

Wiedereröffnung der Gastronomie in Deutschland im Mai 2020 in Verantwortung für Gäste und Mitarbeiter

TOP 10 Umsetzungsschritte für Gastronomen

Stand: 11. Mai 2020

Bund und Länder haben am 6. Mai 2020 entschieden, dass die Bundesländer in einem Zeitkorridor vom 9. bis zum 22. Mai 2020 schrittweise Gastronomiebetriebe unter Auflagen wieder zulassen werden. Die Bundesländer erlassen derzeit – jeweils mit einem eigenen Zeitplan und mit unterschiedlichen Inhalten – Corona-Rechtsverordnungen für die Wiedereröffnung. Die Länderregelungen unterscheiden sich erheblich.

Was sind bundesweit die wichtigsten Maßnahmen im Betrieb für den verstärkten Corona-Infektionsschutz von Gästen und Mitarbeitern beim „Wiederhochfahren“ der Gastronomie?

1. Amtliche Corona-Schutzmaßnahmen einhalten

- Mindestabstand 1,5 m für Mitarbeiter und Gäste – grundsätzlich immer und überall, z.B. Arbeitsplätze, Gästetische, Verkehrswege
- Wo dies nicht möglich ist: Räumliche Abtrennung oder Mund-Nase-Bedeckung
- in einigen Fällen zwingend Mund-Nase-Bedeckung*, in den meisten Bundesländern insbesondere für alle Mitarbeiter mit Gastkontakt
- je nach Bundesland speziell vorgeschriebene Hygienestandards für den Infektionsschutz der Gäste einhalten*
- Kontaktbeschränkungen berücksichtigen und ggf. kontrollieren*, in den meisten Bundesländern nur Kontakte von Mitgliedern aus zwei Haushalten erlaubt
- Pflicht bzw. Empfehlung zur Registrierung der Gästedaten umsetzen*
- je nach Bundesland Reservierungspflicht bzw. -empfehlung umsetzen*
- je nach Bundesland Begrenzungen bei Platzkapazität, Öffnungszeiten oder gastronomischem Angebot (Buffets, Bars) einhalten*
- je nach Bundesland Aushangpflichten umsetzen*, in den meisten Bundesländern Verhaltensregeln für Gäste

2. HACCP-Hygiene-Konzept auf Corona-Situation anpassen

- Reinigungs-, Desinfektions- und andere Hygienemaßnahmen intensivieren (betriebsindividuell in allen Abteilungen)
- Dokumentation verstärken

3. Mitarbeiter über verschärfte Corona-Verhaltensregeln unterrichten und die Belehrung dokumentieren

- vgl. DEHOGA Muster Belehrung inkl. Dokumentation
- vgl. DEHOGA Präsentation für Mitarbeiterschulung

-
- 4. Gästekommunikation: Dem Gast sympathisch und sichtbar aufzeigen, dass im Betrieb Schutzmaßnahmen ergriffen wurden – aber auch, dass die Gäste die Spielregeln einhalten müssen**
 - auf allen im Betrieb genutzten Kommunikationskanälen
 - vgl. DEHOGA Muster Aushänge zu verschiedenen Themen
 - richtigen Umgang der Mitarbeiter mit dem Gast trainieren
 - 5. Corona-Gefährdungsbeurteilung nach Arbeitsschutzgesetz durchführen**
 - vgl. BGN-Leitfaden
 - 6. Betrieblichen Pandemieplan erstellen**
 - vgl. Muster Pandemieplan der BGN
 - 7. Kontakte minimieren**
 - direkte Kontakte von Menschen zu mehrfach genutzten Gegenständen so wie von Menschen zu anderen Menschen so weit wie möglich reduzieren
 - Wegeführung für Mitarbeiter und Gäste, Arbeitsorganisation, Markierung und Hinweise optimieren, um Abstandsregeln sicherzustellen
vgl. DEHOGA Schilder Wegeleitsystem
 - potenziell kontaminierte Gegenstände wenn möglich entfernen oder ersetzen oder häufiger reinigen/desinfizieren
 - 8. Betriebsprozesse anpassen**
 - Ausstattung und Materialien beschaffen
 - Technik auf die Wiederinbetriebnahme vorbereiten
 - Dienstpläne anpassen, Rückkehr aus der Kurzarbeit organisieren
 - 9. Verantwortlichkeiten im Betrieb festlegen**
 - Wer macht was? Wer kontrolliert was? Wer dokumentiert was?
 - 10. Auf Kontrollen vorbereiten**
 - Gewerbeaufsichtsämter, Gesundheitsämter, Arbeitsschutzbehörden werden verstärkt kontrollieren
 - Bußgelder sind erheblich und ggf. sind auch Schadensersatzansprüche von im Betrieb infizierten Gästen möglich

** nach Rechtsverordnung des jeweiligen Bundeslandes*

Diese Übersicht kann nur einen Einstieg darstellen. Sie ersetzt nicht die Befassung mit der im jeweiligen Bundesland geltenden Corona-Rechtsverordnung und den ggf. dazu erlassenen Ausführungsbestimmungen. Rechtlich verbindlich sind allein die amtlichen Vorgaben. Eine Übersicht über die unterschiedlichen Bestimmungen in den Bundesländern sowie die wesentlichen Passagen aus den Verordnungstexten finden Sie auf www.dehoga-corona.de. Auf den Webseiten der DEHOGA-Landesverbände und der Landesregierungen finden Sie weitere Informationen, z.B. FAQs zur Auslegung der einzelnen Bestimmungen.