein.
- Tische und Stühle sollten gereinigt werden, nachdem die Gäste gegangen sind und bevor neue Gäste Platz genommen haben. Alles, was auf dem Tisch zurückbleibt, sollte im Müll entsorgt oder nach dem Verlassen der Gäste gereinigt und desinfiziert werden.

Bezahlung

- Chirurgische Masken müssen vom gesamten Personal getragen werden. Masken können durch Gesichtsschutzschilde ergänzt werden. Gesichtsschutzschilde können jedoch keine Masken ersetzen. Kunden müssen auch während der Fahrt eine Maske tragen.
- Treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, um einen räumlichen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten. Verwenden Sie Hilfsmittel wie z. B. Beschilderungen, um sicherzustellen, dass die Verkehrsführung eindeutig ist.
- Achten Sie immer auf eine gute Handhygiene, indem Sie verfügbare Handgels verwenden oder sich ausreichend die Hände waschen.
- Der Kunde kann die Rechnung an der Kasse an einem festen Punkt bezahlen, wobei die Regeln des sozialen Abstands (1,5 Meter; eventuell Beschilderung vorsehen) und das obligatorische Tragen einer Maske zu beachten sind.
- Verwenden Sie so oft wie möglich digitale und kontaktlose Zahlungssysteme. Fördern Sie elektronische Zahlungen. Erwähnen Sie dies zum Zeitpunkt der Buchung. Wenn Sie einen Geldautomaten benutzen, sollten Sie diesen nach jeder Benutzung reinigen und desinfizieren oder ein System mit Handgel oder Wattestäbchen bereitstellen.

Sanitäre Einrichtungen

- Chirurgische Masken müssen von allen Mitarbeitern getragen werden. Masken können durch Gesichtsschutzschilde ergänzt werden. Gesichtsschutzschilde können jedoch keine Masken ersetzen. Kunden müssen auch bei Reisen eine Maske tragen.
- Treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, um einen räumlichen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten. Verwenden Sie Hilfsmittel wie z. B. Beschilderungen, um sicherzustellen, dass die Verkehrsführung eindeutig ist.
- Achten Sie immer auf eine gute Handhygiene, indem Sie verfügbare Handgels verwenden oder sich ausreichend die Hände waschen.
- Verwenden Sie keine Stoffhandtücher oder elektrische Händetrockner, sondern Papierhandtücher oder Papierrollen. Stellen Sie ausreichend Desinfektionsmittel zur Verfügung und füllen Sie die Flasche regelmäßig nach.
- Die sanitären Einrichtungen sollten häufig gereinigt und desinfiziert werden. Erstellen Sie einen Gesamtplan, der klar festlegt, wer was, wie oft und mit welchen Produkten reinigt.

- Hängen Sie Plakate mit klaren Anweisungen auf, wie Sie Ihre Hände richtig reinigen. Spülen sollten vorzugsweise mit elektronischen, Fuß- oder Ellenbogenarmaturen ausgestattet sein.
- Prüfen Sie, ob das Öffnen/Schließen der Türen ohne Einsatz der Hände (z. B. mit dem Ellbogen) möglich ist.

Küche

- Chirurgische Masken müssen von allen Mitarbeitern getragen werden. Masken können durch Gesichtsschutz ergänzt werden (z. B. beim Geschirrspülen als Spritzschutz). Gesichtsschutzschilde können jedoch keine Masken ersetzen.
- Treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, um einen räumlichen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten. Verwenden Sie Hilfsmittel wie z. B. Beschilderungen, um sicherzustellen, dass die Verkehrsführung eindeutig ist. Halten Sie keine Besprechungen ab und teilen Sie Aufgaben nicht in kleinen Räumen auf.
- Achten Sie immer auf gute Handhygiene. In allen Räumen sollten ausreichend Reinigungs- und Desinfektionsmittel vorhanden sein. Das Personal sollte sich mindestens alle 30 Minuten die Hände waschen und desinfizieren und immer dann, wenn es Materialien berührt hat, die von anderen kontaminiert worden sein könnten.
- Die Küche wird so weit wie möglich belüftet, z. B. über die Dunstabzugshaube. In Bezug auf die Belüftung wird empfohlen, die Luftwechselrate zu erhöhen und so viel Außenluft wie möglich einzubringen, entweder durch natürliche Belüftung oder durch ein mechanisches Belüftungssystem, je nachdem, was möglich ist.
- Die HACCP-Regeln werden streng angewendet, genau wie in der Nicht-COVID-Zeit.
- Betriebsfremde Personen, wie z. B. Lieferanten oder Kunden, dürfen die Küchen, Serviceräume und Lagerräume unter keinen Umständen betreten.
- Jeder sollte es nach Möglichkeit vermeiden, Werkzeuge (Messer, Tücher usw.) zu benutzen, die auch von Kollegen benutzt werden. Wenn Sie es nicht anders können, müssen diese Werkzeuge regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.
- Handtücher, Geschirrspülmittel und Küchenkleidung sollten häufig gewechselt werden.

Selbstbedienung/Buffets

- Für die Selbstbedienung gelten die gleichen guten Praktiken wie für die anderen Punkte bezüglich der Essräume, mit dem Verständnis, dass die Kunden selbst an der Selbstbedienungstheke oder dem Buffet vorbeigehen, um sich zu bedienen.
- Die Selbstbedienungstheke ist so eingerichtet, dass auch hier die Regeln der sozialen Distanzierung eingehalten werden. Vermeiden Sie Menschenansammlungen in diesem Bereich, indem Sie eine aktive Kontrolle der Menschenmenge durchführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kunden aufgefordert werden, sich beim Betreten des Buffetbereichs die Hände mit geeigneten Handgels zu desinfizieren. Bitten Sie zum Beispiel das Personal, dies genau zu überwachen. Die Kunden müssen Masken tragen.
- Die Handhabung von Schüttgut ist erlaubt, nachdem die Hände des Kunden gründlich desinfiziert wurden. Das bedeutet, dass Besteck, Geschirr, Essgeschirr, Getränkeautomaten, Kaffeemaschinen usw. von den Kunden benutzt werden dürfen.

Schnellrestaurant

- In Schnellrestaurants können Bestellungen im Stehen an der Kasse aufgegeben werden, vorausgesetzt, dass die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden, einschließlich Abstandsregeln oder anderer Schutzmaßnahmen wie vorgeschriebener Mundschutz.
- Auftragseingabe an digitalen Kassenwänden durch den Gast sind nur möglich, wenn dem Gast Handdesinfektionsgel zur Verfügung gestellt wird und die Kassenwand jedes Mal zwischen den Kunden vom Personal desinfiziert oder bedient wird. Es gibt auch eine klare Kommunikation an den Kunden, das Handgel vor und nach der Bestellung an der Kassenwand zu benutzen.