

# Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie



Augustiner-Bräu Wagner KG

Landsberger Str. 31 - 35

80339 München

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 1 von 19

## Inhalt

1. Einleitung.....	2
2. Drei-Stufen-Plan für Bayern .....	2
3. Grundregeln während der Pandemie.....	3
4. Empfehlungen .....	5
5. Mögliche Strukturierung von Betriebsabläufen.....	6
5.1 Bestuhlung.....	6
5.2 Eindecken der Tische.....	7
5.3 Einlass .....	7
5.4 Service am Gast .....	8
5.5 Küche .....	9
5.6 Schänke.....	11
5.7 Spülküche .....	11
5.8 Biergarten / Freischankfläche .....	13
5.9 Toilettenräume.....	14
5.10 Reinigung und Desinfektion (R&D).....	15
5.11 Warenanlieferung und Dienstleistungen .....	15
5.12 Organisatorische Regelungen (Abteilungsübergreifend).....	15
6. Parkplatzkonzept.....	16
7. Preisgestaltung .....	16
8. Anlagen.....	17

ERSTELLT	AKTUALISIERT
am: 27.04.2020	am: 13.05.2020
von: Marsch	von: Marsch

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 2 von 19

## 1. Einleitung

Dieses Hygienekonzept wurde erstellt auf Basis der aktuell geltenden Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie (Pressemitteilungen der Bayerischen Staatsregierung vom 05.05.2020 und 12.05.2020), den aktuellen Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI) sowie der Gefährdungsbeurteilung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN; Stand 22.04.2020) und der Anweisungen zum Umgang mit Verdachts-/ Erkrankungsfällen im Betrieb des DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung Spitzenverband; Stand April 2020). Auch die Inhalte der Vierte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung vom 05.05.2020 fanden Berücksichtigung. Da die Veröffentlichung der detaillierten Rahmenbedingungen für einen „Neustart“ der Gastronomie noch nicht absehbar ist (Stand 13.05.2020, 13:40 Uhr), wurde das Konzept auf Grundlage der „Erste Hilfestellungen“ vom DEHOGA (veröffentlicht am 13.05.2020) finalisiert. **Die genannten Maßnahmen zum verantwortungsvollen Gaststättenbetrieb während der Corona-Pandemie müssen daher ggf. zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal angepasst werden.**

Die Übertragung des SARS-CoV-2 („Coronavirus“) erfolgt über Tröpfcheninfektion, Aerosole und Oberflächen, weshalb diese Infektionswege im Rahmen des Konzepts berücksichtigt wurden. Aktuell gibt es keinen Nachweis dafür, dass das Virus über Lebensmittel übertragen werden könnte. Diese Gefahr wird daher im Konzept auch nicht betrachtet.

Das Konzept ist ausdrücklich dazu gedacht, von Gastronomen als Grundlage für die Erstellung eines eigenen, auf die jeweilige Gaststätte perfekt zugeschnittenen Konzepts zu verwenden.

## 2. Drei-Stufen-Plan für Bayern

Für die bayerische Gastronomie und Hotellerie wurde in einer Pressekonferenz am 05.05.2020 von Ministerpräsident Markus Söder ein drei-Stufen-Plan zur Öffnung der Einrichtungen vorgestellt. Hierbei handelt es sich um eine „atmende Strategie“, d.h. der Zeitplan kann jederzeit an das aktuelle Infektionsgeschehen angepasst werden.

In einer Pressekonferenz am 06.05.2020 wurde von Bundeskanzlerin Angela Merkel verkündet, wann ein solcher Eingriff in die zeitliche Planung stattfinden soll. In der entsprechenden Pressemitteilung heißt es: Die Länder werden sicherstellen, „dass in Landkreisen oder kreisfreien Städten mit kumulativ mehr als 50 Neuinfektionen pro 100.000 Einwohnern innerhalb der letzten 7 Tage sofort ein konsequentes Beschränkungskonzept unter Einbeziehung der zuständigen Landesbehörden umgesetzt wird.“

Folgender Zeitplan wurde für Bayern festgelegt (Stand 12.05.2020)

### 1. Stufe: Öffnung der Außengastronomie (Biergärten, Freischankflächen) ab 18.05.2020

- Öffnungszeiten bis 20 Uhr
- Hygienekonzept unter Berücksichtigung der „Corona-Auflagen“ gefordert

### 2. Stufe: Öffnung der Innengastronomie ab 25.05.2020

- Öffnungszeiten bis 22 Uhr
- Hygienekonzept unter Berücksichtigung der „Corona-Auflagen“ gefordert

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 3 von 19

### 3. Stufe: Öffnung der Hotellerie ab 30.05.2020

- Ein Rahmenkonzept „Hotellerie“ befindet sich in der Erarbeitung durch das Gesundheits- sowie das Wirtschaftsministerium.

### 3. Grundregeln während der Pandemie

Für den Betrieb von Gaststätten gelten unabhängig von der Betriebsgröße folgende Grundregeln:

