

# NEUSTART MIT ERFOLG - TIPPS FÜR MAßNAHMEN BEI WIEDERERÖFFNUNG



# Auflagen für Restaurants in Österreich



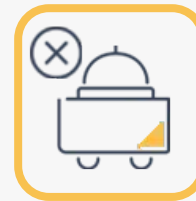
Ab **15. Mai 2020** wieder  
Öffnung möglich, von  
**06:00 - 23:00 Uhr**



**Feiern & Gruppen-  
reservierungen** für  
mehrere Tische untersagt



**Min. 1 Meter**  
Mindestabstand  
zwischen den Tischen



**Schankbetrieb** an der  
Theke sowie **Buffets** sind  
nicht gestattet.



Pro Tisch **max. 4**  
**Erwachsene** zzgl.  
zugehöriger Kinder



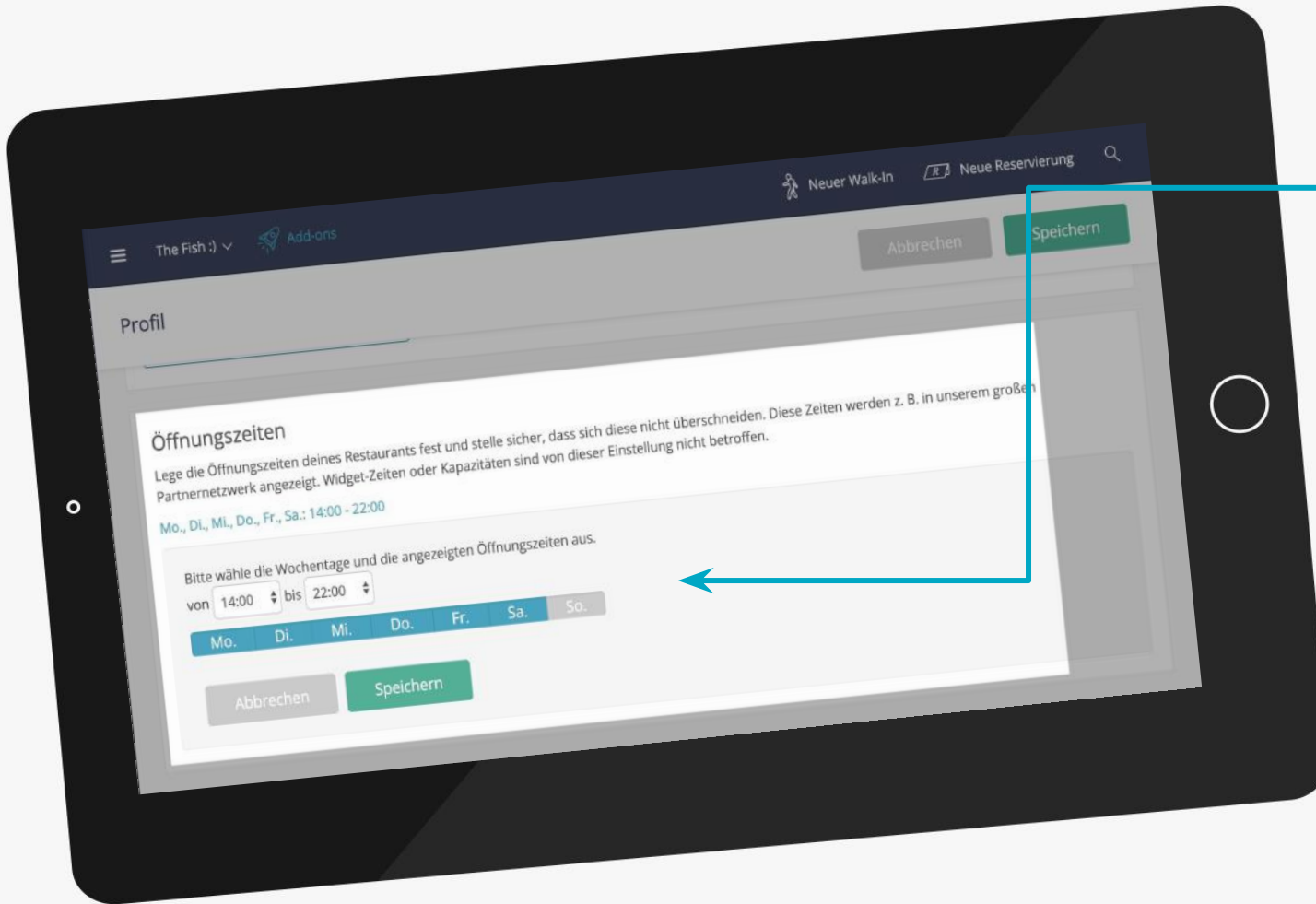
**Keine freie Platzwahl** für  
Gäste, aber keine  
Reservierungspflicht.

