

# Leitfaden für einen **sicheren Neustart im Horeca-Sektor**

# Zweck dieses Leitfadens

Experten sagen, dass wir noch einige Zeit mit Covid-19 leben werden. Wir müssen daher weiterhin Maßnahmen ergreifen, um die Ausbreitung des Virus auf ein Minimum zu beschränken und eine neue Welle zu verhindern.

Dieser Leitfaden beschreibt die minimalen und notwendigen Präventivmaßnahmen, damit die Kontakte zwischen den Fachleuten des Hotel- und Gaststättengewerbes und ihren Kunden auf die sicherste Art und Weise hergestellt werden können, wobei das Risiko einer Kontamination so weit wie möglich vermieden und reduziert wird.

Diese Präventivmaßnahmen können auf sektoraler und/oder unternehmensübergreifender Ebene ergänzt werden, um dem spezifischen Kontext so weit wie möglich Rechnung zu tragen. Das Ziel: die Wiederaufnahme der Aktivitäten unter sicheren Bedingungen. Natürlich können auch andere angemessene Maßnahmen, die einen ähnlichen Schutz bieten, ergriffen werden.

Dieser Leitfaden enthält Richtlinien für Unternehmer im Horeca-Sektor, die ihre Tätigkeit (teilweise) unterbrechen mussten, damit sie sie sicher wieder aufnehmen können. Sie kann auch als ergänzende Inspirationsquelle für Horeca-Fachleute dienen, deren Geschäft weitergeführt wurde und die bereits die notwendigen Maßnahmen ergriffen haben.

Zusätzlich zu den in diesem Leitfaden erwähnten Präventivmaßnahmen wird ihnen auch empfohlen, den "**Allgemeinen Leitfaden zur Bekämpfung der Verbreitung von Covid-19 am Arbeitsplatz**" zu konsultieren, der auf der Website des FÖD Beschäftigung, Arbeit und sozialer Dialog verfügbar ist.

Der Inhalt dieses Leitfadens wurde auf der Grundlage von Informationen der *Economic Risk Management Group* (ERMG), von Fachverbänden aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe und von Produzenten (Vorschlag für einen gemeinsamen Ansatz für eine sichere Wiedereröffnung des Hotel- und Gaststättengewerbes) erstellt.

Dieser Text berücksichtigt die Stellungnahme der mit der Vorbereitung der Wiederaufnahme-Strategie beauftragten Arbeitsgruppe (GEES) vom 02. Juni 2020.

## Anwendungsbereich

Diese Richtlinien gelten für Restaurants und Cafés, **einschließlich Speisesälen in Hotels**. Diese Richtlinien gelten nicht für die Vermietung von Zimmern oder Unterkünften.

# Richtlinien für den Gast

**Buchen** Sie Ihren Besuch in einem Gastronomiebetrieb so früh wie möglich im Voraus.

**Gehen Sie nicht** in einen Gastronomiebetrieb, wenn Sie **Symptome der Krankheit** haben.

Befolgen Sie die **Anweisungen** des Personals und die im Gaststättenbetrieb ausgehängten Richtlinien.

Halten Sie einen **Abstand von 1,5 m** zwischen Ihnen, dem Personal und anderen Kunden ein, außer denjenigen, die Sie begleiten.

**Schränken Sie Ihre Bewegungen im Gaststättenbetrieb ein.** Verlassen Sie Ihren Tisch nur, wenn Sie auf die Toilette gehen.

**Husten oder Niesen Sie in den Ellenbogen oder in ein Taschentuch,** das Sie sofort in einem abgedeckten Mülleimer (z.B. in der Toilette) entsorgen sollten.

Achten Sie auf eine **gute Handhygiene** und berühren Sie nur die Gegenstände, die Sie benötigen.

Bevorzugen Sie **elektronische oder kontaktlose Zahlungen.**

# Richtlinien für den Betreiber

**Reinigen und desinfizieren** Sie vor der Wiederinbetriebnahme **gründlich** die von Personal und Kunden benutzten Geräte und Bereiche.

Wenden Sie sich rechtzeitig an Ihr Personal, einschließlich Zeitarbeitskräfte und Praktikanten, um sie über die in Ihrem Betrieb geltenden Regeln zu **informieren**. Machen Sie dasselbe mit externen Parteien, wie Kunden, Lieferanten oder anderen Personen, die mit Ihrem Unternehmen in Kontakt kommen. Viele von ihnen können konkrete Fragen stellen: Es ist wichtig, ihnen klarzumachen, an wen sie sich wenden können, sei es über Informationstafeln, Ihr Intranet oder Ihre Website.

