

NEUSTART MIT ERFOLG - TIPPS FÜR MAßNAHMEN BEI WIEDERERÖFFNUNG



Auflagen für Restaurants in der Schweiz



Ab **11. Mai 2020** wieder
Öffnung möglich



Keine Stehplätze &
Vermischung von
Gästegruppen



2 m. Mindestabstand
zwischen den Tischen
oder Trennwände



Personal 2 m.
Mindestabstand &
Schutzmaßnahmen



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

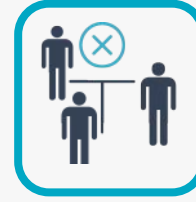


Kontaktdaten der Gäste
erfassen (Ausnahme öffentliche
Schul- und Betriebsgastronomie)

Auflagen für Restaurants in der Schweiz



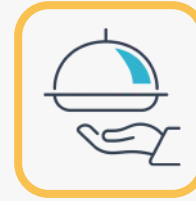
Am Eingang
Hygienestationen für
Gäste aufstellen



Thekenkonzept: schriftl.
Hinweis an Gäste über
max Anzahl pro Tisch



Unterhaltungsangebote
sind nicht zugelassen



Service: Hände waschen
nach jedem Abräumen &
vor Eindecken der Tische



Personal **regel-**
mässig Hände
desinfizieren/ waschen



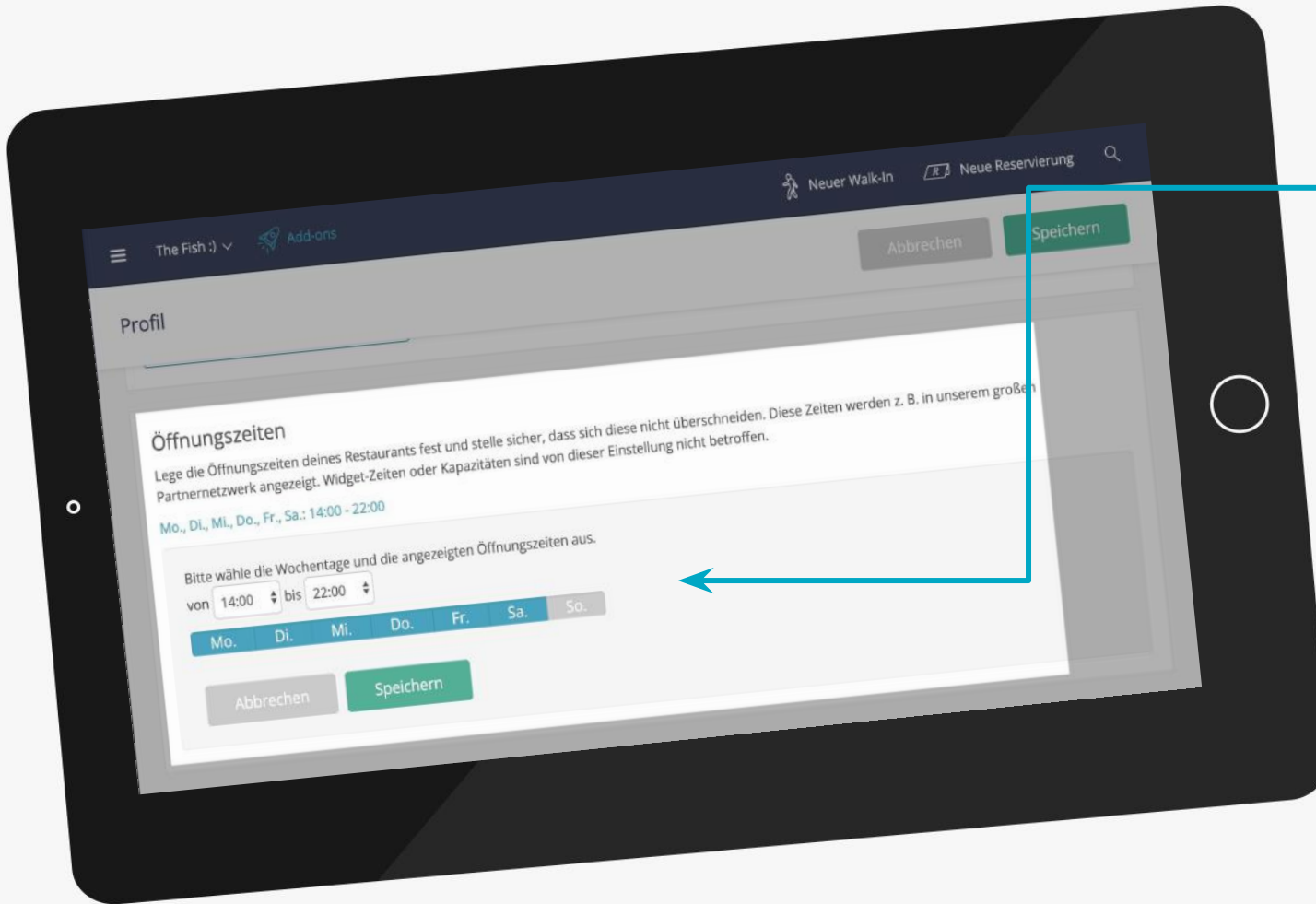
Buffetkonzept: Boden-
markierung/Hinweise
Mindestabstand

