

COVID-19 | Maßnahmenkatalog für die Gastronomie

In diesem Papier finden sich **Vorschläge klarer Maßnahmen zur Anwendung durch gastronomische Betriebe**. Diese Maßnahmen, begleitet von entsprechenden Kontrollmechanismen, **sehen sich verstanden in der Gesamtstrategie zur Infektionsprävention**, basierend auf dem aktiven Schutz von Risikogruppen. Darüber hinaus leistet dieses Maßnahmenpaket neben der **Einhaltung infektionshygienischer Vorgaben** einen adäquaten Beitrag auch zum Abbau einer sich aktuell potenzierenden ökonomischen Bedrohung für die gastronomischen Betriebe selbst – und damit für die Vielfalt und Lebensqualität unserer Gesellschaft selbst.

Diese Maßnahmen müssen einerseits Gewerbetreibenden im Gaststättengewerbe eine wirtschaftlich **sinnvolle sukzessive Wiederaufnahme der betreuten gastronomischen Tätigkeit ermöglichen** und andererseits zugleich Gästen und Angestellten **einen bestmöglichen Infektionsschutz bieten** – und damit Vertrauen herstellen. Die Definition solcher Maßnahmen, die bestehende HACCP-Anforderungen maßgeblich erweitern und den Publikumsverkehr klar regeln, schafft eine Grundlage für die Diskussion zum Exit aus den aktuellen Restriktionen für die Gastronomie.

Leitthesen

1. **Gastronomie steht für Vielfalt in den Innenstädten.** Sie steht für Handwerk. Sie schafft Raum für Miteinander. Sie gibt Möglichkeiten für Selbstverwirklichung. Die Gastronomie ist zudem ein zentraler Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber.
2. Eine **Verlängerung des Lockdowns für die Gastronomie** wird – auch mit Angeboten wie Soforthilfen, erleichterter Kurzarbeit sowie KfW-Krediten – zu einem **flächendeckenden Gastronomiesterben führen**.
3. Durch eine **maßgebliche Erweiterung der bestehenden HACCP-Anforderungen und klare Regelungen zum Publikumsverkehr** werden die Grundlagen für eine bestmögliche Infektionsprävention innerhalb einer Gesamtstrategie der Bundesländer (die u.a. Krankenhauskapazitäten, stabile Infektionsraten etc. beinhaltet) gelegt.
4. **Pragmatische und von allen Gewerbetreibenden umsetzbare Maßnahmen** beziehen sich u.a. auf Gästebeschränkungen pro Tisch, Abstandsregelungen, Mundschutzregelungen, Desinfektion beim Betreten, Bezahlen und Verlassen des Gewerbes, Reinigung von Geschirr, Gläsern sowie primärer Service-Flächen, Regelung zur Gästefassung und Platzierung zur Sicherstellung Kontaktnachverfolgbarkeit, Lebensmittelbezug, -lagerung und -zubereitung.
5. **Öffnungszeitenbeschränkungen** die hier genannten gastronomischen Betriebe werden abgelehnt: Zu jeder Uhrzeit besteht die gleiche Gefahr einer Infektion.
6. **Diese erweiterten HACCP-Standards sowie Kontaktnachverfolgungsregelungen sollten in einer für alle Gewerbetreibenden gültigen möglichst digitalen Checkliste erfasst**, von diesen bearbeitet und durch das jeweilige Landesgesundheitsamt verwaltet und nachverfolgt werden. Digitale Möglichkeiten hierfür sind bereits vorhanden!

Empfohlene Maßnahmen und Regelungen zur Auflage für alle gastronomischen Betriebe für eine zeitnahe Öffnung des Gastgewerbes

