

Startklar: Vorgaben im Wirtshaus umsetzen

Wie werden sich die Gäste jetzt nach der langen Zeit verhalten, wie präsentieren wir uns, damit sich alle sicher und gut aufgehoben fühlen?

Vor uns allen liegt eine sehr intensive Zeit der Herausforderungen, die mit guter Planung und Vorbereitung sicherlich wesentlich besser gemeistert werden kann.

Unsere **kleine Checkliste (ohne Anspruch auf Vollständigkeit)**

soll Sie dabei unterstützen und Ihnen helfen:

✚ **Atmosphäre schaffen:** Das Gasthaus, Wirtshaus, Café... die Gastronomie ist ein Ort der Kommunikation und Menschlichkeit und deshalb ist es gerade jetzt wichtig, dass wir eine angenehme, saubere und sichere Atmosphäre schaffen. Die Gäste kommen nicht nur zum Essen und Trinken, sie wollen ein Erlebnis ... wie können wir das in dieser Situation schaffen? Auch für die Gäste ist der Besuch nun eine neue Erfahrung. Wir müssen die Gäste gleich dort abholen wo wir ihre Unterstützung zur Einhaltung der Regeln brauchen. Schon am Eingang informieren wir unsere Gäste über die neuen Verhaltensregeln. Besonders das **Erfassen in einer Liste ist für viele sicherlich sehr ungewohnt und muss freundlich und witzig begleitet werden.**

Die Räume sind weniger besetzt, am Tisch wird nichts stehen. Deshalb muss anderweitig Atmosphäre geschaffen werden.

Hier einige Beispiele:

- mit einem **fröhlichen Plakat** die Gäste „hereinlocken“ ([Vorlage als Download](#) zum selber Ausdrucken finden Sie [in unserem Download-Bereich](#) oder können sie per Email info@hb-ts.de oder bei der Bier-Bestellung mitbestellen)
- **Schön beschriftete Tafeln** „Herzlich willkommen“ oder witzige Sprüche aufstellen. Auf Öffnungszeiten und wenn möglich bargeldlose Zahlung und hinweisen.
- einen **Präsentiertisch mit saisonalem Bezug** aufbauen: frische Blumen/ Kerzen/ Visitenkarten zur Mitgabe für Reservierungen und Take away-Bestellungen

✚ **Sauberkeit/ Sicherheit/ Verlässlichkeit**: Alle Regeln, die aktuell gelten, müssen wir einhalten:

- Schöne **einheitliche Schutzmasken**
- Mitarbeiter mit Gästekontakt sollten (falls erlaubt) mit **durchsichtigen Schutzschildmasken** arbeiten. Die Gäste können so das Gesicht erkennen und Vertrauen aufbauen
- **Abstand** zum Gast und zu Kollegen halten (Vorbildfunktion!)
- die **Tischwäsche** muss nach jedem **Gästewechsel ausgetauscht** werden
- nach jedem Besuch werden die **Tische desinfiziert, Türklinken und sämtliche Oberflächen**, werden regelmäßig desinfiziert
- regelmäßiges **Lüften**
- **Toiletten**: Schild mit **Gästepbeschränkung**
- regelmäßige **Kontrolle** der Toiletten Ein Parameter für Gäste, hier ist es sauber – hier passt alles, bestenfalls mit einsehbarer Checkliste.
- den Gästen soll hier ein **Desinfektionsmittel-Spender** angeboten werden. (Auch wenn dieser nicht in die Maßnahmen aufgenommen wird)
- kleine Informationstafel zum Händewaschen ([Vorlage als Download](#) zum selber Ausdrucken finden Sie [in unserem Download-Bereich](#))

✚ **Platzsituation voll ausnützen** und so soweit es geht, erweitern.

- in Traunstein kommt die Stadt den Gastronomen hinsichtlich Platz und Gebühren für die Freiflächen wesentlich entgegen. Eventuell ist auch **Ihre Stadt/ Gemeinde** zu **Sonderkonditionen** bereit.
- gibt es **Möglichkeiten Trennwände** einzubauen? So kann man Gasträume umgestalten (Schränke, Kommoden dienen als Abgrenzung) und der Abstand ist gewahrt

✚ **Ritual für die frühe Sperrstunde**: Immer das gleiche Lied, Glocke, Ruf zur letzten Runde ertönen. So werden die Gäste witzig und sympathisch zur Einhaltung der Regeln gebeten und haben was zum Weitererzählen.