“

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



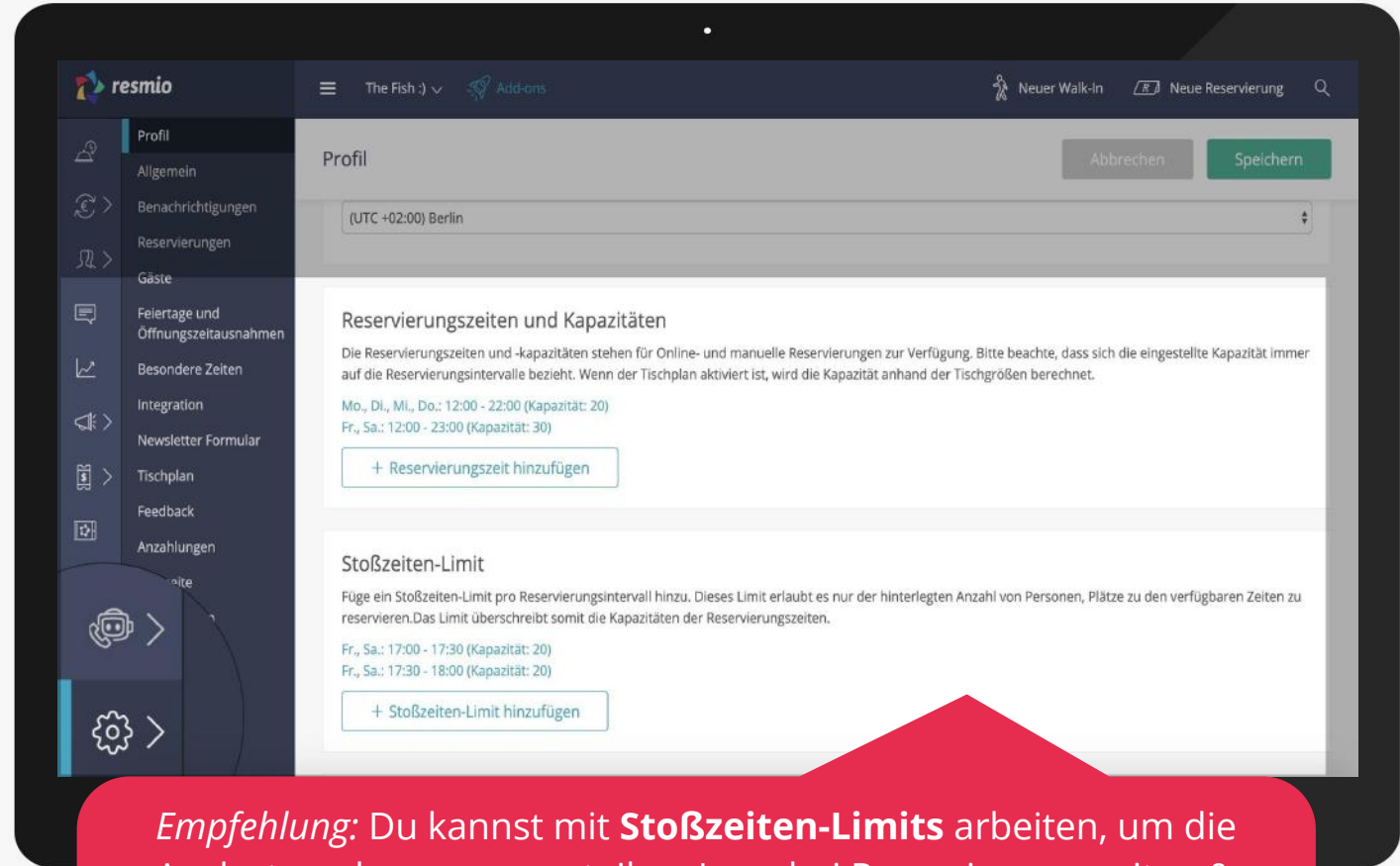
1 Passe deine Öffnungszeiten an



- 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 **2-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

