

# Exit-Strategie-Empfehlungen für Hotellerie und Gastronomie in Schleswig-Holstein

Stand 08.05.2020

## Buchung

- Tischreservierung vornehmen lassen per Telefon/Mail oder online
- Genaue Uhrzeit Reservierung vornehmen
- Empfehlung: Verweildauer höchstens 1,5 Stunden
- Öffnungszeiten bis maximal 22 Uhr

## Eintritt

- Verordnung – Verhaltensregeln – Leitfaden am Eingang (siehe Auflistung)
- Desinfektionsmittel am Eingang bereit stellen
- Registrierung am Tisch
- Name-Anschrift-Telefonnummer-Eintreffen (Uhrzeit-Tischnummer)
- Auf dem Tisch befindet sich Desinfektionsmittel nett verpackt

## Tisch/Inventar

- Stühle belegen das Rücken zu Rücken mindestens 1,5 m auseinander sitzen
- Zum Nachbartisch rechts und links mindestens 1,5 m Abstand einhalten
- Zwei häusliche Gemeinschaften an den Gästetischen sind erlaubt bis maximal 10 Personen
- Personenzahl an den Tischen auf häusliche Gemeinschaften begrenzen
- Tisch und Platz ist Gast direkt zugewiesen und kann nach Einnahme nicht mehr (wahllos) gewechselt werden
- Tische und Stühle müssen nach Gebrauch gründlich gereinigt und desinfiziert werden

## Hygiene und WC

- Möglichst Einbahnstraßen beim Ein- und Ausgang und bei Zu- und Abgang zu den WC-Anlagen – Mindestabstand von 1,5 m muss jederzeit eingehalten werden können
- WC Anlagen genaue Wegbeschreibung muss vorgenommen werden
- (Ausreichend Hinweisschilder zu den WC Anlagen)
- Hygiene in den WC Anlagen (Seife, Desinfektionsmittel, Einwegpapier, Kosmetiktücher, Frisch-Wasser)
- Keine Gästeansammlungen in den WC Anlagen

## Bestellung

- Vorerst keine Büfettangebote (Salatbüfett etc.)
- Die Speisen werden serviert von den Servicekräften – gesetztes Essen
- Ausheben der Teller / Besteck / Gläser wird von den Servicekräften vorgenommen
- Arrangements anbieten (Speisen inkl. Wasser / Wein)
- Servicekräfte kommen an den Tisch und nehmen die Bestellung mit Abstand 1,5 m an
- Eventueller Service über Servierwagen anbieten

## Bestellung

- Bezahlung am Tisch durch die Servicekräfte (bar oder EC) Zahlung ist möglich
- Ausreichend Lüftungen vornehmen
- Speise- und Getränkekarte auf „Einmalpapier“ -> Einmalige Verwendung wünschenswert oder laminierte Speisekarten nach Gebrauch desinfizieren

# Gastronomie

Zugangsbegrenzungen an den Eingängen

Eventuelle Warteschlange- Maßnahmen zur Einhaltung von Mindestabständen

Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60°C eingehalten wird -> Desinfektion



**DEHOGA Schleswig-Holstein**  
**Hamburger Chaussee 349**  
**24113 Kiel**  
**0431-651866**  
**info@dehoga-sh.de**