

# Alles auf einen Blick

## Wiedereröffnung: Das müssen Sie unbedingt beachten

### Abstand

- Der Abstand von **1,5 Metern** muss zwischen Personen - Gäste und Mitarbeiter - eingehalten werden.
  - Dies gilt für alle Betriebsbereiche einschließlich **Außenbereiche**,
    - wenn keine geeigneten **Trennvorrichtungen** vorhanden sind.
  - Auf die **Abstandsregel** müssen Sie Ihre Gäste hinweisen, zum Beispiel durch Plakate.
- 

### Platzierung

- Sie müssen Ihre Gäste **platzieren**.
  - Entsprechend muss der **Zugang begrenzt** werden.
  - Planen Sie die **Laufwege** der Gäste entsprechend.
  - Um die Kontaktermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Fällen unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, führen Sie bitte eine **Gästeliste** mit Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Besuch.
- 

### Mund-Nase-Bedeckung

- Gäste tragen sowohl im Außenbereich als auch im Innenbereich eine Mund-Nase-Bedeckung. Diese darf am **Tisch abgenommen** werden.
- Für das Personal gilt auch die Maskenpflicht.
  - Sie gilt auch in der **Küche**, es sei denn, dort können die 1,5 Meter Mindestabstand gewährleistet werden.

Hier haben Sie die Möglichkeit, Mund-Nase-Bedeckungen zu bestellen.

---

### Selbstbedienung

- ist nur bei **verpackten Produkten** zulässig.
- Andere Buffets können nicht offen gestaltet werden. Sie müs-

sen **Bedienbuffets** sein unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten.

## Vorbereitung der Wiedereröffnung

- Planen Sie die Aufstellung der Tische, so dass zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, mindestens **1,5 Meter Abstand** sind.
- Sorgen Sie für ausreichend Mund-Nase-Masken für Ihr Personal.
- Klären Sie Ihre Mitarbeiter über den richtigen **Gebrauch der Masken** auf und legen Sie fest, wie die Masken gepflegt werden müssen.
- Sie benötigen **Abtrenner, Bodenmarkierungen** und Ähnliches - bestellen Sie rechtzeitig.
- Sorgen Sie für ausreichend **Desinfektionsmittel**
- Richten Sie Ihr **Reservierungssystem** oder Ihr Reservierungsbuch auf die verminderte Anzahl an Gästen aus.
- Informieren Sie Ihre Gäste über Ihre neuen, voraussichtlich **geringeren Öffnungszeiten** und die **Schutzmaßnahmen**.
  - Hier finden Sie ein Plakat mit Verhaltensregeln für Ihre Gäste.
- Achten Sie bei der **Bestellung von Lebensmitteln** auf die geringe Gästeanzahl.
- Beachten Sie die Gefährdungsbeurteilung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN).

## Wie bereite ich den Gastraum auf die Wiedereröffnung nach Corona vor?

### Im Gastraum

- Sorgen Sie dafür, dass der **Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen** gewahrt bleibt.
  - Dazu können Sie Tische entfernen, auseinanderstellen oder nur jeden zweiten Tisch besetzen oder Markierungen abkleben.
  - An einem Tisch dürfen Personen sitzen, die zusammen gehören, zum Beispiel **eine Familie**. Maximal dürfen Mitglieder zweier Hausstände einen Tisch teilen, wenn dabei der Mindestabstand unterschritten wird.
- Arbeiten Sie mit **Reservierungen**, um die Anzahl der Gäste im Gastraum unter Kontrolle zu halten.
- Verzichten Sie dabei auf Begrüßung durch **Händeschütteln** usw.
- Sollte es nicht möglich sein, dass Gäste sofort eintreten können, sorgen Sie durch Markierungen oder Personal dafür, dass

die **Wartenden den Abstand** wahren.

- Das **Personal im Gastraum muss Masken** tragen.
  - Achten Sie darauf, dass die **Gäste** auf dem Weg zum Tisch und grundsätzlich bei Bewegung im Lokal - beispielsweise auf dem Weg zu Toiletten - ebenfalls eine **Mund-Nase-Bedeckung** tragen.
- 

## Reinigung

- Erhöhen Sie die **Reinigungsfrequenz** nicht nur in Sanitärräumen sondern überall dort, wo es viele Berührungen gibt, zum Beispiel bei Türklinken, in der Garderobe usw.
- 

## Bezahlen

- Setzen Sie auf bargeldlose - am besten **kontaktlose - Bezahlverfahren**.
  - Sollten Sie nicht am Tisch kassieren, sondern an der Theke, achten Sie darauf, den Abstand einzuhalten.
- 

## Kommunikation

- Machen Sie Ihren Gästen eindeutig klar, **welches Verhalten von ihnen erwartet wird**.

Hier finden Sie sämtliche Muster zum Ausdrucken für Ihre Gästekommunikation.

## Worauf ist in Sanitärräumen zu achten?

- Sorgen Sie dafür, dass auch in den **Sanitärräumen Abstand** gehalten wird, zum Beispiel durch Bodenmarkierungen oder Personal, das den Zugang ggf. beschränkt.
- Sorgen Sie für ausreichend **Seife und Einmalhandtücher**.
- Leeren Sie die **Abfallbehälter** für die Einmalhandtücher regelmäßig.
- **Reinigen Sie Armaturen, Türgriffe** etc. mehrmals am Tag.
- Achten Sie darauf, dass auch Ihr **Reinigungspersonal eine Maske** trägt.
- Achten Sie darauf, dass auch Ihre **Gäste in den Sanitärräumen Masken** tragen.

## Was sollten meine Mitarbeiter wissen?

- Machen Sie Ihr Personal regelmäßig mit den Hygienevorschriften für das Gastgewerbe vertraut. Hier finden Sie Corona-

Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie.

