

SPENGLER

FOOD & BEVERAGE
CONSULTING

Manfred Spengler

Raiffeisenstr. 18

85276 Pfaffenhofen

Tel. 08441/7890600

Fax 08441/7886155

info@food-beverage-consulting.de

www.food-beverage-consulting.de

Gastronomie Konzept für Biergarten in Bayern

Wann Restaurants oder Freizeiteinrichtungen wieder öffnen können, ist noch unklar. Die bayerische Wirtschaft nutzt ihre Möglichkeiten im Kampf gegen Corona erfolgreich. Bayern ist im langfristigen Vergleich der Länder Spitzenreiter im Kampf gegen Corona. Ziel ist es das Gastgewerbe schrittweise wieder hochfahren, beginnend mit den Biergärten. In den Biergärten ist die Möglichkeit des Abstands am besten gewährleistet.

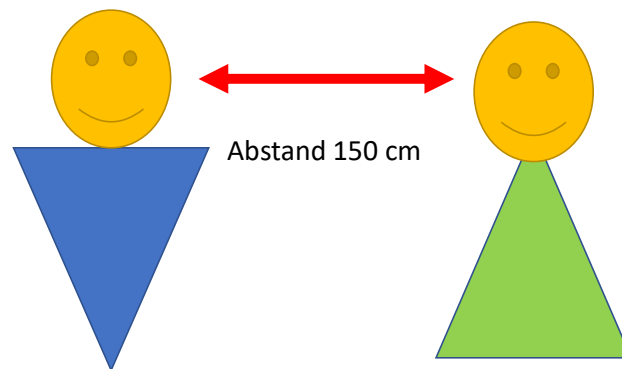
Das Konzept ist die detaillierte Ausarbeitung einer Idee von Spengler F & B Consulting.

Erste Überlegungen für eine Schrittweise Öffnung der Biergärten.

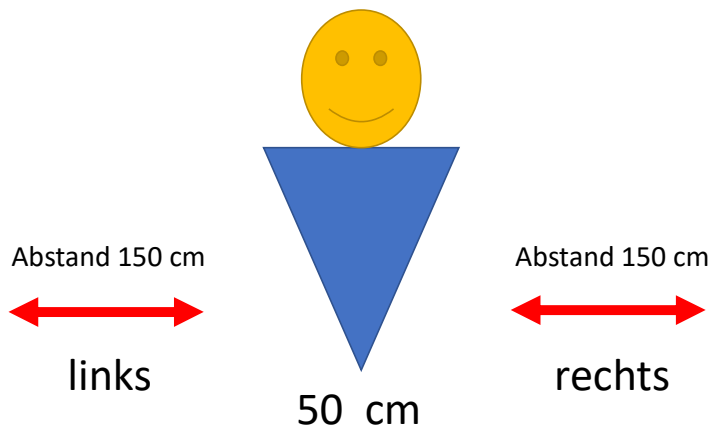
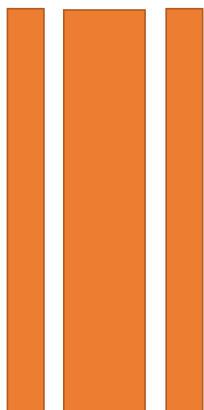
- 1. Abstand**
- 2. Alkohol**
- 3. Hygiene**
- 4. Mitarbeiter**
- 5. Öffnungszeiten**
- 6. Einlasskontrolle**
- 7. Anfahrt**

1. 1 Abstand

Die Lockerungskonzepte der einzelnen Bereiche "müssen nicht nur auf dem Papier bestehen, sondern auch in Realität". Es wird schwer, jedoch in diesen Zeiten ein Anfang.