- **Abstand halten**  
Zwischen Personen, die sich in den Betriebsräumen / Biergärten / Freischankflächen aufhalten und nicht zu einem gemeinsamen Haushalt gehören bzw. der aktuell geltenden Regeln dazu berechtigt sind, sich zu treffen, wird ein Abstand von mindestens 1,5 Metern eingehalten. Wo dies nicht möglich ist, werden stabile und ausreichend große Abtrennungen, z.B. Plexiglasscheiben, installiert. Die Abtrennungen begrenzen sich dabei auf den Bereich oberhalb der Tischkante.
- **Einhaltung der Hust- und Niesetikette**  
Alle anwesenden Personen haben sich an die Regeln zum Husten und Niesen zu halten, d.h. Husten und Niesen nur in die Armbeuge oder in ein Taschentuch, welches anschließend entsorgt wird. Im besten Fall werden nach dem Husten oder Niesen die Hände gewaschen und/ oder desinfiziert.
- **Verzicht auf unnötigen Körperkontakt**  
Beim Begrüßen der Gäste und Kollegen wird auf das Händeschütteln verzichtet. Alle Personen sind außerdem dazu angehalten, sich nicht in das Gesicht zu fassen. Wer sich ins Gesicht fasst, wäscht sich sofort danach die Hände.
- **Verpflichtung zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes (MNS)**  
Das Personal trägt während der gesamten Arbeitszeit einen Mund-Nasen-Schutz. Zugelassen sind selbst hergestellte Masken („Community Masken“), medizinische Mund-Nasen-Schutzmasken sowie filtrierende Halbmasken (FFP2- und FFP3-Masken). Der MNS ist bei Durchfeuchtung zu wechseln. Das Tragen eines Visiers („Face Shield“) ist ausdrücklich nur als Ergänzung zu einem MNS erlaubt! Das Visier soll den Träger vor Aerosolen im Gesichtsbereich, vor allem die Augen, schützen.  
Auch für Küchenpersonal gilt die MNS-Pflicht, sofern der Mindestabstand von 1,5m während der Arbeit nicht eingehalten werden kann.

Gäste sind verpflichtet, beim Betreten der Gaststätte einen MNS zu tragen, hierbei sind ebenfalls die drei vorher genannten Modelle zulässig. Der MNS ist vom Gast immer dann zu tragen, wenn er sich in der Gaststätte bewegt, z.B. auf dem Weg zur Toilette und zurück, im Toilettenraum, beim Betreten und Verlassen des Lokals etc.

Lediglich in der Zeit, in der sich der Gast an einem festen Sitzplatz aufhält, entfällt die Verpflichtung zum Tragen des MNS.

Auch beim Tragen einer Schutzmaske sind die Abstandsregelungen einzuhalten!

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 4 von 19

- **Verpflichtung zur Händedesinfektion vor Betreten der Gaststätte**

Jeder Gast ist verpflichtet, sich vor Eintritt in die Gaststätte die Hände mit den vor Ort zur Verfügung gestellten Mitteln zu desinfizieren.

Mitarbeiter müssen sich unmittelbar nach Betreten der Betriebsräume und bevor sie einer Tätigkeit nachgehen bzw. Oberflächen berühren die Hände waschen und desinfizieren.

Desinfektionsmittel müssen die Aufschrift „begrenzt viruzid“, „viruzid PLUS“ oder „viruzid“ tragen, nur dann sind sie wirksam gegen Coronaviren.

- **Platzierung der Gäste**

Jeder Gast muss durch das Servicepersonal platziert werden. Dies gilt sowohl in Innen-, als auch in Außenbereichen! Somit ist gewährleistet, dass Gäste schnell an ihren Platz gelangen und keine unnötigen Laufwege in der Gaststätte zurücklegen. Laufwege der Gäste sollten generell nach örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.

- **Erfassung der Kontaktdaten aller Gäste**

Von allen Gästen müssen zur Nachverfolgung im Falle einer später auftretenden Infektion die Kontaktdaten (Name, Vorname und Telefonnummer) sowie der Zeitraum des Aufenthalts im Betrieb erfasst und für vier Wochen aufbewahrt werden. Dies gilt für alle Innen- und Außenbereiche. **Gäste, die ihre Kontaktdaten nicht angeben möchten, dürfen nicht bedient werden.**

- **Einhaltung der Regeln zur Personalhygiene**

Das Personal achtet auf eine gute und regelmäßige Handhygiene. Dies umfasst das Händewaschen mit Wasser und Seife für 20 bis 30 Sekunden, insbesondere beim Wechsel der Tätigkeit, nach dem Toilettengang usw. sowie die bedarfsgerechte Händedesinfektion. Eine Anleitung zum richtigen Händewaschen befindet sich in Anlage 1.

- **Kein Zutritt zu Betriebsräumen bei Anzeichen für eine Covid-19-Erkrankung**

Wer folgende Symptome aufweist, darf die Betriebsräume nicht betreten (Quelle: RKI, Stand 24.04.2020):

- Störung bzw. Verlust des Geruchs-/ Geschmackssinns
- Fieber (Körpertemperatur > 38,5°C)
- Husten
- Halsschmerzen
- Allgemeine Schwäche
- Pneumonie (Lungenentzündung)

Wer Symptome einer Infektion zeigt, soll sich umgehend telefonisch mit seinem Hausarzt in Verbindung setzen und weitere Maßnahmen besprechen.

Dies gilt für Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen. Sollte ein Gast Symptome einer Erkrankung aufweisen, darf und soll der Gastronom von seinem Hausrecht Gebrauch machen und dem Gast den Eintritt in die Betriebsräume (inkl. Außengastronomie) verwehren.

- **Festgelegte Vorgehensweise, wenn ein Gast oder Mitarbeiter an COVID-19 erkrankt ist bzw. typische Krankheitssymptome zeigt**

- Mitarbeiter / Gast umgehend nach Hause schicken. Die Person muss telefonisch Kontakt zu dem behandelnden Hausarzt aufnehmen.