Bringen Sie die **Anweisungen** innerhalb und **außerhalb der Einrichtung** deutlich sichtbar an. Ein Modellposter und ein Kommunikationspaket finden Sie auf der Website des FÖD Wirtschaft.

Im Falle von **Lieferdiensten** darf sich der Dienstleister nur für den unbedingt notwendigen Zeitraum am Ort der Lieferung aufhalten.

Ermutigen Sie Ihre Kunden, so oft wie möglich im Voraus zu **buchen**.

Achten Sie auf die **Gestaltung Ihres Parkplatzes**, z.B. durch Abstände zwischen Auto- und Fahrradstellplätzen, um sichere Abstände zu gewährleisten.

**Lassen** Sie nichtautomatische **Türen** so weit wie möglich **offen**.

Wenn Sie Ihre Kunden **begrüßen**, machen Sie sie darauf aufmerksam, informieren Sie sie und erklären Sie ihnen die vorbeugenden Maßnahmen und Regeln, die Sie zur Gewährleistung der Gesundheit Ihrer Kunden eingeführt haben.

**Lassen Sie Ihre Mitarbeiter nicht die Jacken und Habseligkeiten von Kunden mitnehmen**. Am besten ist es, wenn die Kunden ihre eigenen Jacken und Habseligkeiten in dem dafür vorgesehenen Bereich aufhängen.

Sowohl innerhalb als auch außerhalb der Einrichtung müssen die Klienten in der Lage sein, ihren **Abstand (1,5 m)** zu anderen Personen (außer zu Mitgliedern derselben Gruppe) problemlos einzuhalten. Die Regeln der sozialen Distanzierung gelten auch für Terrassen und sanitäre Einrichtungen.

Die **Bewegung der Kunden** innerhalb und außerhalb der Einrichtung ist so organisiert, dass der Kontakt mit dem Personal und anderen Kunden unter allen Umständen so weit wie möglich eingeschränkt wird, wobei der Abstand von 1,5 m einzuhalten ist.

**Begleiten Sie Kunden** so weit wie möglich zu ihren Tischen. Weisen Sie die Tische selbst zu und vermeiden Sie so unnötige Bewegungen und Begegnungen von Menschen. Stellen Sie ein Schild auf, auf dem steht: "Bitte warten Sie hier".

Bemühen Sie sich nach Kräften, einen physischen Abstand von 1,5 m einzuhalten. Verwenden Sie z.B. **Bodenmarkierungen**, um diese Entfernungen zu markieren oder Bewegungen zu organisieren (deutlich gekennzeichnete und markierte Warte- und Transitbereiche außerhalb und innerhalb der Einrichtung). Falls erforderlich, sind zusätzliche Schutzmaßnahmen vorzusehen, wie z.B. die Installation von Plexiglasscheiben oder anderen physischen Barrieren.

**Mahlzeiten und Getränke** müssen **in sitzender Position** eingenommen werden. Getränke an der Bar oder im Stehen sind nicht erlaubt. Barbestellungen und Barbedienung sind nur in Ein-Personen-Betrieben erlaubt, wobei stets ein Abstand von 1,5 m von und zwischen den Kunden einzuhalten ist.

Die Tische sind so anzuordnen, dass ein Abstand von 1,5 m zwischen ihnen gewährleistet ist. Die **Anzahl der Tische** in der Einrichtung muss entsprechend angepasst werden. Eine Ausnahme von dieser Regel kann durch den Einbau einer ausreichend hohen physikalischen Barriere (z.B. eine mindestens 1,80 m hohe Plexiglaswand) gemacht werden.

An einem **Tisch** dürfen **maximal 10 Personen** sitzen. Die allgemeinen Regeln für erlaubte soziale Kontakte, wie sie von den Behörden festgelegt wurden, sind zu beachten.

Bereitstellung von **Handhygienegeräten** für Personal und Kunden (geeignetes Gel oder Desinfektionsmittel). Installieren Sie Handhygienegeräte an Ein- und Ausgängen und dort, wo sie in der Einrichtung benötigt werden (z. B. Waschräume, Gastraum, Terrasse usw.).

Stellen Sie nur Papier oder Papiertaschentücher und abgedeckte Mülltonnen in den **Toilettenräumen** der Einrichtung zur Verfügung. Die sanitären Einrichtungen müssen häufig gereinigt und desinfiziert werden.