Fokus: Restaurants, Außengastronomie, Cafés, Imbisse

1. Hygieneanforderungen für Flächen mit Publikumsverkehr

- Desinfektionsspender am Eingang des Gewerbes sowie beim Zugang zu den Toilettenräumen
- Dokumentierte Desinfektion der Toilettenräumen, jede halbe Stunde während der Öffnungszeiten
- Verpflichtendes Tragen von Schutzmasken (Bedeckung Mund und Nase) des Servicepersonals
- Zweistündliche Desinfektion von primären Arbeitsflächen (z.B. Rezeption; Empfangscounter, Essensausgabe, Bar / Tresen)
- Nutzung von Desinfektionstüchern für Stühle und Tischen nach jedem Gastbesuch
- Falls möglich, bargeldlose Bezahlung – aufrunden von Getränke- und Speisenpreisen auf volle Eurobeträge – Handdesinfektion vor und nach jeder Benutzung der Pineingabefläche
- Bei Bargeldtransaktionen Handschuhe für Servicepersonal sowie Übergabe des Bargeldes auf desinfiziertem Gegenstand – keine Hand-zu-Hand Übergabe
- Keine Übergabe von Speise- oder Wein- oder Allergikerkarten – Stattdessen: mündliche Empfehlung / Nutzung Tafel / Ausdrucke der Tageskarte als Tischsets, die nach Benutzung weggeworfen werden
- Tischdecken mit Handschuhen auflegen
- Keine Übernahme der Gästegarderobe durch Servicepersonal

2. Kontaktnachverfolgung

- Auslegung tagesaktueller Namensliste inkl. Kontaktinformationen sowie Ankunfts- und Verlassenszeit der Restauration
- Verpflichtende Begrüßung der Gäste an einem Empfangscounter – Sitzplatzzuweisung

3. Abstandsregelungen

- Errichtung Warteschlange vor Restaurant mit gekennzeichneten Abstandsflächen von mind. 1,5 m sowie Abstandsregelung beim Toilettenbesuch (z.B. Trennung von Herrenpissoirs / Errichtung gekennzeichnete Wartereihe vor den Toilettenräumen)
- Abstand mind. 2m (Tischaußenkanten); Tische sollten möglichst nicht parallel nebeneinander sondern „auf Lücke“ angeordnet sein.
- Kein Sitzangebot an Bars/ Tresen
- Bestmögliche Vermeidung von Gästezirkulation in Räumllichkeiten
- In der Küche und im Service Einhaltung von 1,5m Abstand - beim direkten Serviervorgang auf Mindestabstand achten (normale Gästeansprache nur mit Entfernung)

4. Gäste- und Zugangsbeschränkungen

- 2 Gäste pro Tisch, Ausnahme: Familie mit Kindern mit entsprechend größeren Tischen. Grundsätzlich nicht mehr als eine Familie/ Partei je Tisch in den ersten Wochen

- Verpflichtende Anbringung von Hinweisen, dass Menschen aus eingangs beschriebenen Risikogruppen (*Einführung & Prämissen*), von einem Besuch der Restauration Abstand nehmen sollen
- Maximale Aufenthaltsdauer von zwei Stunden für Gäste
- Gastronomische Einrichtungen ausschließlich mit Stehplätzen können nicht geöffnet werden

5. Reinigungsregelungen

- Verpflichtende Spülmaschinenreinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern mit Spülmittel bzw. Reinigung mit Spülmittel und hoher Temperatur
- Keine Benutzung der normalen Waschbürsten mit Saugnapf für Gläser
- Jeden Tag frisch gewaschene Arbeitskleidung, separate Ankleide für Ablegen Straßenkleidung und Anlegen Arbeitskleidung
- Separate Boxen für saubere und dreckige Wäsche – dreckige Wäsche muss täglich entsorgt werden
- Keine eingedeckten Tische mehr – Eindeckung situativ je Gast

6. Zusätzliche Hygiene in der Küche und bei der Warenannahme

- Normale Küchenhygiene konsequent anwenden
- Maskenpflicht in der Küche
- Das Arbeiten am Buffet standardmäßig mit Einweghandschuhen – kein Self Service
- Regelmäßige (jede halbe Stunde) Handdesinfektion sowie Handwäsche von Küchenpersonal
- Betriebsfremde Personen (Lieferanten) haben keinen Zugang zu Hygieneräumen / Lagern oder das Restaurant. Auch hier möglichst Abstandsregelungen von 1,5 m einhalten.
- Verwendung und Desinfektion von Transporthilfsmitteln vor Verladung in LKW
- Ggf. Einführung eines Schichtdienstes, damit nie alle gleichzeitig da sind. Das heißt evtl. auf einen Teil früh morgens oder nachts zu produzieren bzw. „mise en place“ – dort, wo von der Personalstärke her möglich
- Tellerdesinfektion vor dem Anrichten mit einem Alkoholtuch

7. Kommunikation und Vertrauensmaßnahmen seitens der Gastronomie

Wir empfehlen, Maßnahmen für die Kommunikation an die Kunden mit dem Ziel, Vertrauen aufzubauen. Dazu gehört permanente und offene Information über ergriffene Hygienemaßnahmen.