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 5 von 19

- Alle Kontaktflächen im Betrieb (Arbeitsplatz, Toiletten, Türgriffe, Tastaturen, Telefone usw.) gründlich reinigen und desinfizieren. Desinfektionsmittel müssen mindestens die Aufschrift „begrenzt viruzid“ tragen. Produkte mit dem Wirkspektrum „viruzid PLUS“ und „viruzid“ können ebenfalls angewandt werden.
  - Räume, in denen sich die erkrankte Person aufgehalten hat, sollten gut gelüftet werden.
  - Kontaktpersonen ermitteln und ggf. dem Gesundheitsamt melden.
  - Der Hausarzt entscheidet über das weitere Vorgehen, z.B. einen Test auf die COVID-19 Erkrankung. Bis zum Bekanntwerden des Testergebnisses muss der Erkrankte sich in häusliche Quarantäne begeben.
  - Bei Bestätigung der Infektion durch ein positives Testergebnis meldet der Arzt das Ergebnis an das Gesundheitsamt. Dieses wendet sich dann an den Betrieb und ordnet ggf. weitere Maßnahmen an.
  - Über den Zeitpunkt der Rückkehr zum Arbeitsplatz entscheidet der behandelnde Arzt bzw. das Gesundheitsamt.
- **Auf ausreichende Belüftung der Betriebsräume achten**  
Fenster sind in angemessenen Abständen zu öffnen (nicht zu kippen!), um eine Luftzirkulation zu ermöglichen. Hierzu empfiehlt sich die Erstellung eines Lüftungsplans.
  - **Hinweis auf die „Corona-Regeln“ am Eingang**  
Jeder Gastronom ist dazu verpflichtet, am Eingang deutlich auf die im Betrieb geltenden Regeln hinzuweisen (z.B. Mindestabstand und MNS-Pflicht). Der DEHOGA stellt hierfür auf seiner Homepage entsprechende Aushänge gratis zur Verfügung: <https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/>.

**Das Personal ist berechtigt und explizit dazu aufgefordert, bei Nichtbeachtung dieser Grundregeln auf das Hausrecht zu bestehen und Gäste des Hauses zu verweisen. Auch Kollegen sollen sich gegenseitig dabei unterstützen, die Grundregeln einzuhalten.**

## 4. Empfehlungen

Neben den unbedingt einzuhaltenden Grundregeln empfiehlt die Augustiner-Bräu Wagner KG Ihren Gastronomen die Umsetzung weiterer Maßnahmen:

- **Kein Einlass für alkoholisierte Gäste**  
Gäste, die bereits vor dem Besuch der Gaststätte alkoholisiert sind, erhalten keinen Einlass. Das Personal am Eingang entscheidet darüber, wer das Lokal betreten darf und wer nicht. Des Weiteren sollte kein Verkauf von Flaschenbier für die wartenden Personen vor dem Lokal stattfinden.
- **Beschränkung des Alkoholkonsums**  
Der Gastronom und sein Personal achten darauf, dass kein übermäßiger Alkoholkonsum im Lokal stattfindet, um die Einhaltung der speziellen Hygienemaßnahmen gewährleisten zu können.

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 6 von 19

können. Uneinsichtige Gäste dürfen und sollen unter Berufung auf das Hausrecht des Lokals verwiesen werden.

- **Personenbezogene Bereitstellung von Arbeitsmitteln**

Wo immer möglich, wird dem Mitarbeiter eigenes Arbeitsmaterial zur Verfügung gestellt. Im Service erhält beispielsweise jeder Mitarbeiter ein eigenes Serviertablett, in der Küche arbeitet jeder Mitarbeiter mit seinen eigenen Messern.

Wo dies nicht gewährleistet werden kann, werden Arbeitsmittel vor der Benutzung durch einen anderen Kollegen entsprechend gereinigt und desinfiziert.

- **Verzicht auf das Tragen von Einmalhandschuhen**

Wenn möglich, sollte auf die Benutzung von Einmalhandschuhen verzichtet werden. Einmalhandschuhe müssten theoretisch regelmäßig, d.h. mindestens alle 15 Minuten oder vor Beginn einer anderen Tätigkeit, gewechselt werden. Dies wird in der Regel während des Betriebs vernachlässigt. Daher sollte statt des Einsatzes von Einmalhandschuhen besser auf eine gute Personalhygiene geachtet werden.

Wer dennoch Einmalhandschuhe trägt, muss folgendes beachten:

- Einmaliger Gebrauch! Die behandschuhten Hände werden nicht gewaschen.
- Handschuhe regelmäßig wechseln (spätestens alle 15 Minuten).
- Beim Wechseln der Tätigkeit auch die Handschuhe wechseln.
  - Dabei auch die richtige Weise, die Handschuhe auszuziehen, achten (siehe Anlage 2). Ansonsten besteht die Gefahr einer Infektion mit Viren und anderen Keimen, die möglicherweise an der Außenseite der Handschuhe haften.
- Beim längeren Tragen der Handschuhe auf ausreichende Hautpflege achten.

## 5. Mögliche Strukturierung von Betriebsabläufen

### 5.1 Bestuhlung

- **Reduzierung der Sitzplätze**

Die Anzahl der Sitzplätze in der Gastronomie muss unter Einhaltung der Abstandsregelungen reduziert werden. Hierbei ist es erforderlich, dass jeder Gastronom durch individuelle Bestuhlung gewährleistet, dass zwischen Personen, für die aktuell eine Kontaktbeschränkung gilt, ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann.

Mögliche Ausführungen:

- Entfernen der nicht benötigten Stühle und Tische oder
- „Sperrn“ der Stühle, die frei bleiben müssen, beispielsweise mit Klebeband oder
- Markierung der Stühle, die benutzt werden dürfen, z.B. durch Sitzkissen.

Unterstützt werden kann die Vereinzelung der Tische / Stühle durch weitere Maßnahmen, wie Bodenmarkierungen, Absperrbänder etc.

Für Familien und/oder für Gäste, für die aktuell keine Kontaktbeschränkung gilt, kann ein Bereich abgegrenzt werden, in dem es dementsprechend größere „**Familiertische**“ gibt. Um Verwechslungen zu vermeiden, müssen Familiertische explizit als solche gekennzeichnet sein.

