

Die Gäste zu Zeiten der Bekämpfung des COVID-19 empfangen

Leitfaden für das Gaststättengewerbe

Version 8.5.2021



Wichtig








In diesem Leitfaden bedeutet **“Maske oder Stoffalternative”** eine nicht belüftete Maske aus Stoff oder Einwegmaterial, die dicht über dem Gesicht sitzt, Nase, Mund und Kinn bedeckt und eine Kontamination durch personal Kontakt verhindern soll. Schals, Halstücher, Masken mit Belüftungsventil und Mundschutz aus Kunststoff entsprechen nicht dieser Definition.



FÖD Wirtschaft, K.M.B., Mittelstand und Energie

Rue du Progrès 50 – 1210 Brüssel

Unternehmensnummer: 0314.595.348

-  0800 120 33 (freie Nummer)
-  SPFEco
-  @spfeconomie
-  [linkedin.com/company/fod-economie](https://www.linkedin.com/company/fod-economie) (zweisprachige Seite)
-  [instagram.com/spfeco](https://www.instagram.com/spfeco)
-  [youtube.com/user/SPFEconomie](https://www.youtube.com/user/SPFEconomie)
-  economie.fgov.be

Verantwortliche Herausgeberin:

Séverine Waterbley
Vorstandsvorsitzende des Direktionsausschusses
Rue du Progrès 50 – 1210 Brüssel

Internetfassung - Version 8.5.2021

100-20



Ziel dieses Leitfadens

Nach Ansicht von Experten werden wir noch einige Zeit mit dem COVID-19-Virus leben müssen. Wir müssen daher weiterhin Maßnahmen ergreifen, um die weitere Ausbreitung des Virus oder neue Ausbrüche so weit wie möglich zu verhindern.

Dieser Leitfaden beschreibt die notwendigen, minimalen Präventionsmaßnahmen, um sicherzustellen, dass die Kontakte zwischen Gastronomiebetrieben und ihren Gästen so sicher wie möglich ablaufen, indem das Infektionsrisiko so gering wie möglich gehalten und eine Kontamination so weit wie möglich vermieden wird.

Diese Präventionsmaßnahmen können auf Branchen- und/oder Unternehmensebene ergänzt werden, um den spezifischen Kontext so weit wie möglich zu berücksichtigen, damit die Aktivitäten unter sicheren Bedingungen aufgenommen werden können. Es können auch andere geeignete Maßnahmen ergriffen werden, die einen gleichwertigen Schutz bieten.

Dieser Leitfaden enthält Richtlinien für Unternehmer im Gaststättengewerbe.

Der Leitfaden basiert auf dem Protokoll des Paritätischen Ausschusses 302 für eine sichere Wiederöffnung des Gaststättengewerbes (Außenbereich), das vom Minister für Wirtschaft und Arbeit und vom Minister für Selbständige und KMU bestätigt wurde, für die im Außen Wiederöffnung der Terrassen des Gaststättengewerbes und der professionellen Gastronomie.

Dieses Protokoll finden Sie auf der Seite [info-coronavirus.be](https://www.info-coronavirus.be) sowie auf der Seite der Verbände des Sektors [reouverturehoreca.be](https://www.reouverturehoreca.be).

Es nimmt die Mindestbedingungen für die Ausübung der Tätigkeit auf, die in der Ministerialverordnung vom 28. Oktober 2020 über Notfallmaßnahmen zur Begrenzung der Verbreitung des Coronavirus festgelegt sind (Artikel 6).

Die Kontrolle der Einhaltung der Gesundheitsvorschriften in Bezug auf die Öffnung von Terrassen im Gaststättengewerbe erfolgt durch die Polizeikräfte, erforderlichenfalls unter Anwendung von Zwang und Gewalt, in Übereinstimmung mit den Bestimmungen des Artikels 37 des Polizeigesetzes. Diese Kontrolle betrifft die Einhaltung der in Artikel 6 der Ministerialverordnung vom 28. Oktober 2020 festgelegten Mindestbedingungen, wie sie im Protokoll aufgeführt sind. Die Sozialinspektionen führen Kontrollen nach den Bestimmungen des Sozialstrafgesetzbuches, insbesondere nach den Artikeln 17 Absatz 2 und 238, durch.

Zusätzlich zu den Präventionsmaßnahmen in diesem Leitfaden wird Auftragnehmern und Arbeitnehmern auch empfohlen, den „[Allgemeinen Leitfaden zur Eindämmung der Ausbreitung von COVID-19 am Arbeitsplatz](#)“ auf der Website des Föderalen Öffentlichen Dienstes Beschäftigung, Arbeit und Soziale Konzertierung zurate zu ziehen.