- Informieren Sie Ihr Personal über die **Abstandsregeln**.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr **Servicepersonal Masken** trägt. Für die Küche kann ebenfalls eine Maskenpflicht kommen, sofern der Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann.
- Achten Sie auf die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter. **Kranke Mitarbeiter müssen auf jeden Fall zu Hause bleiben**.
- Teilen Sie Ihre Mitarbeiter nach Möglichkeit in **feste Teams** ein, so dass im Infektionsfall nicht das gesamte Team ausfällt.
- Sorgen Sie dafür, dass Personal für die **zusätzlichen Reinigungsarbeiten** vorhanden ist.
- Sollten sich bei einem Mitarbeiter oder einer Mitarbeiterin **Symptome von Covid-19** zeigen, schalten Sie bitte sofort das Gesundheitsamt ein.

## Wiederinbetriebnahme der Schankanlage

**Achten Sie darauf, dass Sie die Anlagen ordnungsgemäß außer Betrieb gesetzt haben:**

### **Schankanlagen zum Ausschank aus Getränkebehältern - z.B. Bier**

- Zapfen Sie angebrochene Getränkebehälter ab und werfen Sie Restmengen weg.
- Schankgas am Flaschenventil der Gasflasche schließen.
- Reinigen Sie nach Möglichkeit die komplette Schankanlage einschließlich Zapfkopf und Zapfhahn. Sie sollten zumindest die komplette Schankanlage gründlich mit Wasser spülen. Entleeren Sie die Leitungen danach und füllen Sie mit karbonisiertem Wasser.
- Reinigen Sie den gesamten Thekenbereich incl. Gläserspülgeräte, Spülbecken und Tropfwanne und lassen Sie sie trocken.
- Bierkeller und Kühlräume sowie Kühlfächer reinigen. Sind Kühlräume und Theke leer, schalten Sie die Kühlung aus und lassen die Türen offen, ist Ware in den Kühlräumen, bitte die Kühlung einschaltet lassen und die Türen schließen.
- Reinigen Sie Verdampfer der Kühlungen inklusive Tauwasserschalen.
- Lassen Sie Begleitkühler und Durchlaufkühler mit Wasserkühlung weiter laufen oder schalten Sie sie erst nach Ablassen des Kühlwassers aus.

## Leitungsgebundene Schankanlagen (Postmix, Wasser)

- Reinigen Sie Postmixanlagen
- Schließen Sie Wasserzufuhr und Wasserhahn
- Schließen Sie die Kohlensäure am Flaschenventil
- Lassen Sie die Kühlung weiterlaufen und schalten nicht aus.
- Bringen Sie den Hinweis "Außer Betrieb" an.

## So nehmen Sie Schankanlagen nach einer mehrwöchigen Betriebsunterbrechung wieder in Betrieb:

### Schankanlagen zum Ausschank aus Getränkebehältern, z.B. Bier

- Nehmen Sie abgeschaltete Kühlungen von Bierkellern und Theke frühzeitig in Betrieb und **kühlen die Ware vor, mindestens 2 Tage**.
- Füllen Sie Begleitkühlungen oder Durchlaufkühler wieder mit Wasser auf und kühlen Sie sie mit **genügend Vorlaufzeit** herunter und prüfen Sie die Temperaturen.
- Reinigen Sie vor Inbetriebnahme die **Getränkeschankanlage einschließlich Zapfkopf und Zapfhahn chemisch-mechanisch**. Nehmen Sie zuvor die Trinkwasser-Installation wieder in Betrieb.
- Öffnen Sie das **Schankgas am Flaschenventil** und kontrollieren Sie anschließend die Dichtigkeit.
- Prüfen Sie den Schutz vor gefährlicher **Schankgaskonzentration** (Gaswarnanlage, Lüftung).
- Schließen Sie frische und volle Getränkebehälter an, prüfen Sie das **Mindesthaltbarkeitsdatum**.
- Prüfen Sie Aussehen, Geschmack und Temperatur der Getränke, ehe Sie an Gäste ausschenken.
- Reinigen und desinfizieren Sie die **Thekenoberflächen**.

---

## Leitungsgebundene Schankanlagen (Postmix, Wasser)

- Nehmen Sie die **Trinkwasser-Installation** wieder in Betrieb. Empfehlung: Öffnen Sie die Entnahmestellen vollständig und lassen das Wasser bis zur Temperaturkonstanz abfließen.

---

## Schankanlage

- Reinigen Sie die Schankanlage vor Inbetriebnahme chemisch.
- Erneuern bzw. tauschen Sie den **Wasserfilter**.

- Öffnen Sie Wasserzulauf bzw. Wasserhahn.
- Öffnen Sie **Kohlensäure am Flaschenventil** und prüfen Sie die Dichtigkeit.
- Prüfen Sie den Schutz vor gefährlicher **Schankgaskonzentration** (Gaswarnanlage, Lüftung).
- Prüfen Sie Geschmack, Geruch und Temperatur vor dem Ausschank.

---

## Wichtig!

- Bevor Sie die Schankanlage wieder in Betrieb nehmen, ist eine **chemisch-mechanische Reinigung zwingend erforderlich**. Lediglich Spülen der Schankanlage mit Wasser oder direktes Anzapfen ist nicht ausreichend und zulässig.
- Getränkebehälter, die vor der Betriebsunterbrechung bereits angezapft waren, **dürfen nicht mehr angezapft werden**.
- Getränke aus Ausschanktanks sollte der Getränkehersteller vor Wiederinbetriebnahme auf möglichen **Weiterausschank** prüfen.
- Zu guter Letzt: Eine **sensorische Prüfung der Getränke**, ehe sie dem Gast ausgeschenkt werden, ist unerlässlich.

▼ Sitemap ▼

