

Die Gastronomie darf endlich wieder durchstarten und wir freuen uns mit Ihnen. Dennoch dürfte vieles anders sein als gewohnt. Auf die Gastronomen und auf die Gäste kommt wahrscheinlich eine Vielzahl von Empfehlungen und Pflichten zu, deren detaillierte Dokumentation noch aussteht. Um die Organisation vorab ein bisschen zu vereinfachen, finden Sie anbei die zentralen Empfehlungen und Leitlinien für die Gastronomie.*
Wir wünschen allen einen reibungslosen und freudigen Wiedereinstieg.

Vor und während der Wiederöffnung bedenken:

- ▶ Die Geräte sind auf Dauerbetrieb ausgelegt – überprüfen sie alle Geräte auf ihre Funktionalität
- ▶ Reinigen und spülen sie ihre Wasser- und Getränkeleitungen durch
- ▶ Gläser sind idealerweise in einer Gläserspülmaschine zu reinigen, zumindest aber weiterhin separat von Geschirr und Besteck
- ▶ Empfehlenswert erscheinen Spülzeiten von mind. 90s bei Temperaturen von mind. 65° (Temperaturen >65° von Vorteil)
- ▶ Auf die hinreichende Anwendung professioneller Spülchemie ist unbedingt zu achten

Die Servicetechniker von Grosskuechen Wenzel beraten Sie gerne!

Reservierungen durch den Gast per Telefon/Email verpflichtend:

- ▶ **Obligatorisch:** Alle Gäste müssen vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen einhalten zu können
- ▶ **Obligatorisch:** Gästedaten aller Gäste sind zu dokumentieren. Tipp: Formblatt zum Download auf die Homepage stellen bzw. auf den Tischen auslegen
- ▶ Pläne für die Tischbelegung erstellen
- ▶ Bei Reservierung auf das Mitbringen von Mund- und Nasenschutz hinweisen

Am Eingangsbereich sollte beachtet werden:

- ▶ Es gilt die Abstandsregel von mind. 1,5m
- ▶ Einlasszeiten vereinbaren und regulieren, um Warteschlangen zu vermeiden
- ▶ Abstand: Markierungen auf dem Boden anbringen
- ▶ Desinfektionsspender sollten am Eingang bereitgestellt werden

Elegante Hygienesäulen von Grosskuechen Wenzel!



...und weiter gehts:

- ▶ Kapazität auf 50% reduzieren, nutzbare Flächen kennzeichnen bzw. nicht nutzbare abgrenzen
- ▶ Mindestabstand durch Vorplatzieren der Tische sicherstellen
- ▶ Kontaktloses Bezahlen forcieren
- ▶ Eingeschweißte Speisekarten verwenden
- ▶ Schutzmasken für Personal und „vergessliche“ Gäste
- ▶ Benutzung von Einmalservietten und –tischsets aus Papier
- ▶ Kein Salz, Pfeffer, Essig und Öl auf den Tischen
- ▶ Speisen in der Küche anrichten
- ▶ Kein Nachschenken am Tisch, Getränke idealerweise aus Flaschen
- ▶ Verbot von Buffets
- ▶ Abstand auch in der Küche einhalten
- ▶ Häufiges Desinfizieren von Oberflächen, Kassen, Türklinken; dies gilt auch in der Küche für Geräte und Kochutensilien