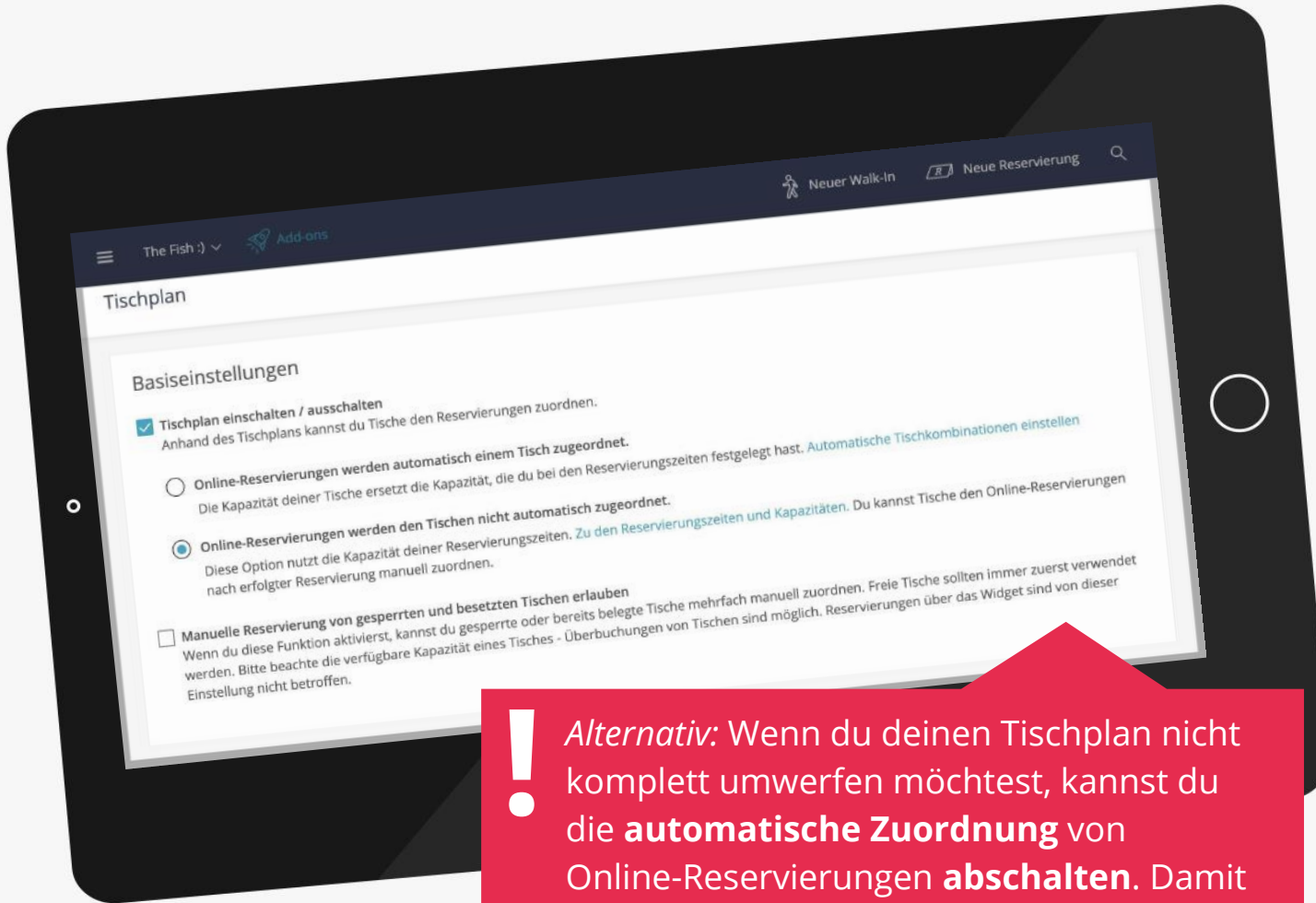
Unter **“Einstellungen”** > **“Reservierungen”** stehen dir noch weitere Optionen zur Verfügung, deine Kapazitäten optimal auf die aktuelle Situation auszurichten. Einige Anregungen für mögliche Maßnahmen:



