

## ✓ Reservierung

- Gäste müssen vorab reservieren.
- Eine Annahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur zulässig, wenn Warteschlangen vermieden werden können.
- Gästedaten müssen pro Gästegruppe von einer Person erhoben werden (Vor- und Familienname, Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer und die Uhrzeit des Besuches). Die Listen sind vom Betreiber vier Wochen aufzubewahren.

## ✓ Am Eingang

- Nach Möglichkeit sollen an den Eingängen Desinfektionsmittelpender stehen.
- Dort ist ein Informationsaushang anzubringen, dass Gäste mit akuten Atemwegserkrankungen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind.
- Plätze sind zuzuweisen und es erfolgt eine Gästeeinweisung an der Tür.
- Keine Entgegennahme der Garderobe, sie verbleibt am Platz.

Sehr geehrte Gastronomen,

wir freuen uns, wieder Gäste aus allen Regionen Deutschlands in unserem Landkreis Rostock begrüßen zu dürfen.

In dieser Handreichung haben wir für Sie einige Informationen zusammengefasst, damit Ihre Gäste, Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und auch Sie geschützt bleiben.

Sebastian Constien, Landrat

## ✓ Restaurant und Küche

- Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist eine Abstand von 1,5 m zu wahren.
- An einem Tisch dürfen nicht mehr als sechs Gäste aus mehreren Haushalten zusammen sitzen.
- Eine Büfett-Selbstbedienung ist untersagt.
- Verzicht (wenn möglich) auf Tischwäsche oder wechseln nach jeder Belegung.
- Tragen von Mund- und Nasenschutz ist Pflicht für Service-Mitarbeiter.
- Speisekarten, Salzstreuer etc. sind nach jedem Gebrauch zu desinfizieren – keine gemeinsame Besteckkörbe anbieten.
- Räume mit Publikumsverkehr sind mindestens alle zwei Stunden zu lüften.
- Nach jeder Tischbelegung sind die Tische und Stühle zu reinigen.
- Nach dem Abtragen von Tellern sind die Hände zu desinfizieren.
- Beim persönlichen Umgang mit dem Gast ist Abstand einzuhalten.

## ✓ Arbeitsprozesse

- Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen allen Personen stets ein Abstand von mind. 1,50 Meter eingehalten wird
- Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen (Händewaschen. Die Nies- und Hust-Etikette) und die richtige Verwendung der Mund-Nasen-Bedeckung zu informieren.
- Falls Schutzkleidung zu tragen ist, muss diese für jeden Beschäftigten bereitgestellt werden.
- Falls mehrere Personen nacheinander Arbeitsgeräte benutzen, sind die Griffe vor Gebrauch zu reinigen.
- Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Räume mit Publikumsverkehr sollen mindestens alle zwei Stunden gelüftet werden.
- Bei der Benutzung der Aufzüge ist die Zahl der Personen so zu begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.
- Die Mitarbeiter sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen vom Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.
- In Arbeitsräumen (auch in Pausen- und Raucherbereichen) dürfen nur so viele Personen gleichzeitig eingesetzt werden, dass der Abstand tatsächlich eingehalten werden kann.
- Wenn möglich, ist mit festen Teams in den Schichten zu arbeiten.