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 7 von 19

**Es wird dringend empfohlen, die maximal zulässige Gästeanzahl je Gastraum schriftlich festzuhalten.**

## 5.2 Eindecken der Tische

- **Verzicht auf Tischdecken und jegliche Art von Tischdeko**  
Sollten dennoch Tischdecken und Tischdeko eingesetzt werden, müssten diese nach jedem Gast gewechselt bzw. desinfiziert werden.
- **Verzicht auf Menagen**  
Pfeffer, Salz, Zucker u.ä. werden in Portionspackungen ausgegeben. Auch auf die Bereitstellung von Saucen in Flaschen (z.B. Ketchup) oder größeren Schalen (z.B. Senftopf) wird verzichtet und diese stattdessen in Portionspackungen oder abgefüllt als „Single-Portion“, bzw. bei Familientischen als Familienportion, an den Gast abgegeben.

Werden trotzdem Menagen etc. bereitgestellt, müssen diese nach jeder Benutzung bzw. bei Gästewechsel desinfiziert oder ausgetauscht werden.

- **Verzicht auf Brezenkörbe**  
Brezen und anderes Gebäck werden dem Gast auf Bestellung in der gewünschten Anzahl serviert.
- **Verzicht auf Besteckkrüge**  
Jedem Gast wird ein einzeln gewickeltes Besteck überreicht.
  - Besteck wird direkt nach dem Heißspülen in der Spülmaschine in einer sauberen Umgebung gewickelt.
  - Das Personal trägt beim Wickeln einen Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe.
  - Gewickeltes Besteck wird in geschlossenen Behältern gelagert und transportiert.
- **Gestaltung der Speisekarte**  
Die Speisekarte muss in einer Form ausgegeben werden, in der das Risiko einer Virenübertragung möglichst minimiert wird. Der Gastronom kann aus verschiedenen Varianten wählen. Denkbar wäre z.B.:
  - Laminieren der Speisekarte und Desinfektion der Speisekarte nach jeder Benutzung.
  - Ausgabe der Speisekarte in Papierform. Nach der Benutzung muss die Speisekarte entsorgt werden.
  - Nutzung eines Tischaufstellers mit QR-Code, der nach dem Scannen mit dem Smartphone zur digitalen Speisekarte führt.
  - Speisen werden auf Tafeln in Gastraum geschrieben => vollständiger Verzicht auf Speisekarten.

Im Hinblick auf die Betriebswirtschaftlichkeit sollte über eine Kürzung des Speisenangebotes nachgedacht werden.

## 5.3 Einlass



Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 8 von 19

- **Einlasskontrollen durch hauseigenes Personal**

Das Personal stellt sicher, dass nur so viele Gäste das Lokal betreten, wie vorher festgelegt wurde (siehe Punkt 5.1 „Bestuhlung“), danach wird ein Einlassstopp ausgesprochen. Um den Überblick über die aktuelle Gästeanzahl zu behalten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- Es wird sowohl am Ein- als auch am Ausgang gezählt, wie viele Gäste das Lokal betreten bzw. verlassen. Ein ständiger Austausch der jeweiligen Mitarbeiter wird sichergestellt (per Telefon, SMS...).
- Verteilen von laminierten Eintrittskarten am Eingang. Die Anzahl der Eintrittskarten stimmt genau überein mit der Anzahl verfügbarer Sitzplätze. Beim Verlassen des Lokals müssen die Eintrittskarten wieder abgegeben werden und können nach entsprechender Desinfektion an die neuen Gäste ausgegeben werden. (Gleiches Prinzip wie Einkaufswagen-Strategie in Baumärkten).
- 

- **Einlass der Gäste an Bedingungen knüpfen**

- Nur wer einen MNS trägt, erhält Einlass.
- Vor dem Betreten des Lokals müssen die Hände desinfiziert werden (entsprechende Mittel werden vom Betreiber zur Verfügung gestellt).

- **Information der Gäste über Grundregeln und Hygienemaßnahmen**

- Mittels Aufstellern / Plakaten / Flyern werden die Gäste auf die besonderen Maßnahmen in der Gaststätte hingewiesen. Das Personal informiert zusätzlich mündlich über das Betriebskonzept.
- Auch auf der Homepage sollte das Hygienekonzept vorgestellt werden, damit sich die Gäste auf ihren Besuch in der Gaststätte vorbereiten können.

- **Separater Ein- und Ausgang**

Wo immer möglich, sollte es nur einen Eingang zur Gaststätte und einen separaten Ausgang geben. Somit wird die Kontrolle der Gästeanzahl vereinfacht und das Zusammentreffen kommender und gehender Gäste wird vermieden.

In Gaststätten, in denen es nur einen gemeinsamen Ein- und Ausgang gibt, regelt das Personal den Zu- bzw. Austritt aus dem Lokal unter Beachtung der Abstandsregelungen.

- **Reservierungen**

Reservierungen fallen unter das Gebot der 1,5m-Abstandsregelung.

Auf die Einlassbedingungen (MNS, Händedesinfektion) wird direkt bei der Reservierung hingewiesen.

Bei Reservierungen von Gruppen gibt es aktuell keine Beschränkung der maximal zulässigen Personenanzahl (Stand 11.05.2020). Es sind jedoch die derzeit gültigen Kontaktbeschränkungen einzuhalten

## 5.4 Service am Gast

- **Dokumentierte Mitarbeiterschulung**

Jeder Mitarbeiter wird vor Aufnahme der Tätigkeit geschult. Inhalte der Schulung sind:

- Grundregeln während der Pandemie (siehe Punkt 3)

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 9 von 19

- Im Betrieb getroffene (Hygiene-) Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie
- Verlauf und Symptome der COVID-19 Erkrankung
- Umgang mit Gästen / Kollegen, die Symptome einer Erkrankung aufweisen

- **Verpflichtung zum Tragen eines MNS**

Wie unter Punkt 3 beschrieben

- **Jeder Mitarbeiter nutzt, wenn möglich, ausschließlich die persönlichen Arbeitsmittel**

Wie unter Punkt 4 beschrieben

- **Verpflichtung zum häufigeren Händewaschen**

Während der Arbeitszeit ist eine regelmäßige, gute Handhygiene unerlässlich. Gemäß der Anleitung in Anhang 1 ist das Personal aufgefordert, sich nach dem Service die Hände zu waschen und zu desinfizieren.

