



WELCOME
WE ARE
OPEN
PLEASE COME IN

Schutzkonzept Gastronomie

Ergänzende Empfehlungen für das Gastgewerbe unter COVID-19

Ausgangslage

Gastronomiebetriebe dürfen ab dem 11. Mai unter strengen Hygieneauflagen und Distanzregeln wieder Gäste bewirten. Voraussetzung hierfür ist das Vorhandensein eines Schutzkonzeptes. Dabei ist zentral, dass die zusätzlichen Auflagen und Hygienemaßnahmen auf den bestehenden, etablierten Prozessen aufbauen. Lebensmittel können unter Einhaltung der Guten Herstellungspraxis (GHP) weiterhin sicher hergestellt werden. Neu kommen Massnahmen zum Schutz von Mitarbeitenden und Gästen hinzu. Die wichtigsten Massnahmen sind eine geeignete Händehygiene, die Einhaltung der notwendigen Abstände sowie spezifische Schutzmassnahmen für Gäste und Mitarbeitende. Die Neuerungen sind im Schutzkonzept der Gastrosuisse und Hotelleriesuisse detailliert beschrieben und verbindlich für die Branche.

Es ist in der aktuellen Situation wichtig und entscheidend, dem Gast das bestmögliche Gefühl von Sicherheit zu vermitteln. Ihre Gäste sollen der Überzeugung sein, sich am richtigen Ort zu befinden. Dies erfordert Anpassungen einerseits in der Betriebsorganisation, andererseits in den einzelnen Arbeitsbereichen. Daher möchten wir Ihnen an dieser Stelle einige ergänzende Überlegungen mitgeben:

Überprüfen Sie Ihr Angebot

Die unsichere Entwicklungslage erfordert möglicherweise unkonventionelle Massnahmen bei der Angebotsplanung, um die Bedürfnisse der Gäste zu treffen. Nachfolgend liefern wir Ihnen einige Ideen:

- Verlängern Sie Ihre Angebotszeiten für Mahlzeiten
- Definieren Sie attraktive Angebote für Randzeiten
- Bieten Sie komplette Mahlzeiten zeitgleich an
- Bieten Sie Ihren Gästen die Möglichkeit, die gewünschten Speisen im Voraus zu bestellen
- Reduzieren Sie Ihr Angebot

Überdenken Sie Ihren Offenausschank

Verschlossene Getränkeflaschen reduzieren ein Übertragungsrisiko. Wir empfehlen Getränkebestellungen am Tisch vor dem Gast zu öffnen. Dies gibt zusätzliche Sicherheit für den Gast. Unter Einhaltung der notwendigen Vorsichtsmaßnahmen und bei kurzen Servicewegen ist der Offenausschank weiterhin möglich. Beachten Sie in diesem Zusammenhang die Einhaltung einer angemessenen Gläserhygiene.

WELCOME

Bilden Sie Teams

Sofern es die betrieblichen Ressourcen zulassen, sollten aus den bestehenden Mitarbeitenden zwei Teams gebildet werden, beispielsweise um den Mittags- und den Abendservice getrennt durchführen zu können. Somit lässt sich bei Erkrankung eines Mitarbeitenden der Betrieb mit dem zweiten Team aufrechterhalten.

Setzen Sie auf Partnerschaften

Für den Fall, dass Ihr Betrieb während einer Quarantänesituation nicht mehr in der Lage ist zu produzieren, können Partnerschaften sinnvoll sein, um beispielsweise Essenslieferungen weiterhin gewährleisten zu können.

Halten Sie die Hygieneregeln kompromisslos ein

Speisen können unter Einhaltung der Guten Herstellungspraxis (GHP) sicher zubereitet werden. Die persönliche Hygiene, die Händehygiene und der korrekte Umgang mit Degustationslöffeln und Kochbesteck sind wichtig.

Eine Ansteckung mit COVID-19 durch Lebensmittel und Lebensmittelverpackungen ist nicht bekannt.

Aus Gesundheitsschutz-Überlegungen gelten auch in der Küche folgende Hygieneregeln:

- Zwischen jedem Arbeitsgang gründlich Hände waschen
- Degustationslöffel nur einmal verwenden
- Koch- und Schöpfbesteck nach Gebrauch reinigen
- Keine Löffel-Bain-Maries einrichten
- Gemüse und Früchte gründlich waschen
- Messer und Werkzeuge regelmässig reinigen und desinfizieren
- Gerätschaften nach Möglichkeit in der Spülmaschine reinigen
- Maschinen nach Gebrauch reinigen und desinfizieren

Quellenverzeichnis und weiterführende Informationen

- [online](#) Staatsekretariat für Wirtschaft SECO Prävention von COVID-19
- [online](#) BLV Anleitung für Lebensmittelunternehmen – COVID-19 und Lebensmittelsicherheit
- [download \(pdf\)](#) GastroSuisse Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19
- [online](#) DEHOGA Baden Württemberg: Massnahmen bei Wiedereröffnung – zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen
- [download \(pdf\)](#) Schweizer Brauerei-Verband (SBV) Informationen zur gründlichen Gläserreinigung
- [download \(pdf\)](#) Schweizer Brauerei-Verband (SBV) Gläserpflege, Ausschank, Reinigung und Unterhalt
- [download \(pdf\)](#) Schweizer Brauerei-Verband (SBV) Wichtige Informationen für Betreiber von Getränkeschankanlagen



Ansprechpartner



Leistungskatalog

Scan & Go: QR-Code Reader im App Store (iOS) oder Play Store (Android) downloaden, Code scannen und mehr entdecken.

Labor Veritas AG, Postfach, CH-8027 Zürich
Telefon 044 283 29 30, Fax 044 201 42 49
admin@laborveritas.ch, www.laborveritas.ch