

Wiedereintritt der Gastronomie in Mecklenburg-Vorpommern unter den Bedingungen der Corona-Krise

Empfehlungen der DEHOGA MV, Stand 08.05.2020 (*wird immer aktualisiert*)

Diese Handlungsempfehlung wurde nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt, orientiert sich an der Corona-Übergangs-Landesverordnung MV, sowie den Schutzstandards für die Gastronomie in MV und dient zur Unterstützung bei Ihrer Wiedereröffnung.

Die hier aufgelisteten Empfehlungen sollen eine Hilfestellung bieten und trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Empfehlungen. Ebenso stellen sie keine Rechtsberatung dar. Mögliche Entlastungen und Öffnungen prüft die Landesregierung in ihrem MV-Plan mit Abständen von etwa 14 Tagen.

Sollten sich Änderungen seitens der Landesregierung ergeben, werden wir diese aktualisiert an Sie herausgeben.

Im Text unterstrichene Maßnahmen sind verordnungsseitig verpflichtend und müssen eingehalten werden!

Überblick: 8 Regeln für die Gastronomie in Mecklenburg-Vorpommern

1. Ab dem 9. Mai 2020 Öffnung wieder möglich, Öffnungszeiten täglich 6.00 bis 21.00 Uhr
2. Tische sind in der Regel vorab zu reservieren, Warteschlangen zu vermeiden
3. Nachverfolgbarkeit durch Kontaktdaten der Hauptperson bei Reservierung/vor Ort
4. An den Tischen maximal 6 Personen
5. Gäste müssen sitzen, Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen fremden Personen
6. Mund-Nasen-Schutz für Servicepersonal verpflichtend – nicht für Gäste am Tisch
7. Verstärkte Hygienemaßnahmen in allen Bereichen, regelmäßiges Lüften mind. alle 2 Stunden in Räumen mit Publikumsverkehr
8. Keine Gegenstände zur gemeinsamen oder wiederholten Nutzung am Tisch

Reservierung durch den Gast (telefonisch, E-Mail)

- ✓ Alle Gäste müssen vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- ✓ Eine Direktannahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur zulässig, wenn Warteschlangen vermieden werden können
- ✓ Gästedaten müssen pro Gästegruppen von einer Person erhoben werden (evtl. PDF-Formblatt auf Webseite einstellen, damit der Gast das ausgefüllte Formular mitbringt; oder vor Ort Formblätter bereithalten)

- ✓ Zu erhebende Gästedaten: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer, Uhrzeit des Besuches – Erfassung in einer Tageliste
- ✓ Informationspflicht nach Art. 13 Datenschutzgrundverordnung kann durch Aushang erfüllt werden
- ✓ Tischpläne und Tageslisten erstellen
- ✓ Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz
- ✓ Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 10-Minuten-Takt)
- ✓ Empfehlung an den Gast einen Nase-/Mundschutz mitzubringen

Am Eingang

- ✓ Informationsaushang am Eingang, dass Gäste mit akuten Atemwegserkrankungen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind
- ✓ Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- ✓ Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen (siehe: www.bgn.de)
- ✓ Eintritt steuern: „Sie werden platziert“- Schild im Restaurant aufstellen (Plätze zuweisen)
- ✓ Gästeeinweisung durch Personal
- ✓ Empfang an der Tür
- ✓ Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

Im Restaurant

- ✓ Zwischen Gästen, die nicht an einem Tischen sitzen, ist ein Abstand von 1,50m zu wahren (entweder Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen)
- ✓ An einem Tisch dürfen sich nicht mehr als 6 Gäste aufhalten
- ✓ Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- ✓ Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- ✓ Tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken-/Service-MitarbeiterInnen ist Pflicht
- ✓ Buffetangebote sind verboten
- ✓ Speisekarten, Salzstreuer o.ä. zur Mehrfachverwendung nach jedem Gebrauch desinfizieren
- ✓ Ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen

- ✓ Verzicht auf Tischwäsche oder Wechseln nach jeder Belegung
- ✓ Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- ✓ Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, evtl. digitale Speisekarte (als Download per QR-Code)
- ✓ Speisenangebot ggfs. minimieren
- ✓ Papier- statt Stoffservietten anbieten
- ✓ Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Tellern (mit Folie abgedeckt) an den Tisch bringen
- ✓ Ggf. Getränketafelt auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- ✓ Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen
- ✓ Wo möglich, abdecken der Speisen beim Service mit Gloschen
- ✓ Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- ✓ Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen: EC-/Kreditkarte, Apple/Google Pay u.ä.
- ✓ Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- ✓ Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren
- ✓ Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- ✓ Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen
- ✓ Räume mit Publikumsverkehr regelmäßig lüften: alle 2 Stunden

Toilette

- ✓ Engmaschige Reinigungsfrequenz
- ✓ Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- ✓ Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- ✓ Verkürzung der Reinigungszyklen
- ✓ Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- ✓ Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- ✓ Sperrung jedes 2. Urinals oder physische Barriere auf Kopf-/Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)
- ✓ Beachtung des Mindestabstandes

Auf der Terrasse/Außengastronomie

- ✓ Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um Mindestabstand einzuhalten
- ✓ Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- ✓ Selbstbedienungs-Theken sind verboten, Abholung von Tellergerichten erlaubt, aber konsequent auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung achten

In der Küche

- ✓ Arbeitsbereiche entzerren
- ✓ Mindestabstand einhalten oder Mund- und Nasenschutz/Plexiglasvisier tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- ✓ Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- ✓ Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- ✓ Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Schutzmaske zu tragen, für Service-MitarbeiterInnen verpflichtend
- ✓ Beim direkten Servieren und Abräumen möglichst nicht sprechen
- ✓ Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- ✓ In Armbeuge husten/niesen
- ✓ Häufiges gründliches Händewaschen

Arbeitsprozesse

- ✓ Abstandsgebote von 1,50m beachten, auch unter MitarbeiterInnen
- ✓ Wo dies nicht möglich ist, Maskenpflicht
- ✓ Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft
- ✓ Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren statt mit einer Kasse, die alle Mitarbeiter berühren
- ✓ Ggf. Abholangebote (To-Go) weiterhin anbieten und bewerben
- ✓ Wo möglich, Homeoffice anbieten (Reservierung, Buchhaltung...)

- ✓ Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- ✓ Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

Umgang mit MitarbeiterInnen

- ✓ Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- und Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- ✓ Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- ✓ Mitarbeitern schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- ✓ Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- ✓ Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- ✓ Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- ✓ Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- ✓ Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- ✓ In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- ✓ Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
- ✓ Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Wascheinrichtungen mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- ✓ Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- ✓ In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- ✓ Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice)
- ✓ Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- ✓ Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- ✓ Schutzstandards Gastronomie MV anwenden