- **Desinfektionsmittel**

Jeder Mitarbeiter trägt ein Handdesinfektionsmittel bei sich, das regelmäßig nach dem Kontakt mit Geschirr, Geld oder sonstigen Oberflächen benutzt wird.

Zudem werden Desinfektionsmöglichkeiten für die Gäste bereitgestellt.

- **Bargeldloses / Kontaktloses Bezahlen**

Wenn möglich, sollten die Gäste zum bargeldlosen Bezahlen angehalten werden (EC-Karte, Anbieter wie Apple-Pay usw.). Das Kartenlesegerät muss nach jeder Benutzung desinfiziert werden!

Ist keine bargeldlose Zahlung möglich, wäscht und/ oder desinfiziert sich die Servicekraft nach dem Kontakt mit Geld die Hände.

- **Vermeidung unnötiger Kontakte**

Es besteht kein Kontakt der Servicemitarbeiter zu Mitarbeitern aus anderen Bereichen wie Küche und Spülküche.

Bei der Beratung von Gästen wird ein größtmöglicher Sicherheitsabstand eingehalten.

Der Einsatz von Gloschen zum Abdecken der Speisen während des Transports zum Gast ist nicht erforderlich. Durch die Einhaltung der allgemeinen Betriebs- und Personalhygiene sowie der speziellen Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie (Mundschutz etc.) ist eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet.

## 5.5 Küche

- **Dokumentierte Mitarbeiterschulung**

Jeder Mitarbeiter wird vor Aufnahme der Tätigkeit geschult. Inhalte der Schulung sind:

- Grundregeln während der Pandemie (siehe Punkt 3)
- Im Betrieb getroffene (Hygiene-) Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 10 von 19

- Verlauf und Symptome der COVID-19 Erkrankung
  - Umgang mit Gästen / Kollegen, die Symptome einer Erkrankung aufweisen
- **Gewährleistung der Händehygiene**  
Im Rahmen der Betriebshygiene sind in jeder Küche bereits Möglichkeiten zum hygienischen Händewaschen installiert. Die Handwaschbecken verfügen über berührungslose Armaturen / Hebelarmaturen, außerdem stehen Seife und Einmalhandtücher zum Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung. Auch Desinfektionsmittelpender sind bereits in der Nähe der Handwaschbecken positioniert.
  - **Einhaltung des Mindestabstands**  
Die Arbeitsplätze in der Küche sind so gestaltet, dass die Mitarbeiter untereinander einen Mindestabstand von 1,5m einhalten können. Lediglich wenn der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann, sind alle Mitarbeiter in der Küche dazu verpflichtet, während der gesamten Arbeitszeit einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Dieser ist bei Durchfeuchtung zu wechseln.
  - **Richtige Benutzung von Einmalhandschuhen**  
Werden vom Personal Einmalhandschuhe getragen, so sind diese in regelmäßigen Abständen und bei Wechsel der Tätigkeit gemäß der Anleitung in Anlage 2 zu wechseln.
  - **Reinigung und Desinfektion (R&D) der Arbeitsbereiche**  
Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle können, wenn nötig, erhöht werden. Im Rahmen der guten Hygienepaxis erfolgt ohnehin mindestens eine R&D vor Arbeitsbeginn, mehrmalige R&D während der Arbeitszeit und eine ausgiebige Schlussreinigung und -desinfektion. Beim Wechsel der Tätigkeit ist jeder Mitarbeiter dazu angehalten, seinen Arbeitsbereich zu reinigen und zu desinfizieren.
  - **Personenbezogene Bereitstellung von Arbeitsmitteln**  
Wie unter Punkt 4 beschrieben.
  - **Sicherstellung der Funktionsfähigkeit von Abluftanlagen**  
Es muss gewährleistet sein, dass Abluftanlagen technisch einwandfrei funktionieren. Dies setzt eine regelmäßige Reinigung und Wartung voraus.  
Abluftanlagen sollten, wenn möglich, auf höchster Stufe laufen.
  - **Lagerung von Arbeitskleidung**  
Eine Schwarz-Weiß-Trennung der Wäsche ist in den Betrieben durch entsprechende Spinde oder ähnliche Vorrichtungen gewährleistet.
  - **Vermeidung unnötiger Kontakte**  
Es besteht kein Kontakt der Küchenmitarbeiter zu Mitarbeitern aus anderen Bereichen wie Service und Spülküche.