Biertisch
mit Bänke

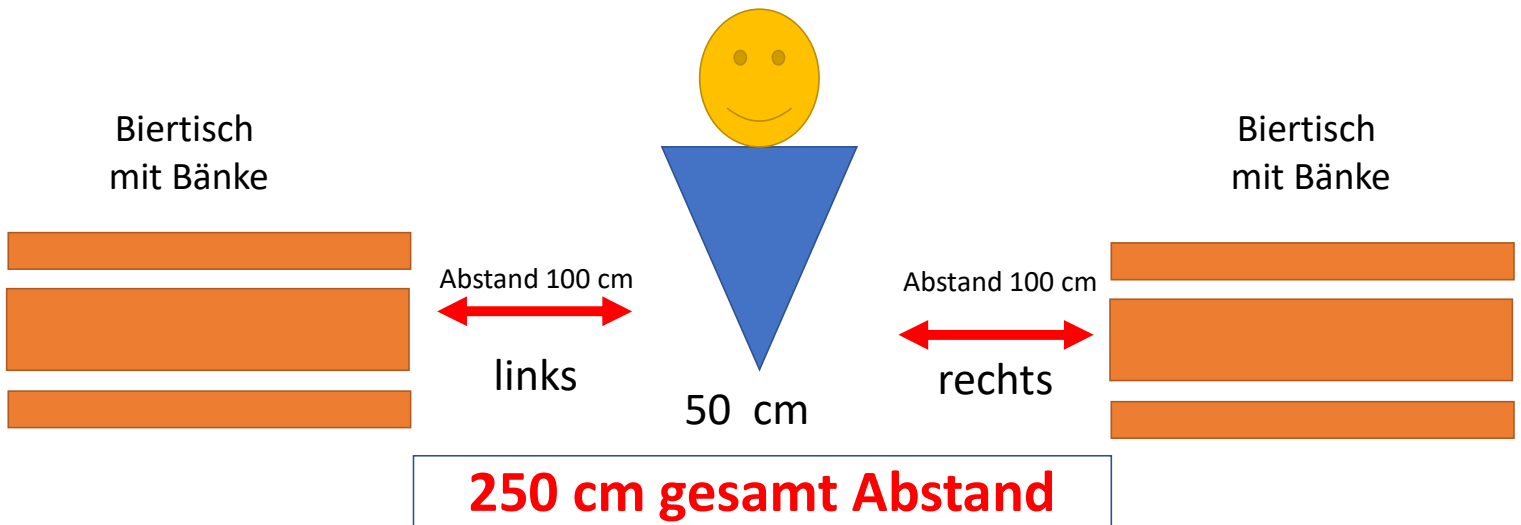
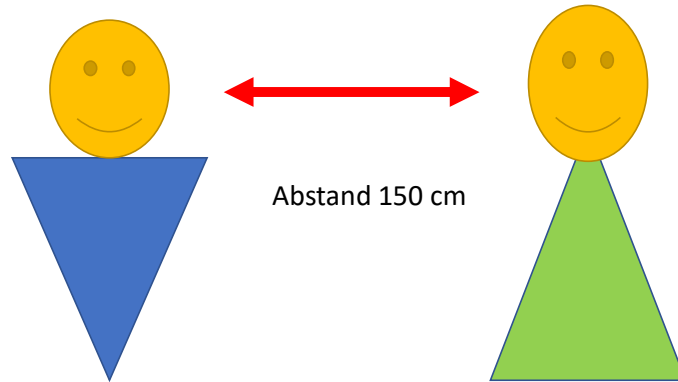