“

**Wie bereite mich mit  
einfachen Schritten optimal  
auf die Wiedereröffnung vor?**



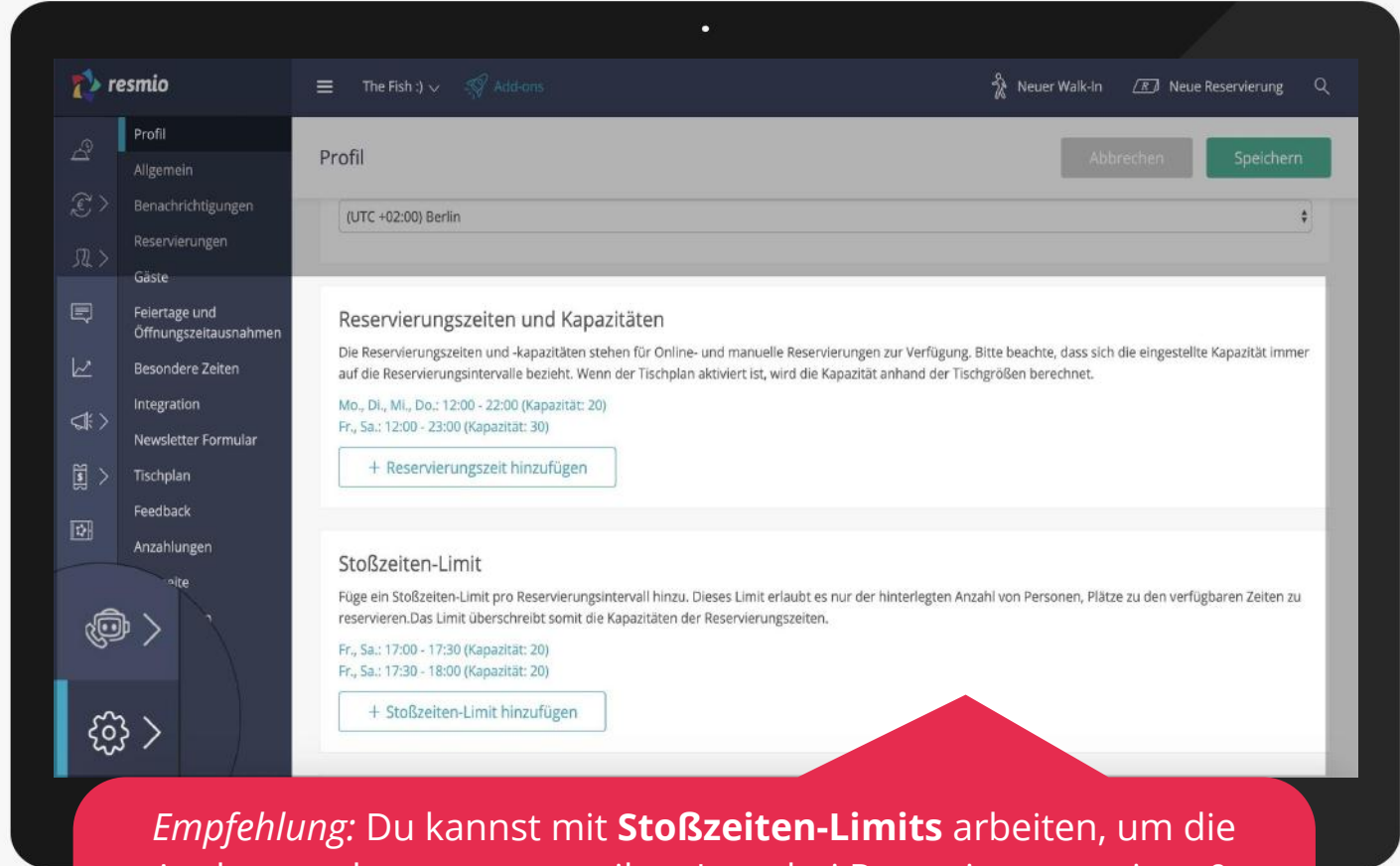
# 1 Passe deine Öffnungszeiten an



- In deinem **resmio Konto** unter **“Einstellungen” / “Profil”** nach unten bis zum Punkt **“Öffnungszeiten”** scrollen
- Denke daran, die Anpassungen auf **allen** relevanten Kanälen vorzunehmen: deiner **Webseite**, auf **Facebook / Instagram**, deinem **Google My Business** Konto...
- Stelle sicher, dass deine neuen Öffnungszeiten überall **einheitlich** ausgeschrieben sind

# 2 Reservierungszeiten & -kapazitäten

- Beachte bei der Planung deiner Kapazitäten die geltende **1-Meter-Abstandsregel** sowie Regelung für Tischgrößen (*max. 4 Erwachsene + minderjährige Kinder*)