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 11 von 19

## 5.6 Schänke

Analog zu den Vorgaben für das Service- und Küchenpersonal gelten folgende Punkte auch für Schankkellner\*innen:

- **Dokumentierte Mitarbeiterschulung**
- **Verpflichtung zum Tragen persönlicher Schutzausrüstung**
- **Einhalten der Regeln der Handhygiene**
- **Bereitstellung von Handdesinfektionsspendern und ggf. Mitführen eines Händedesinfektionsmittels**
- **R&D der Arbeitsbereiche**
- **Personenbezogene Bereitstellung von Arbeitsmitteln**
- **Schwarz-Weiß-Trennung der Wäsche**
- **Vermeidung unnötiger Kontakte**

## 5.7 Spülküche

Analog zu den Vorgaben für das Service-, Küchen- und Schankpersonal gelten folgende Punkte auch für Spüler\*innen:

- **Dokumentierte Mitarbeiterschulung**
- **Verpflichtung zum Tragen persönlicher Schutzausrüstung**
- **Einhalten der Regeln der Handhygiene**
- **Bereitstellung von Handdesinfektionsspendern und ggf. Mitführen eines Händedesinfektionsmittels**
- **R&D der Arbeitsbereiche**
- **Vermeidung unnötiger Kontakte**

Zusätzlich gelten folgende Regeln beim Spülen von Gläsern, Geschirr und Besteck:

- **Heißspülung in der Spülmaschine**

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 12 von 19

Die Spülmaschine wird ausschließlich im Heißspülmodus, d.h. bei Temperaturen  $\geq 65^{\circ}\text{C}$  betrieben. Evtl. muss die Einstellung der Spültemperatur vom Hersteller vorgenommen werden. Die Temperatur des Spülwassers sollte täglich mindestens 2x kontrolliert und diese Kontrolle dokumentiert werden. Ein Muster für eine mögliche Dokumentation befindet sich in Anlage 3.

- **Einsatz geeigneter Spülchemie**

Für die Reinigung werden alkalische Reinigungsmittel in einer ausreichenden Konzentration eingesetzt. Welche Mittel und Konzentrationen für welche Art der Spülmaschine am besten eingesetzt wird, ist beim Spülmaschinenhersteller zu erfragen.

- **Verlängerung der Spülzeiten**

- In Bandspülmaschinen wird die Bandgeschwindigkeit verlangsamt.
- In Hauben- und Untertischspülmaschinen wird die Dauer des Spülprogramms verlängert (ggf. Rücksprache mit dem Hersteller erforderlich).

- **Reduzierung der Mitarbeiter, die mit Geschirr in Kontakt kommen**

Die Abläufe müssen dahingehend optimiert werden, dass so wenige Personen wie möglich das Schmutzgeschirr in den Händen halten, bevor es in die Spülmaschine gelangt.

- **Lagerung gereinigter Gläser**

Gläser werden unmittelbar nach der Heißreinigung von der Spülkraft zur Schänke gebracht und dort entweder

- in gereinigte Regale verräumt oder
- in gereinigte Gläser Schubladen verräumt oder
- dem Schankkellner zum zeitnahen Gebrauch bereitgestellt.

- **Lagerung gereinigten Geschirrs**

Analog zur Lagerung gereinigter Gläser wird Geschirr in gereinigte Regale verräumt oder den Köchen zum zeitnahen Anrichten der Speisen bereitgestellt.

- **Umgang mit gereinigtem Besteck**

Wie unter Punkt 5.2 „Eindecken der Tische“ beschrieben, wird das Besteck unmittelbar nach der Heißreinigung in einer sauberen Umgebung in saubere Servietten eingewickelt und anschließend bis zur Verwendung in verschlossenen Behältern gelagert. Das Personal trägt beim Wickeln des Bestecks einen MNS sowie Handschuhe.

Der Einsatz spezieller Desinfektionsmittel beim Heißspülen in der Spülmaschine oder während der Nachspülung im Kaltbereich der Spülmaschine wird als nicht nötig eingestuft. Solange die vorgegebene Temperatur von  $65^{\circ}\text{C}$  beim Spülen eingehalten wird, werden etwaige Viren durch die Hitze inaktiviert. Der Einsatz eines Desinfektionsmittels im Bereich der Nachspülung kann jedoch eine Rekontamination des Spülgutes verhindern.

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 13 von 19

## 5.8 Biergarten / Freischankfläche

- **Bestuhlung**  
Die Bestuhlung im Biergarten erfolgt nach den gleichen Regelungen wie unter Punkt 5.1 „Bestuhlung“ definiert.
- **Zugangsregelung**  
Die Zugangsregelung erfolgt analog zu der Vorgehensweise wie unter Punkt 5.3 „Einlass“ beschrieben.
- **Platzierung der Gäste und Erfassung der Kontaktdaten**  
Gemäß der „Grundregeln während der Pandemie“ (Punkt 3) muss jedem Gast vom Personal ein Sitzplatz zugewiesen werden. Der Gast darf erst bedient werden (bzw. sich im SB-Bereich selbst bedienen), nachdem er seine Kontaktdaten angegeben hat.
- **Wegekonzept**  
Wenn möglich, wird ein Wegekonzept erstellt, in dem die Laufwege der Gäste eindeutig markiert sind und ein Abweichen durch entsprechende Wegbegrenzungen (Flutterband, Bauzaun o.Ä.) unmöglich ist. **Alle Wege werden nach Möglichkeit als „Einbahnstraßen“ ausgelegt!** Auch innerhalb der Wege kann somit der Mindestabstand von allen Gästen eingehalten werden.
- **SB-Bereiche**  
SB-Bereiche können weiterhin betrieben werden. Eine Selbstbedienung durch den Gast ist jedoch ausschließlich bei verpackten Speisen / Produkten erlaubt! Offene Produkte müssen vom Personal unter Einhaltung der Hygienebestimmungen ausgegeben werden.  
  