Geltungsbereich

- Diese Richtlinien gelten für Festsäle, Restaurants und Cafés, einschließlich der Ess- und Trinkgelegenheiten in Hotels.
- Diese Richtlinien gelten auch für Empfänge und Bankette mit Sitzplätzen, die von einem professionellen Catering-Unternehmen veranstaltet werden, sowie für andere professionelle Organisatoren von Empfängen und Banketten.
- Diese Richtlinien gelten nicht für die Vermietung von Zimmern oder Unterkünften.



Richtlinien für Gäste



- **Reservieren** Sie Ihren Gaststättenbesuch möglichst im Voraus.
- Gäste dürfen **nur auf der Terrasse** sitzen.
- **Nicht mehr als 4 Personen** dürfen an einem Tisch sitzen, **es sei denn, alle wohnen unter einem Dach**.
- Zum Verzehr müssen Gäste **unbedingt sitzen**. Jeder muss an seinem eigenen Tisch sitzen bleiben.
- **Kommen Sie nicht** in die Gaststätte, wenn Sie **Krankheitssymptome** zeigen.
- Befolgen Sie die **Anweisungen** des Personals und die in der Gaststätte geltenden Richtlinien.
- Halten Sie einen Abstand von **1,5 Metern** zu Mitarbeitern und anderen Gästen ein, ausgenommen diejenigen, die zu Ihrer Gruppe gehören.
- Das Tragen einer **Maske** oder einer Stoffalternative ist ab dem Alter von 13 Jahren obligatorisch, außer beim Sitzen am Tisch. Wenn dies aus medizinischen Gründen nicht möglich ist, können Sie einen Gesichtsschutz verwenden. Personen, die aufgrund einer Behinderung, die durch ein ärztliches Zeugnis belegt ist, keinen Mundschutz, keine Stoffmaske oder keinen Gesichtsschutz tragen können, müssen dieser Verpflichtung nicht nachkommen.
- **Begrenzen Sie Ihre Bewegungen** in der Gaststätte. Gehen Sie nur zu Ihrem Tisch, zur Toilette oder Ihre Rechnung bezahlen.
- **Husten oder niesen** Sie in den **Ellbogen** oder in ein **Papiertaschentuch**, das Sie unmittelbar danach in einem Mülleimer mit Deckel (z.B. auf den Toiletten) entsorgen.
- Achten Sie auf gute **Handhygiene** und berühren Sie nur Gegenstände, die Sie benötigen.
- **Zahlen Sie** so viel wie möglich **elektronisch** oder kontaktlos.

Richtlinien für **Unternehmer** im **Gaststättengewerbe**

- Stellen Sie eine **vollständige Reinigung und Desinfektion** der von Personal und Gästen benutzten Materialien und Räume sicher.
- Kontaktieren Sie rechtzeitig Ihre Mitarbeiter, einschließlich Zeitarbeitnehmer und Praktikanten, und externe Parteien wie Kunden, Lieferanten und andere, die mit Ihrem Unternehmen in Kontakt kommen, um sie über die Regeln in Ihrem Unternehmen zu **informieren**. Viele Menschen haben vielleicht konkrete Fragen: Es ist wichtig, sie über Informationstafeln, Ihr Intranet oder Ihre Website darüber zu informieren, an wen sie sich wenden können.
- Machen Sie **Vereinbarungen draußen** und in Ihren Räumen sichtbar. Ein Modellplakat und ein Kommunikationskit finden Sie auf der Website des Föderalen Öffentlichen Dienstes Wirtschaft (bit.ly/GuidePourHoreca).
- **Bringdiensten** sind nicht erlaubt.
- Bitten Sie soweit wie möglich um **Vorabreservierungen**.
- Achten Sie auf die **Gestaltung Ihres Parkplatzes**, z.B. durch Verteilung der Anzahl der Parkplätze und der Stellplätze für Fahrräder, sodass ein sicherer Abstand gewährleistet ist.
- Bei nicht automatischen Türen lassen Sie die **Türen** so viel wie möglich **offen**.
- Führen Sie ein **Begrüßungsgespräch** mit Ihren Gästen, um sie zu sensibilisieren, zu informieren und ihnen die vorgesehenen Präventionsmaßnahmen und die Regeln in Bezug auf die Gesundheit der Gäste zu erläutern.
- **Mäntel und andere Gegenstände** werden vom Personal nicht entgegengenommen; Gäste müssen ihre Mäntel und anderen Gegenstände an dem dafür vorgesehenen Ort selbst ablegen.
- Gäste dürfen **nur auf einer offenen Terrasse** des Lokals sitzen. Der Verzehr von Speisen und Getränken darf nur im Freien und im Sitzbereich erfolgen. Es ist kein Barbetrieb erlaubt.