**Reinigen Sie die Tische und Stühle** nach jedem Gast **gründlich**.

Es ist absolut nicht ratsam, **Menü- und Getränkekarten** zu verwenden, die von verschiedenen Gästen gehandhabt werden können. Verwenden Sie stattdessen Wandtafeln oder Alternativen. Wenn Sie Menü- und Getränkekarten verwenden, müssen diese zwischen jedem Gast sorgfältig gereinigt werden.

Verwenden Sie so viel wie möglich Tischtücher, Tischsets, Platzdeckchen und **Papierservietten**.

Stellen Sie keine Butterdosen auf die Tische, Salz- und Pfefferstreuer, Öl- oder Essigflaschen, Ketchupflaschen, Brotkörbe, Dekorationsgegenstände... **Verwenden Sie** stattdessen **einzelne verpackte Dosen** (die Sie auch selbst zubereiten können).

Geschirr, Besteck, Gläser und Tassen sollten nach jedem Gebrauch mit Seife gereinigt und gespült werden (s. Kapitel „Geschirr, Besteck, Gläser und Tassen“).

Das Tragen einer **Maske** oder einer anderen Stoffalternative ist für das **Personal** im Raum obligatorisch. Sie ist auch in der Küche vorgeschrieben, mit Ausnahme von Funktionen, bei denen der Sicherheitsabstand von 1,5 m eingehalten werden kann.

Im Hinblick auf die **Belüftung** wird empfohlen, die Geschwindigkeit der Lüftererneuerung zu erhöhen und so viel Außenluft wie möglich in den Betrieb zu bringen, entweder durch natürliche oder mechanische Belüftung. Bei der Verwendung mechanischer Belüftungssysteme ist unbedingt darauf zu achten, dass die künstlichen Belüftungssysteme gemäß den Anweisungen des Herstellers gewartet werden, insbesondere was die Reinigung und den Austausch der Filter betrifft.

Die Benutzung von in Cafés vorhandenen **Gemeinschaftsspielen** (Billard, Dart usw.) ist nur dann erlaubt, wenn der Sicherheitsabstand von 1,5 m eingehalten werden kann.

Diese Spiele müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

Die Schließungszeit der Einrichtung wird auf **1 Uhr morgens** festgelegt, es sei denn, die örtlichen Behörden beschließen, sie früher festzulegen.

Ordnen Sie den **Kassenbereich** so an, dass ein Abstand von 1,5 m zwischen Personal und Kunden sowie zwischen den Kunden in der Warteschlange garantiert werden kann. Falls dies nicht möglich ist, sind andere Sicherheitsmaßnahmen vorzusehen, z.B. Trennwände und Bildschirme.

Fördern Sie **elektronische oder kontaktlose Zahlungen** und vermeiden Sie Barzahlungen so weit wie möglich.

Das **Zahlungsterminal** sollte nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden. Handgel oder Wattestäbchen können den Kunden ebenfalls zur Verfügung gestellt werden.

# Geschirr, Besteck, Gläser und Tassen

**Geschirr, Besteck, Gläser und Tassen sollten nach jedem Gebrauch mit Seife gereinigt und gespült werden.**

**Es reicht nicht aus, Biergläser in kaltem Wasser oder mit einem Glasspüler zu spülen.** Es ist besser, sie in der Maschine als von Hand zu waschen.

Bei Handwäsche wird empfohlen, dies mit warmem Wasser und einem Waschmittel zu tun. Das Spülen kann mit kaltem Trinkwasser erfolgen.

Wenn das Waschen mit heißem Wasser nicht möglich ist, sollte den folgenden Punkten besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden:

- das Waschwasser immer sauber halten;
- Verwenden Sie immer ausreichend Reinigungsmittel (gemäß den Empfehlungen des Herstellers);
- Weichen Sie die Gläser für einen ausreichenden Zeitraum in Wasser und Reinigungsmittel ein;
- mit Trinkwasser spülen.

Verwenden Sie verschiedene Becken zum Händewaschen und Spülen. Lassen Sie die Gläser gut abtropfen und trocknen, bevor Sie sie wiederverwenden. Wischen Sie sie vorzugsweise nicht trocken. Ansonsten ersetzen Sie Ihr Tuch so oft wie möglich durch ein sauberes. Waschen Sie Ihre Handtücher nach jedem Gebrauch.

Waschen Sie sich die Hände, bevor Sie ein sauberes Glas nehmen.

## Kommunikationsmittel

Der FÖD Wirtschaft hat Kommunikationsmaterialien wie Plakate, Banner und Piktogramme entwickelt. Sie können diese Kommunikationsmaterialien über <https://bit.ly/covid19-commkit> finden.