Biertisch
mit Bänke

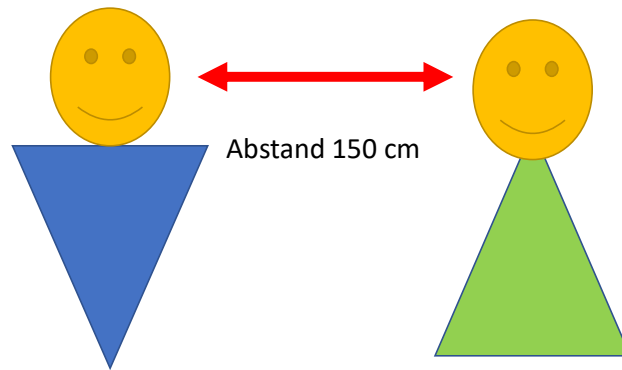


350 cm gesamt Abstand

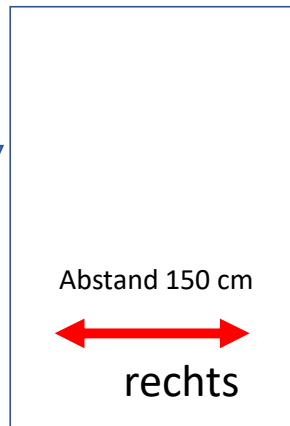
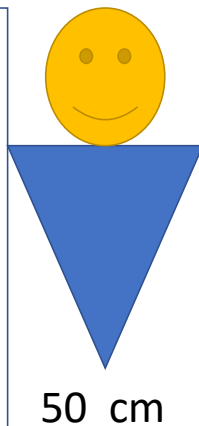
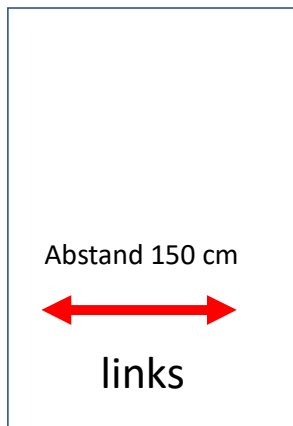
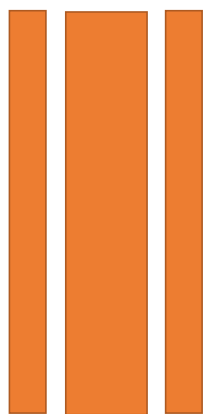
1. 2 Abstand



