

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

### TOP 10 Umsetzungsschritte für Gastronomen laut DEHOGA Deutschland

Bund und Länder haben am 6. Mai 2020 entschieden, dass die Bundesländer in einem Zeitkorridor vom 9. Mai bis 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 zum Teil 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 von 1,5 m für Mitarbeiter und Gäste – grundsätzlich immer und überall, z.B. Arbeitsplätze, Gästetische, Verkehrswege usw.  
—> wo dies nicht möglich ist: räumliche Abtrennung oder Mund-Nase-Bedeckung
- ✓ In einigen Fällen zwingend Mund-Nase-Bedeckung\*, in den meisten Bundesländern 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 gastronomisches 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

### 4. Gästekommunikation

Dem Gast sympathisch und sichtbar aufzeigen, dass im Betrieb Schutzmaßnahmen ergriffen wurden – aber auch, dass die Gäste die Spielregeln einhalten müssen!

- ✓ Den 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, sowie von Menschen zu anderen Menschen so weit wie möglich reduzieren
- ✓ Wegeführung für Mitarbeiter und Gäste, Arbeitsorganisation, Markierung und Hinweise optimieren, um Abstandsregeln sicherzustellen
- ✓ Potenziell kontaminierte Gegenstände wenn möglich entfernen/ersetzen oder häufiger reinigen/desinfizieren

### 8. Betriebsprozesse anpassen

- ✓ Ausstattung und Materialien beschaffen, Waren einkaufen
- ✓ Technik auf die Wiedereinbetriebnahme 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

- ✓ Gewerbeaufsichts- und Gesundheitsämter, sowie Arbeitsschutzbehörden werden verstärkt kontrollieren
- ✓ Busgelder sind erheblich; 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.

Stand: 11. Mai 2020