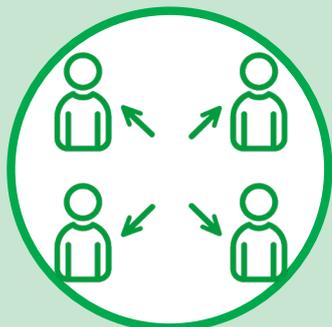


Spezifische Schutzmaßnahmen für die Gastronomie



Maskenpflicht

- Servicepersonal, das in direktem Kontakt mit dem Gast steht, muss eine Maske oder einen anderen Schutz tragen, der Mund und Nase bedeckt.
- Wenn der Gast nicht am Tisch sitzt muss er eine Maske oder einen anderen Schutz tragen, der Mund und Nase bedeckt.



Begrüßung / Empfang von Gästen

- Organisieren Sie den Empfang der Gäste so, dass ein Abstand von 2 Metern zum Servicepersonal und zu anderen Gästen eingehalten werden kann. Wenn ein Abstand von 2 Metern nicht eingehalten werden kann, ist das Tragen einer Maske oder eines anderen Schutzes, der Mund und Nase bedeckt, obligatorisch.
- Freie Nächte sind ausgesetzt, und die Cafés und Restaurants müssen ihre Türen bis spätestens Mitternacht schließen.



Restaurants, Cafés, Bars und Terrassen

- Bedient werden darf nur am Tisch.
- Sorgen Sie für einen Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Tischen oder, falls dieser geringer ist, installieren Sie eine Barriere oder physische Trennung mit einem Material, das häufig gereinigt und desinfiziert werden kann.
- Beschränken Sie die Anzahl der Gäste pro Tisch auf 4 Personen oder auf einen einzelnen Haushalt, wenn dieser mehr als 4 Personen umfasst.
- Schränken Sie die Nutzung von Speisekarten so weit wie möglich ein, ansonsten bevorzugen Sie abwaschbare Speisekarten.



Zwischenmenschlicher Kontakt

- Vermeiden Sie physischen Kontakt zwischen Mitarbeitern und Gästen.
- Vermeiden Sie, soweit möglich, den Austausch von Geld, Bankkarten, Treuekarten, Rabattcoupons, Lotteriescheinen, Waren usw.
- Bevorzugen Sie Kartenzahlung, idealerweise an festen Terminals, die nicht bedient werden müssen, und Zahlungen mit Mobiltelefonen; Barzahlungen sind jedoch weiterhin möglich.



Sichtbare Anzeige von Informationen

Hängen Sie alle für den Gast nützlichen Anweisungen und Informationen sichtbar aus:

- Erinnerung an die Beschränkungen
- Organisation des Services
- Organisation von Warteschlange
- Zahlungsarten
- Rücknahme von Waren/Produkten
- Möglichkeit der telefonischen Vorbestellung zur Vorbereitung



Küche

- Begrenzen Sie die Anzahl der Personen in der Küche.
- Das Tragen einer Maske oder eines anderen Schutzes, der Mund und Nase bedeckt, ist obligatorisch, wenn ein Mindestabstand von 2 Metern nicht eingehalten werden kann.
- Verwenden Sie, wann immer möglich, jeder seine individuellen Arbeitsmittel.
- Stellen Sie eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern, die nicht mit der Hand geöffnet werden müssen, zur Verfügung.

Distanz halten



- Einhaltung des „social distancing“: Die Mitarbeiter sind gehalten, einen Abstand von mindestens 2 Metern zwischen sich und den Gästen einzuhalten.
- Wenn möglich, versuchen Sie eine physische Barriere zwischen den einzelnen Personen zu haben
 - installieren Sie z.B. für den Kundenservice, wenn ein Abstand von 2 Metern nicht möglich ist, eine physische Trennung mit einem transparenten Material, das häufig gereinigt und desinfiziert werden kann (z.B. Acryl-, „Plexiglas“-Platte).
 - andernfalls, sorgen Sie für soziale Distanz, wie z.B. eine begrenzte Personenanzahl im Restaurant (Angestellte und Gäste), damit jederzeit ein Abstand von 1,5 Metern zwischen den Personen eingehalten werden kann.
- Achten Sie darauf, dass in den Warteschlangen ein Abstand von mindestens 2 Metern zwischen den einzelnen Personen oder Personengruppen eingehalten wird.

Reinigung von Material und Oberflächen



- Verwenden Sie nach kommerziellen Transaktionen regelmäßig eine hydro-alkoholische Lösung.
- Reinigen Sie Arbeitsbereiche und Gemeinschaftsräume mindestens einmal täglich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie häufig berührte Oberflächen: Reinigen Sie regelmäßig mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel, alle vom Kunden berührten Flächen (Speisekarte, Tische, Stühle).
- Sehen Sie eine häufigere Reinigung der von den Gästen genutzten sanitären Einrichtungen vor; stellen Sie sicher, dass Seife und Einwegpapierhandtücher jederzeit verfügbar sind.



Warenlieferung

- Organisieren Sie die Warenlieferung so, dass die Lieferanten die Waren am Eingang des Restaurants hinterlegen können, damit der Zutritt von Beschäftigten anderer Unternehmen in Ihre Räumlichkeiten vermieden wird;
- Die Warenanlieferung sollte so weit wie möglich von anderen Betriebsbereichen des Unternehmens entfernt erfolgen.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Ihre Personaldelegierten oder Gewerkschaftsvertreter!

Tiago AFONSO
Beigeordneter
Gewerkschaftssekretär
☎ +352 691 733 037
✉ tafonso@lrgb.lu

Caroline FISCHER
Gewerkschaftssekretärin
☎ +352 691 733 006
✉ cfischer@lrgb.lu

Bento PIRES
Beigeordneter
Gewerkschaftssekretär
☎ +352 691 733 076
✉ bpires@lrgb.lu