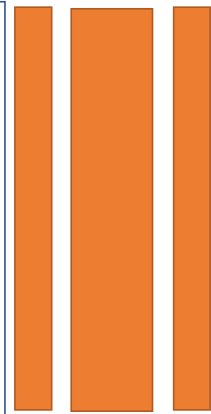
1. 3 Abstand



Biertisch
mit Bänke



Biertisch
mit Bänke



350 cm gesamt Abstand

1. 4 Abstand



350 cm

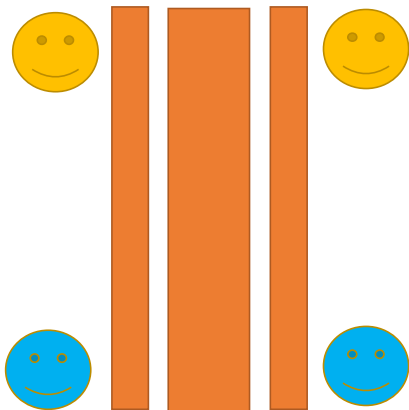


250 cm



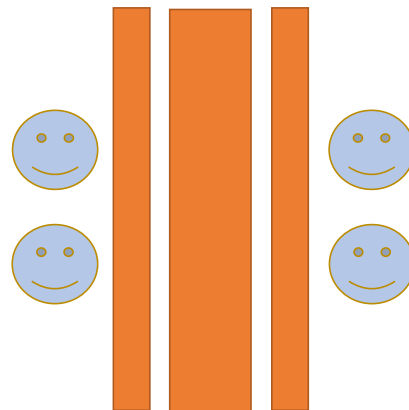
1. 5 Abstand

Variante 1



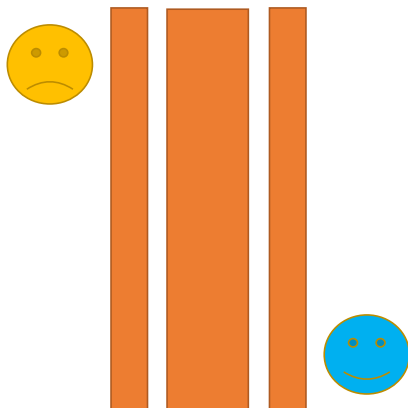
2 x 2 Erwachsene

Variante 2



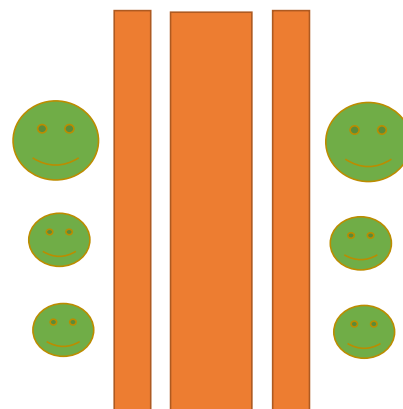
4 Familienmitglieder

Variante 3



2 Fremde

Variante 4

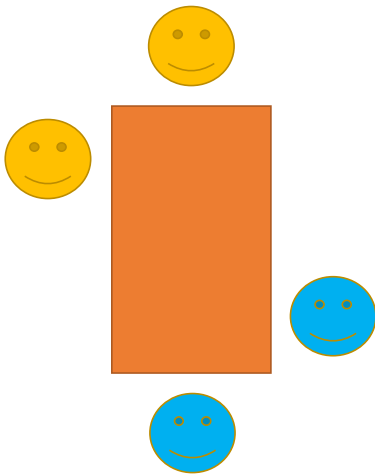


Eltern mit 3 oder 4 Kindern

1. 6 Abstand

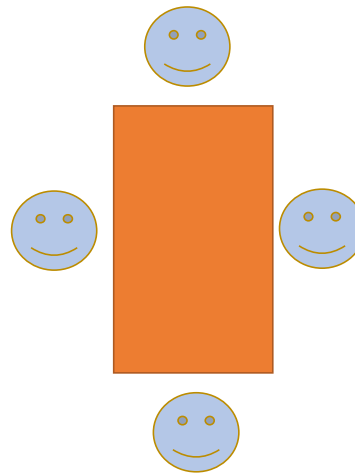
Stuhlvariante -

Variante 1



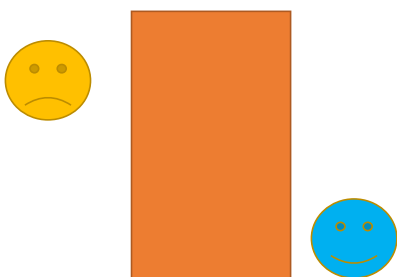
2 x 2 Erwachsene

Variante 2



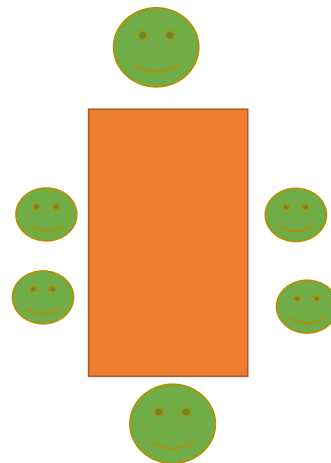
4 Familienmitglieder

Variante 3

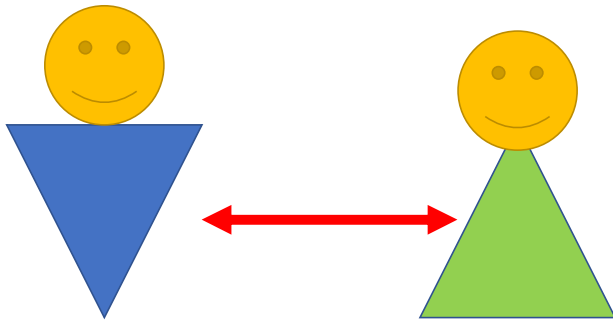


2 Fremde

Variante 4



Eltern mit 3 oder 4 Kindern



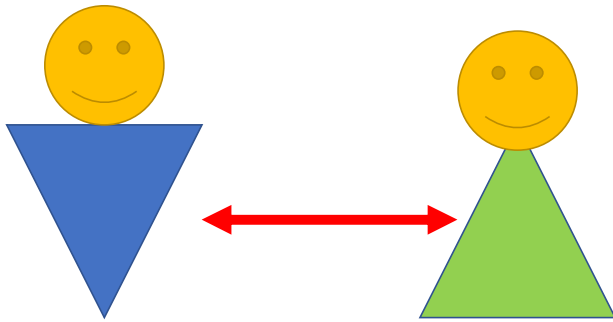
2.1 Alkohol

Alkoholkonsum macht Corona-Lockerungen für Gastronomie schwer – jedoch nicht unmöglich.

Sorgen vor unvorsichtigen alkoholisierten Gästen machen nach Ansicht von CSU-Chef Markus Söder Corona-Lockerungen in der Gastronomie besonders schwer – jedoch nicht unmöglich.

Auch wenn nächste Woche über Perspektiven für Gastronomie und Handel gesprochen werde und die Beteiligten "kluge, tolle Konzepte" vorgelegt hätten, bleibe der Bereich "die größte Herausforderung", sagte der bayerische Ministerpräsident am Donnerstag nach einer Schalte von Bund und Ländern zur Corona-Pandemie in Berlin. Söder betonte: In der Gastronomie mache ein Mundschutz der Gäste wenig Sinn und das Distanzgebot, was zur Verhinderung weiterer Ansteckungen zentral sei, "bleibt angesichts von Alkohol nun, sagen wir, zumindest schwerer konsequent umsetzbar. Es ist aber die Realität des Lebens".