- Nutze alle verfügbaren Räume, um Gäste voneinander zu separieren
- Konfiguration im **resmio Konto** unter **“Einstellungen” / “Profil”** **“Reservierungszeiten & -kapazitäten”**



*Empfehlung:* Du kannst mit **Stoßzeiten-Limits** arbeiten, um die Auslastung besser zu verteilen. Lege bei Reservierungszeiten & Kapazitäten bitte die allgemein max. mögliche Kapazität fest, während du beim Stoßzeiten-Limit eine reduzierte Anzahl pro Reservierungsintervall angibst.

# 2 Weitere Tipps zu Reservierungszeiten & -kapazitäten

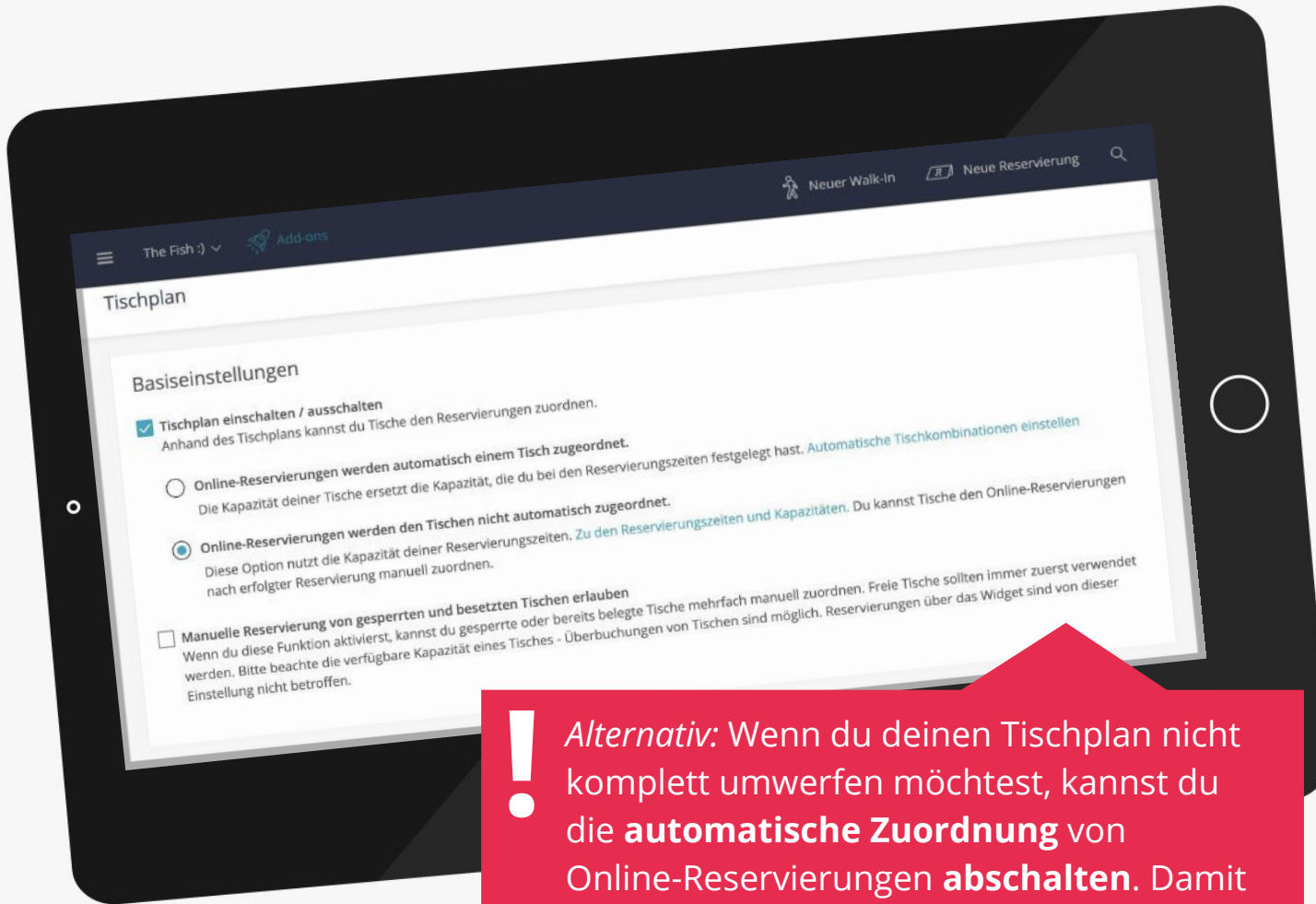
Unter **“Einstellungen”** > **“Reservierungen”** stehen dir noch weitere Optionen zur Verfügung, deine Kapazitäten optimal auf die aktuelle Situation auszurichten. Einige Anregungen für mögliche Maßnahmen:



