

Wir haben wieder eine neue Situation, die je nach Bundesland variiert. Es werden sich die Öffnungszeiten für Restaurants und Speisegaststätten ändern, d.h. vor allem dass nach 18 Uhr der normale Restaurantbesuch nicht mehr möglich sein wird. Restaurants, Speisegaststätten und Hotels sollen das Risiko einer Virus-Verbreitung minimieren – etwa durch Abstandsregeln für Tische, Begrenzungen der Besucherzahl oder Hygienemaßnahmen. Teilweise heißt es, dass Übernachtungsangebote im Inland nur noch zu „notwendigen“ und ausdrücklich nicht zu touristischen Zwecken genutzt werden können. Die Auslieferung von Waren und Essen wird weiterhin ermöglicht.

Wir können hier jetzt nicht für jedes Bundesland die einzelnen Regelungen aufzählen und es gibt Interpretationsspielraum. Wir können nur Anregung geben, wie man Stand heute damit umgehen könnte.

Einkauf und zukünftiges Speisenangebot:

Konzentrieren Sie sich bei Ihrem Speisenangebot nun auf Ihre Lagerbestände, damit nicht Ablauf- und Verfallsdaten überschritten werden.

Bündeln Sie Bestellungen, Lieferanten und Liefertermine und besprechen Sie mit Ihrem Küchenteam wie ein vorübergehend abgespecktes, aber dennoch attraktives Speisenangebot aussehen kann.

Jeder Gast hat Verständnis, dass Sie nun keine vollständige Speisekarte bieten.

„Wenn die Gäste nicht zu uns kommen können, kommen wir zu den Gästen!“

Das Gastgewerbe hat auch eine Nahversorgungsfunktion: d.h. es ist nicht untersagt, dass Speisen und Getränke bei Ihnen abgeholt werden können bzw. Sie diese liefern.

Bring- und Abholfunktionen sind auch nicht an die neu vorgeschriebenen Öffnungszeiten gebunden.

D.h.: wenn der Berufstätige nach Hause kommt, darf er nach 18 Uhr noch Speisen bei Ihnen abholen.

Das ist gerade dann interessant, wenn es zu langen Schlangen im Supermarkt kommt und die Angst vor Ansteckungen dort wächst. Die Abholung im Restaurant oder der Bringdienst können also eine echte Alternative sein!

Nun ist es wichtig, dies auch zu kommunizieren:

Nutzen Sie all Ihre Kommunikationskanäle (Homepage, Stammgastdatei, Facebook ...), wenn Sie diese Leistungen anbieten wollen und notgedrungen Ihre Öffnungszeiten vorübergehend neu regeln!

Abholung im Restaurant:

Kollegenbetriebe sind dazu übergegangen ihre Lagerbestände abzuverkaufen, indem sie eine kleine Auswahl an Mitnahmegerichten z.B. unter dem Stichwort „Fensteressen“ anbieten.

Zeigen Sie dabei, dass Sie die Hygieneregeln ernst nehmen: Abstand halten, Desinfektionsspender aufstellen, möglicherweise Handschuhe bei der Übergabe tragen.

Lieferung:

Fragen Sie bei der Bestellung immer nach, ob der Kunde „kontaktlos beliefert“ werden will.

Dann instruieren Sie den Fahrer zu klingeln, zurückzutreten und den Austausch Ware gegen Geld kontaktlos vorzunehmen (möglichst abgezähltes Geld).

Bleiben Sie gesund und optimistisch.

Und wenn Sie Fragen haben: wir sind für Sie da!