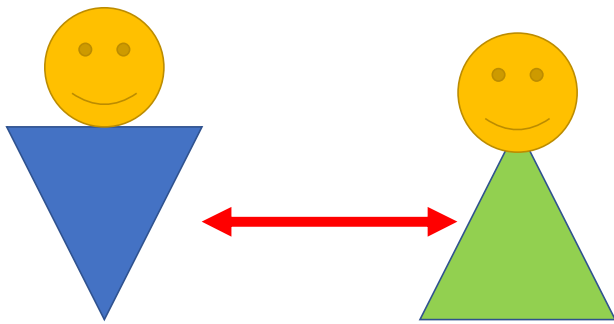
Die Lockerungskonzepte der einzelnen Bereiche "müssen nicht nur auf dem Papier bestehen, sondern auch in Realität".



2.2 Alkohol

Maßnahmen die unbedingt eingehalten werden müssen.

- 1.) jeder über 18 bekommt pro Biergartenbesuch 2 Marken für alkoholische Getränke. Damit kann der Gast folgendes erwerben
1 Bier a 0,5 Liter oder Radler etc.
1 Glas Wein oder Sekte etc.
Die Marken dürfen nicht an dritte übertragen werden !
Nach dem Besuch müssen die nicht benötigten Marken zurückgegeben werden.
2. Schnäpse, Cocktail, Longdrinks sind untersagt.
3. Das mitbringen von Alkoholischen Getränken ist untersagt.
4. Bereits alkoholisierte Personen erhalten keinen weiteren Alkohol.
5. Bei Zuwiderhandlungen gegen die Gaststätten regeln droht ein sofortiger Platzverweis der Person sowie der Begleitpersonen.



SPENGLER

FOOD & BEVERAGE
CONSULTING

Manfred Spengler

Raiffeisenstr. 18

85276 Pfaffenhofen

Tel. 08441/7890600

Fax 08441/7886155

info@food-beverage-consulting.de

www.food-beverage-consulting.de

3.1 Hygiene

Aufstellen von Desinfektionsmitteln und Hinweisschildern

1. Am Eingang des Biergarten
2. An der Getränkeausgabe
3. An der Speisenausgabe
4. Vor den Toiletten

3.2 Toiletten

Toilettennutzung

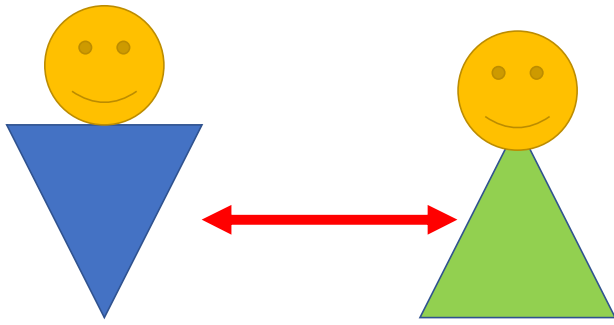
1. Jede 2 Toilette wird gesperrt.
2. Die Toiletten sind Stündlich zu desinfizieren
3. Jedes 2 TWaschbecken wird gesperrt.
4. Vor den Toiletten werden sichtbar Abstandsbänder angebracht

3.3 Temperaturmessgeräte

Jeder Gaststättenbetreiber hat mindestens 2 Geräte zum Temperatur Messen bereit zu halten.

3.4 Tische neu belegen.

Jeder Tisch wird vor dem neu Belegen komplett desinfiziert



SPENGLER

FOOD & BEVERAGE
CONSULTING

Manfred Spengler

Raiffeisenstr. 18

85276 Pfaffenhofen

Tel. 08441/7890600

Fax 08441/7886155

info@food-beverage-consulting.de

www.food-beverage-consulting.de

3.4 Hygiene Controlling

Controlling „Elementary First“

Das Controlling wird sich verändern.

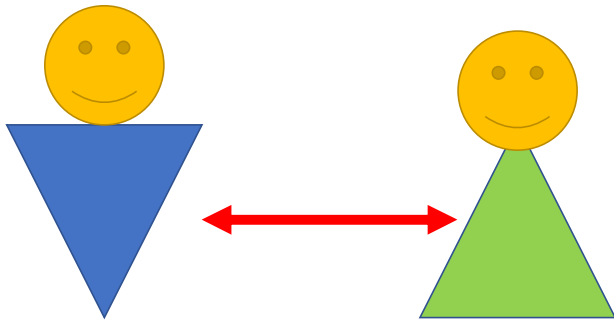
Zukünftig wird verstärkt "Elementary First"

Hygiene Controlling im Vordergrund stehen.