- Weise deine Gäste mit einem **“Individuellen Widget-Text”** auf deine geänderten Reservierungsbestimmungen hin. Füge einen individuellen Text für die **“Reservierungsbestätigung”** per Mail mit ergänzenden Informationen über die veränderten Abläufe in deinem Restaurant hinzu.
- Setze ggf. das **Reservierungsintervall** niedriger (etwa 15 Minuten), mit aktiviertem Stoßzeiten-Limit und reduzierter Kapazität sorgst du unterm Strich dafür, dass sich die Gästeströme besser verteilen. Du kannst auch die **Aufenthaltsdauer für Reservierungen** großzügiger anlegen.
- Passe die **max. Gruppengröße** entsprechend der Regelung an (z.B. 4 Personen für die max. mögliche Anzahl Erwachsene, Kinder in Begleitung auf Nachfrage)

# 3 Tischgrößen anpassen

- Wo? In deinem **resmio Konto** unter **“Einstellungen”** / **“Tischplan”**
- Wir **empfehlen** nicht mehr benötigte Tische / Räume entsprechend deiner Kapazitäten zu sperren, das geht in der Rubrik **“Ausnahmen der Tischverfügbarkeit”**.



**!** *Alternativ:* Wenn du deinen Tischplan nicht komplett umwerfen möchtest, kannst du die **automatische Zuordnung** von Online-Reservierungen **abschalten**. Damit erlaubst du dem Service Reservierungen flexibel vorhandene Tische zu verteilen.

# 4 Kommunikation an deine Gäste



- Denke daran, deine Maßnahmen zum Schutz deiner Gäste auf der **Webseite** und auf deinen Profilen (**Facebook, Instagram**) transparent zu kommunizieren.
- Nutze die **Newsletter-Funktion** von resmio, um deine (Stamm-) Gäste persönlich über das neue Prozedere zu informieren.
- Mit einem deutlich sichtbaren Aushang in deinem Restaurant (z.B. Schaufenster) zeigst du potenziellen Walkins, welche Vorkehrungen du für Ihre Sicherheit triffst