In kleineren Biergärten, in denen ein Wegekonzept mit Einbahnstraßen nicht umsetzbar ist, können SB-Bereiche eingeschränkt bzw. sogar komplett eingestellt und Bereiche mit Bedienung entsprechend vergrößert werden. Es gelten dann die gleichen Regelungen für Gäste, wie unter den Grundregeln beschrieben (Mundschutzpflicht immer dann, wenn der Gast sich im Biergarten bewegt). Somit bewegt sich nur die Servicekraft im Biergarten und es werden unnötige Kontakte vermieden.
- **Regeln für das Personal**  
Es gelten die gleichen Regeln wie unter Punkt 5.4 „Service am Gast“ aufgelistet.
- **Regeln für die Reinigung und Lagerung von Gläsern, Geschirr und Besteck**  
Die Abläufe entsprechen den unter Punkt 5.7 „Spülküche“ erläuterten Vorgehensweisen.
- **Zusätzliche Regeln für den Selbstbedienungsbereich**
  - Die Gäste werden über Hinweisschilder oder vom Personal darüber informiert, dass benutztes Geschirr, Gläser etc. entweder
    - beim Verlassen des Biergartens auf den Tischen stehen gelassen wird oder
    - vor dem Verlassen des Biergartens in die Behälter auf den gekennzeichneten Abräumstationen gelegt bzw. gestellt werden muss. Das Spülpersonal holt sich

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 14 von 19

das Schmutzgeschirr direkt vom Abräumtisch und transportiert es zur Spülmaschine.

Somit werden unnötige Laufwege der Gäste im Biergarten reduziert.

- Wenn nötig, wird die Anzahl der Kassen reduziert, um die Einhaltung der Abstandsregelungen zu gewährleisten.
  - Gäste werden darauf hingewiesen, möglichst bargeldlos / kontaktlos zu bezahlen.
- **Regeln für die Nutzung des Kinderspielplatzes**
    - Wenn möglich: Schaffung von separatem Ein- und Ausgang, z.B. durch Bodenmarkierungen oder Absperrung mittels Absperrband oder Zaun.
    - Spielplätze unter freiem Himmel sind für Kinder nur in Begleitung von Erwachsenen geöffnet.
      - Die begleitenden Erwachsenen sind angehalten, jede Ansammlung zu vermeiden und wo immer möglich auf ausreichenden Abstand der Kinder zu achten.

## 5.9 Toilettenräume

- **Begrenzung der Gästeanzahl**  
Analog zur Festlegung der maximalen Gästeanzahl im Gastraum muss auch die Gästeanzahl in den Toilettenräumen festgelegt werden. Kontrolliert wird die Einhaltung der „Obergrenze“ durch entsprechend eingewiesenes Personal.
- **Verpflichtung zum Tragen eines MNS**  
Jeder Gast muss auf dem Weg zu den Toilettenräumen und bei der Benutzung der Toilettenräume einen Mund-Nasen-Schutz tragen.
- **Reduzierung von Handwaschbecken, Toilettenkabinen und Urinalen**  
Gemäß der Abstandsregelungen wird, wenn nötig
  - Jedes zweite Handwaschbecken gesperrt
  - Jedes zweite Urinal gesperrt oder alternativ Trennwände zwischen den Urinalen installiert
  - Jede zweite Toilettenkabine gesperrt.

Die Sperrung kann problemlos mittels Absperrband erfolgen.

- **Bereitstellung von Mitteln zum hygienischen Händewaschen**  
Zum Händewaschen werden den Gästen an den Handwaschbecken mindestens Seife und Einmalhandtücher oder Händetrockner zur Verfügung gestellt. Wenn möglich werden Kombimittel aus Seife und Desinfektion eingesetzt, welche eine zeitgleiche Reinigung und Desinfektion der Hände gewährleisten. Ggf. werden den Gästen zusätzlich Mittel zur Händedesinfektion bereitgestellt. Wo möglich, werden Hebelarmaturen oder berührungslose Armaturen eingesetzt.

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 15 von 19

- **Information der Gäste**

Gäste werden entweder durch das Toilettenpersonal oder entsprechende Hinweisschilder über die einzuhaltenden Toilettenregeln aufgeklärt.

## 5.10 Reinigung und Desinfektion (R&D)

Da sich alle Gäste vor dem Betreten des Lokals die Hände waschen oder desinfizieren müssen, wird die Belastung durch von außen eingetragene Viren und Bakterien auf Oberflächen in der Gaststätte deutlich reduziert.

Die tägliche Reinigung und Desinfektion aller Betriebsräume erfolgt gemäß den Vorgaben der guten Hygienepraxis, abgebildet im betriebseigenen Hygieneplan. Zusätzlich zu dieser Standardreinigung werden folgende Maßnahmen eingeführt:

- **R&D handberührender Flächen**

Oberflächen, die häufig von Gästen oder dem Personal berührt werden, müssen häufiger gereinigt und desinfiziert werden. Hierzu zählen z.B. Türklinken und Handläufe, aber auch Telefone, Kartenlesegeräte und Tastaturen. Das Intervall für die R&D ist je nach Gästeaufkommen festzulegen.

- **R&D von Inventar**

Die Reinigung von Tischen und Stühlen erfolgt mithilfe der Standard-Reinigungsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration, anschließend wird ein gegen Viren wirksames Desinfektionsmittel aufgetragen. **Die Desinfektion erfolgt immer dann, wenn Gäste den Tisch verlassen haben und bevor sich neue Gäste hinsetzen.**

- **R&D von Toilettenräumen**

Das Reinigungsintervall muss je nach Gästeaufkommen erhöht werden. Die Desinfektion von Toilettenschüsseln, Türklinken und anderen handberührenden Flächen sollte stündlich erfolgen.

## 5.11 Warenanlieferung und Dienstleistungen

Für Lieferanten und Dienstleister gelten die gleichen Zugangsregeln wie für Gäste (siehe Punkt 5.3 „Einlass“) sowie die Grundregeln während der Pandemie (siehe Punkt 3). Lieferanten und Dienstleister werden vor Erbringung der Leistung über die betrieblichen Maßnahmen informiert. Dies kann z.B. durch Versenden eines Merkblattes per E-Mail oder persönlich vor Ort erfolgen.