Ein reines beschränken auf Controlling mit Zahlen, Daten und Fakten wird es nicht mehr geben.

Im Vordergrund steht die Arbeitssicherheit " Corona " unabhängig der wirtschaftlichen Interessen.

Eine "Neue Wirtschaftlichkeitsberechnung" ist erforderlich !



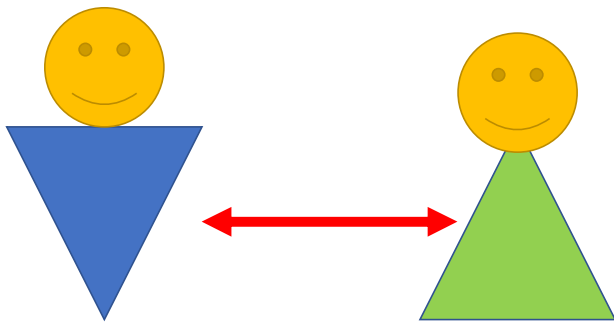
4.1 Mitarbeiter

Eingrenzung des Virus als Mitarbeiter

- 1.) Jeder Mitarbeiter bekommt eine Unterweisung in der jeweiligen Landessprache ausgehändigt und erklärt.
- 2.) Alle Mitarbeiter an den Ausgabestellen müssen einen Mundschutz tragen.
- 3.) Den Mitarbeitern werden im Einzelfall mehr – frisch Luftpausen eingeräumt
- 4.) Den Mitarbeitern werden Hygienemittel kostenfrei zur Verfügung gestellt.

4.2 Infektionsschutz Beauftragter

- 1.) Jeder Betrieb muss einen Infektionsschutz Beauftragten stellen, sowie einen Stellvertreter. Diese müssen ein Zertifikat über die Teilnahme an einer Corona Spezialschulung nach dem Infektionsschutz vorweisen. Diese werden über den Hotel und Gaststättenverband organisiert.



SPENGLER

FOOD & BEVERAGE
CONSULTING

Manfred Spengler

Raiffeisenstr. 18

85276 Pfaffenhofen

Tel. 08441/7890600

Fax 08441/7886155

info@food-beverage-consulting.de

www.food-beverage-consulting.de

5.1 Öffnungszeiten

Die Öffnungszeiten für die Biergärten sind wie folgt.

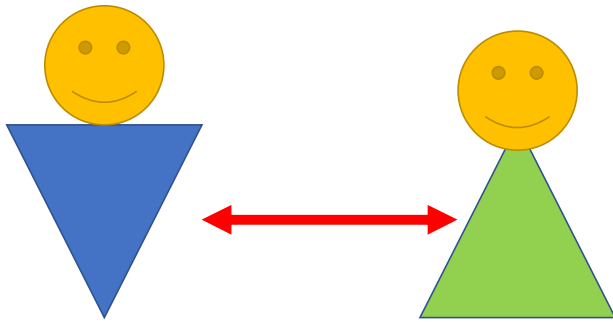
11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Die strenge Einhaltung der Öffnungszeiten ist sowohl der Gast – als auch der Wirt verantwortlich.

Um 21.00 Uhr müssen alle Biergärten leer sein.

Ein Signalton oder Lichtsignal ist empfehlenswert.

Bei Nichteinhaltung drohen drastische Geldstrafen



SPENGLER

FOOD & BEVERAGE
CONSULTING

Manfred Spengler

Raiffeisenstr. 18

85276 Pfaffenhofen

Tel. 08441/7890600

Fax 08441/7886155

info@food-beverage-consulting.de

www.food-beverage-consulting.de

6.1 Einlasskontrolle

Die Einlasskontrolle für die Biergärten sind wie folgt.

Es muss eine strikte Einlasskontrolle stattfinden.
Es dürfen nur maximal so viele Gäste eingelassen werden wie Sitzplätze – wie Corona Plan möglich sind.

7.1 Anfahrt

Die Anfahrt sollte mit dem Fahrrad vorgenommen werden. Fahrradfahrer sind bevorzugt den Einlass zu gewähren.

Nur in Ausnahmefällen mit dem Auto – Behinderte
Somit wird ein großer Biergartentourismus verhindert.
Bzw. Große Motorradtreffen werden vermieden.

SPENGLER

FOOD & BEVERAGE
CONSULTING