- Eine „**Offene Terrasse**“ ist ein Teil eines Betriebs des Gaststättengewerbes oder eines professionellen Catering-Unternehmens, die sich außerhalb des umschlossenen Raums befindet, in dem die Luft frei zirkulieren kann, in dem Sitzgelegenheiten vorhanden sind und in dem Getränke und Speisen zum sofortigen Verzehr angeboten werden.

- **Mindestens eine Seite der Terrasse** muss jederzeit vollständig offen sein und eine ausreichende Belüftung gewährleisten. Diese offene Seite darf nicht, auch nicht teilweise, z. B. durch einen Paravent oder eine Markise verdeckt werden. Eine Veranda mit einer offenen Seite kann als offene Terrasse betrachtet werden.
- Die Terrassen von Gastronomiebetrieben, die sich in geschlossenen öffentlichen Räumen befinden, wie z. B. in **Einkaufszentren**, können nicht als offene Terrassen betrachtet werden und sind nicht erlaubt.
- Die Gäste müssen in der Lage sein, den **Abstand von 1,5 Metern** innerhalb und außerhalb der Gaststätte leicht einzuhalten (außer zwischen Personen, die Teil einer Gruppe sind). Die Abstandsregel gilt auch für den Sanitärbereich.
- Gäste können den Innenbereich kurz betreten, um die sanitären Anlagen zu nutzen, die Terrasse zu betreten oder ihre Rechnung zu bezahlen.
- Die Bewegungen der Gäste werden so organisiert, dass der Kontakt mit anderen Gästen und Mitarbeitern unter allen Umständen so gering wie möglich gehalten wird, wobei stets der Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird.
- Kunden (ab 13 Jahren) müssen eine **Maske** oder eine Stoffalternative tragen, **außer wenn sie an einem Tisch sitzen**. Wenn dies aus medizinischen Gründen nicht möglich ist, können Kunden auch einen Gesichtsschutz tragen. Personen, die aufgrund einer Behinderung, die durch ein ärztliches Zeugnis belegt ist, keinen Mundschutz, keine Stoffmaske oder keinen Gesichtsschutz tragen können, müssen dieser Verpflichtung nicht nachkommen.
- Das Tragen einer CE-gekennzeichneten **chirurgischen Mundmaske** ist obligatorisch für alle, die im Gaststättengewerbe arbeiten (Betreiber und Personal). Wenn dies aus medizinischen Gründen nicht möglich ist, können sie auch einen Gesichtsschutz tragen.
- **Bringen Sie die Gäste** wenn möglich **zu ihren Tischen**. Weisen Sie die Plätze/ Tische selbst zu und vermeiden Sie so Kontakte zwischen den Gästen. Stellen Sie beispielsweise ein Schild mit der Aufschrift „*Warten Sie, bis Sie zu Ihrem Platz geführt werden*“ auf.
- Tun Sie alles Mögliche, um den physischen Abstand von 1,5 m so gut wie möglich einzuhalten. Arbeiten Sie beispielsweise mit **Bodenmarkierungen**, um dies zu unterstützen / die Zirkulation zu organisieren (feste, deutlich markierte **Warte- und Laufwege** außerhalb und innerhalb der Gaststätte).

- Es muss **im Sitzen konsumiert** werden. Der Verzehr an der Bar oder im Stehen ist nicht erlaubt.
- Veranstaltungen können von Fachleuten im Freien organisiert werden, für **maximal 50 Personen** (unabhängig vom Alter), ohne Personal. Speisen und Getränke müssen **im Sitzen** eingenommen werden.
- Die Tische sind so aufgestellt, dass der Abstand zwischen ihnen **1,5 Meter** beträgt. Die **Anzahl der Tische** muss entsprechend angepasst werden.
- Nicht mehr als **4 Personen** (unabhängig vom Alter) dürfen an einem Tisch sitzen, es sei denn, alle wohnen unter einem Dach.
- Sorgen Sie für die notwendige **Handhygiene** für Personal und Gäste, indem Sie geeignete Handgel oder Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion bereitstellen. Stellen Sie diese Mittel an den Ein- und Ausgängen und gegebenenfalls in Innenräumen und auf Außenflächen (z. B. Toiletten, Kasse, Terrasse usw.) zur Verfügung.
- Stellen Sie in den **Toiletten** nur Papierhandtücher oder Papier und Abfallbehälter mit Deckel zur Verfügung. Die sanitären Einrichtungen müssen häufig gereinigt und desinfiziert werden.
- **Reinigen Sie Tisch und Stühle** nach jedem Gast gründlich.
- Das Anbieten einer **Speise- und Getränkekarte**, die von den verschiedenen Gästen in die Hand genommen wird, ist absolut **nicht zu empfehlen**. Verwenden Sie stattdessen Schilder an den Wänden oder andere Alternativen. Wenn eine Speise- oder Getränkekarte verwendet wird, reinigen Sie diese nach jedem Gast gründlich.
- Verwenden Sie so weit wie möglich Tischdecken, Deckchen, Tischsets und Servietten aus **Papier**.