## 5.12 Organisatorische Regelungen (Abteilungsübergreifend)

- **Genauere Planung von Arbeits- und Pausenzeiten**

Wenn möglich, soll in mehreren getrennten Teams gearbeitet werden, um eine mögliche Ansteckungsgefahr innerhalb des Personals zu minimieren.



Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 16 von 19

Schichtzeiten sollten nach Möglichkeit überschneidungsfrei geplant werden. Sofern eine Übergabe erforderlich ist, sollte diese kontaktlos z.B. über Telefon oder eine dritte Person erfolgen.

Auch die Pausenzeiten müssen so geplant werden, dass sich nicht zu viele Mitarbeiter der gleichen Schicht / des gleichen Teams gleichzeitig in den Pausenräumen aufhalten.

## **6. Parkplatzkonzept**

Analog des Konzeptes für das Betreten der Gasträume wird ein Parkplatzkonzept erstellt, sofern Kundenparkplätze zur Verfügung gestellt werden. Dieses umfasst das Absperrern von Parkflächen z.B. mittels Flatterband und dadurch die Gewährleistung der Einhaltung der Abstandsregelungen. Laufwege vom Parkplatz zur Gaststätte werden ebenfalls z.B. mittels Flatterband gekennzeichnet.

Auf die geltenden Hygieneregeln kann mittels Aufstellern / Plakaten hingewiesen werden. Außerdem wird Personal eingesetzt, um die Einhaltung der Maßnahmen zu überwachen.

## **7. Preisgestaltung**

Um die genannten Maßnahmen realisieren zu können, können moderate Preiserhöhungen angedacht werden (nur solange der Betrieb nicht „normal“ laufen kann).

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 17 von 19

## 8. Anlagen

### Anlage 1: Anleitung zum richtigen Händewaschen und Desinfizieren



1:  
Befeuchten Sie Hände und Handgelenke mit Wasser und Seife oder mit 2 ml Handdesinfektionsmittel.



2:  
Handfläche auf Handfläche reiben.



3:  
Rechte Handfläche über linken Handrücken reiben und umgekehrt.



4:  
Handfläche auf Handfläche legen und in den Fingerzwischenräumen verreiben.



5:  
Außenseite der Finger auf gegenüberliegender Handfläche reiben.



6:  
Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der linken Handfläche und umgekehrt.



7:  
Kreisendes Reiben der rechten Fingerkuppen in der linken Handfläche und umgekehrt.



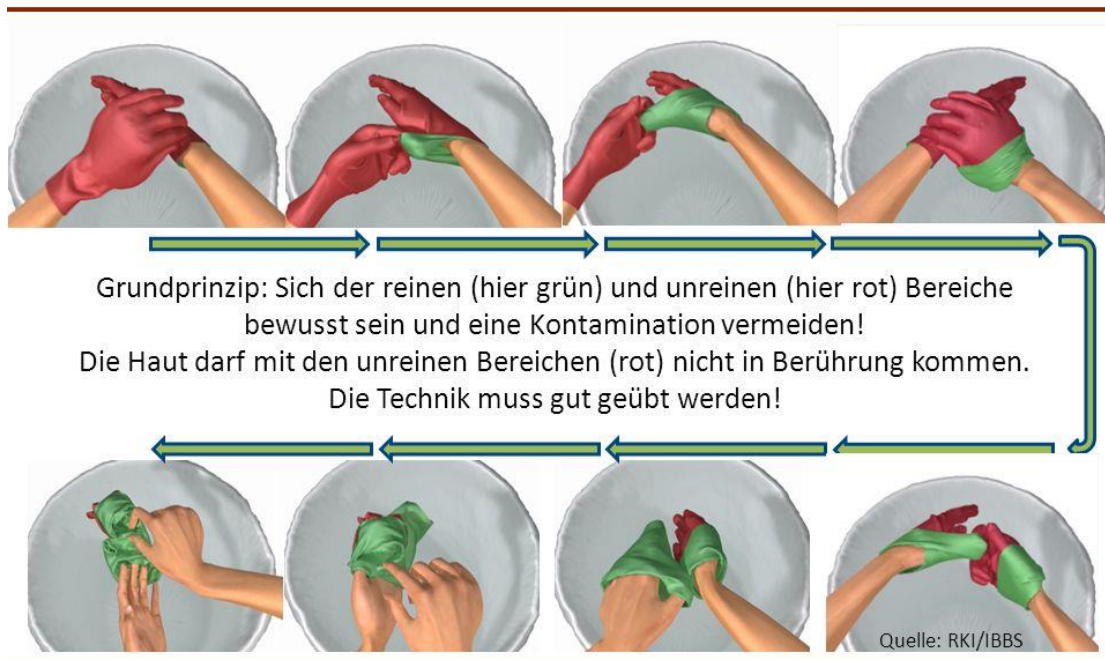
8:  
Kreisendes Reiben beider Handgelenke.

Quelle: <https://www.plum-deutschland.de/wissenswertes/wissenswertes-ueber-handhygiene>

Augustiner-Bräu	<b>Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie</b>	Version 4
Wagner KG		
München		Seite 18 von 19

## Anlage 2: Anleitung zum richtigen Ausziehen von Einmalhandschuhen

### Handschuhe ausziehen



20.05.2015



Quelle: <https://slideplayer.org/slide/8158491/>

### Anlage 3: Temperaturkontrolle Spülmaschine

Bezeichnung / Standort der Maschine: \_\_\_\_\_

Solltemperatur: 65 °C \*

[Monat]/[Jahr]						
	1. Messung			2. Messung		
Tag	Temp. [°C]	Maßnahme bei Abweichung	Unterschrift	Temp. [°C]	Maßnahme bei Abweichung	Unterschrift
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

\*während des Betriebs der Maschine ist eine Negativabweichung um 3 °C zulässig.