# ANGEBOTE VON RESMIO, DIE DIR JETZT HELFEN

---

**Verkauf von Speisen zur  
Abholung (Takeaway)**

**Verkauf von Gutscheinen,  
Coupons & Tickets**



**Kostenfreies  
Corona-Hilfspaket**

**MEHR ERFAHREN**



# 5 To-Go-Angebote nicht vernachlässigen

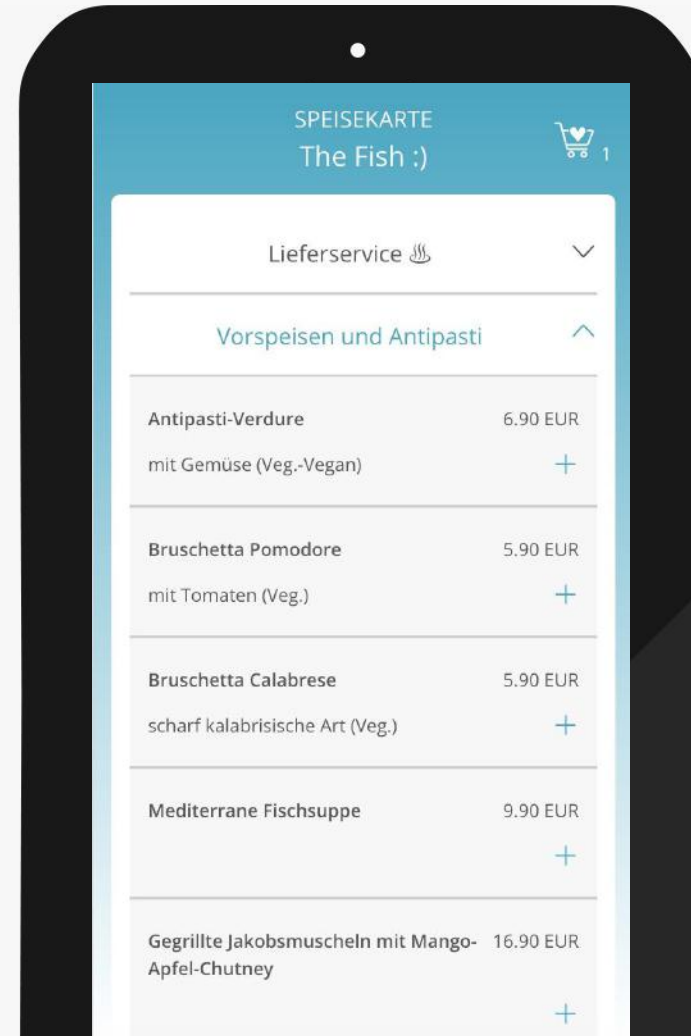
Ungeachtet der Wiedereröffnung solltest du weiterhin an deinem **Takeway-Angebot** festhalten; nicht nur wegen den Einschränkungen betreffend der Tischkapazitäten.

Denke auch an Risikogruppen und beängstigende Gäste, die weiterhin von einem Besuch absehen werden.

Obendrein eröffnet dir der Außer-Haus-Verkauf eine **zusätzliche Einnahmequelle**, selbst wenn gerade alle Tische besetzt sind.

- So geht's: In der resmio Webapp deine Speisekarte anlegen, Bestellfunktion aktivieren und Gerichte online verkaufen!

[ZUR ANLEITUNG](#)



# 6 Umgang mit Mitarbeitern

“

**Die besten Schutzmaßnahmen verpuffen, wenn sie nicht umgesetzt werden. Deshalb: Hole unbedingt deine Mitarbeiter ins Boot, stimme sie auf die Regelungen ein.**



## Anregungen für den Umgang mit Mitarbeitern



Suche das persönliche Gespräch mit deinen Mitarbeitern (natürlich unter gegebenen Abstandsregeln) zu den getroffenen Schutzmaßnahmen und sende ihnen (z.B. via E-Mail) schriftlich ein Merkblatt mit wichtigsten Verhaltensregeln. Dazu folgende Anregungen ohne Anspruch auf Vollständigkeit:

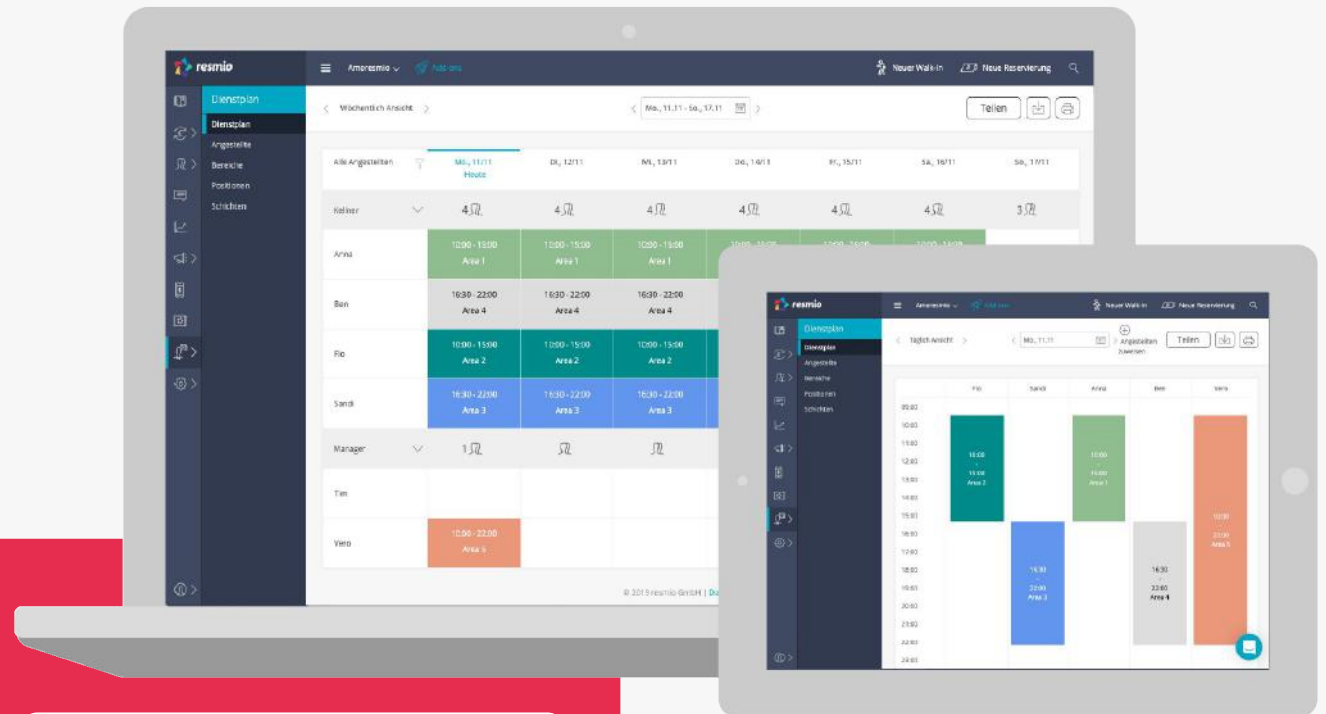
- Angepasste **Arbeitsweise** (Arbeitsteilung des Personals; für Gästeempfang, für Ausschank, für Service am Gast, für Reinigung...), proaktives Anbieten von kontaktlosen Zahlungsmöglichkeiten etc.
- **Hygieneregeln** wie das Tragen von Mund-Naseschutz sowie Handschuhen beim Servieren von Speisen und Getränken
- Verhalten bei Anzeichen einer Krankheit (daheim bleiben, Infektion melden etc.)
- (Flexible) **Pausenregelungen**, um etwaige Gruppenbildungen in Pausen zu entzerren

# 7 Mit digitalen Schichtplan arbeiten

Arbeite mit zwei oder mehreren festen Teams, die schichtweise wechseln, sofern es deine Personaldecke zulässt.

- **Vorteil für dich:** Bei einer etwaigen Ansteckung eines Angestellten fallen nicht alle Mitarbeiter aus, sondern allenfalls das entsprechende Team.

- **Tipps:** Mit dem **digitalen Schichtplan** von resmio kannst du Dienstpläne deiner Teams vorausschauend planen und Verantwortungsbereiche wie Tische einzelnen Mitarbeitern genau zuweisen!



MEHR ZUM  
ONLINE-SCHICHTPLAN



## Weitere Anleitungen, Tipps und Hilfen

- **Hilfe-Bereich von resmio** → <https://www.resmio.com/hilfe/>
- **Handbuch zur Speisekarte** (Detaillierte Anleitung) → <https://www.resmio.com/wp-content/uploads/Speisekarte-Handbuch-DE.pdf>
- **Handbuch Newsletter-Editor** (Detaillierte Anleitung) → <https://www.resmio.com/wp-content/uploads/Handbuch-Newsletter-1.pdf>
- **Demo der digitalen Speisekarte** → <https://app.resmio.com/the-fish/menu-widget>
- **Demo Gutscheinverkauf** → <https://app.resmio.com/the-fish/vouchers>



**Fragen offen?**

## **Unser Support hilft gerne weiter!**

- **Schreib uns eine Mail:** [support@resmio.com](mailto:support@resmio.com)
- **Rufe uns an:** +49 911 3749230
- **Chatte mit uns über [resmio.com](https://resmio.com)** (blaues Symbol am unteren rechten Bildschirmrand)