- Stellen Sie keine Buttertöpfe, Salz- und Pfefferstreuer, Öl- und Essigflaschen, Ketchupflaschen, Brotkörbe, Dekorationsgegenstände, usw. auf den Tisch. Bevorzugen Sie **einzelne verpackte Portionen** (die Sie selbst zubereiten können). Wenn Sie diese Gegenstände dennoch verwenden, sollten sie nach jedem Kunden desinfiziert werden.
- **Gläser, Tassen, Geschirr und Besteck** müssen nach jedem Gebrauch **mit Seife gereinigt** und abgespült werden (weitere Informationen in einem separaten Kasten, Seite 9).
- Für die **Belüftung der Innenräumen** wird empfohlen, die Luftaustauschhäufigkeit zu erhöhen und so viel Außenluft wie möglich zuzuführen, je nachdem entweder durch natürliche oder durch mechanische Belüftung.
Für weitere Informationen: [info-coronavirus.be](https://www.info-coronavirus.be).
- Die Benutzung der in den Gasträumen vorhandenen **gemeinsamen Spiele** (Billard, Darts, usw.) ist nur außen erlaubt, wenn der Abstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann. Nach jedem Gebrauch werden die Spiele desinfiziert.
- Die Öffnungszeiten sind auf **8 Uhr bis 22 Uhr** beschränkt.
- **Alkoholische Getränke** können auf einer offenen Terrasse bis zur Sperrstunde bedient werden.
- Der Geräuschpegel darf **80 Dezibel** nicht überschreiten.
- Richten Sie den **Kassenbereich** so ein, dass der Abstand von 1,5 Metern zwischen Personal und Gästen sowie zwischen wartenden Gästen in der Warteschlange eingehalten werden kann. Falls dies nicht möglich ist, sind andere Sicherheitsmaßnahmen, wie Wände und Abschirmungen, vorzusehen.
- Fördern Sie **elektronische Zahlungen** per Bankkarte oder kontaktlos und vermeiden Sie Bargeld so viel wie möglich.
- Wenn Sie das **Bezahlterminal** benutzen, muss es nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden oder Sie stellen den Gästen Handgel oder Wattestäbchen zur Verfügung.



Gläser, Tassen, Geschirr und Besteck

Gläser, Tassen, Geschirr und Besteck müssen nach jedem Gebrauch mit **Spülmittel gereinigt** und abgespült werden.

Ein einfaches Abspülen der Biergläser in kaltem Wasser mit Spülmittel reicht nicht aus. Das Geschirrspülen im Geschirrspüler ist dem Geschirrspülen von Hand vorzuziehen.

Wenn Sie mit der Hand spülen, empfiehlt es sich, heißes Wasser und Spülmittel zu verwenden. Falls erforderlich, können Sie mit kaltem Trinkwasser nachspülen.

Wenn es nicht möglich ist, mit heißem Wasser zu spülen, achten Sie besonders auf die folgenden Punkte:

- das benutzte Spülwasser muss immer sauber gehalten werden,
- verwenden Sie immer ausreichend Spülmittel (gemäß den Empfehlungen des Herstellers),
- lassen Sie die Gläser ausreichend lange in spülmittelhaltigem Wasser einweichen,
- spülen Sie mit Trinkwasser nach.

Verwenden Sie ein Spülbecken zum Geschirrspülen und ein weiteres Spülbecken zum Abspülen. Lassen Sie die Gläser abtropfen und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wiederverwenden. Vorzugsweise nicht mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

Wenn dies unvermeidlich ist, nehmen Sie so oft wie nötig ein sauberes Geschirrtuch. Waschen Sie die Geschirrtücher nach jedem Gebrauch.

Waschen Sie Ihre Hände, bevor Sie die gewaschenen Gläser berühren.



Kommunikationsmaterial

Der FÖD Wirtschaft erstellte ein Kommunikationsset mit Plakaten, Bannern und Piktogrammen.

Sie finden dieses Kommunikationsmaterial auf bit.ly/covid19-commkit.