- 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

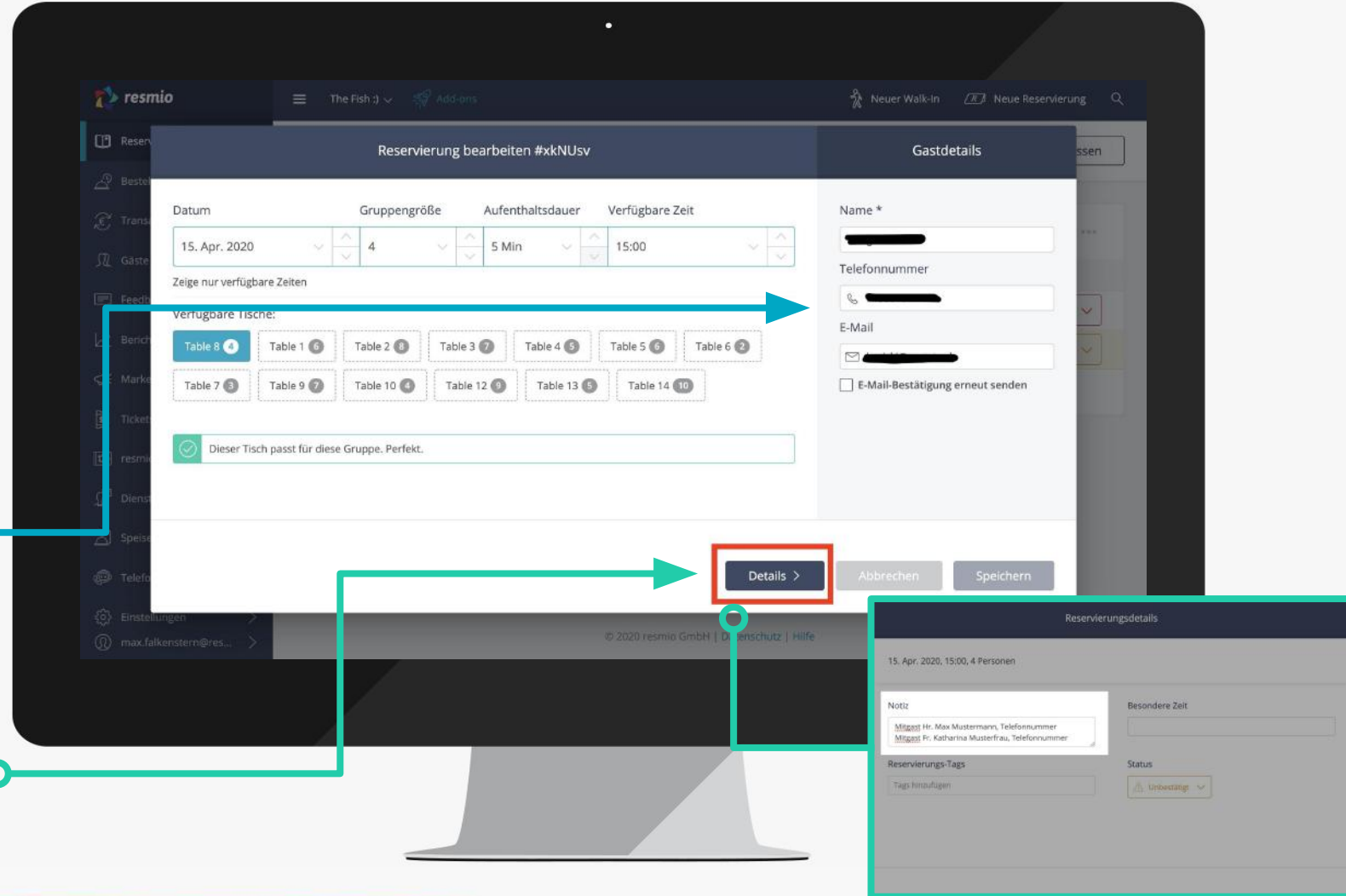
- Wo? In deinem **resmio Konto** unter **“Einstellungen”** / **“Tischplan”**
- Falls du **Trennwände** hast, füge diese auch in deinem Tischplan ein
- Wir **empfehlen** nicht mehr benötigte Tische / Räume entsprechend deiner Kapazitäten zu sperren, das geht in der Rubrik **“Ausnahmen der Tischverfügbarkeit”**.



! *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 Erfassen von Gästedaten

- Schweizer Gastwirte sind dazu angehalten, die Kontaktdaten aller Gäste (*Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit*) zu erfassen.
- Kontaktdaten des **Reservierenden** landen bei einer Online-Buchung automatisch im System.
- **Mitgäste** zu der Buchung können bei Ankunft unter den **Reservierungsdetails** im Notizfeld protokolliert werden.



The screenshot displays the 'Reservierung bearbeiten #xkNUsv' interface. The main area shows reservation details: Datum (15. Apr. 2020), Gruppengröße (4), Aufenthaltsdauer (5 Min), and Verfügbare Zeit (15:00). Below this, a table selection area shows 'Verfügbare Tische' with buttons for Table 1 through Table 14. A green checkmark indicates 'Dieser Tisch passt für diese Gruppe. Perfekt.' The right sidebar, titled 'Gastdetails', contains fields for Name, Telefonnummer, E-Mail, and an option for 'E-Mail-Bestätigung erneut senden'. A 'Details >' button is highlighted with a red box. A 'Reservierungsdetails' popup is shown in the bottom right, containing a 'Notiz' field with the text 'Mittag Hr. Max Mustermann, Telefonnummer' and 'Mittag Fr. Katharina Musterfrau, Telefonnummer', along with 'Reservierungs-Tags' and a 'Status' dropdown set to 'Unbestätigt'.

5 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



6 To-Go-Angebote nicht vernachlässigen

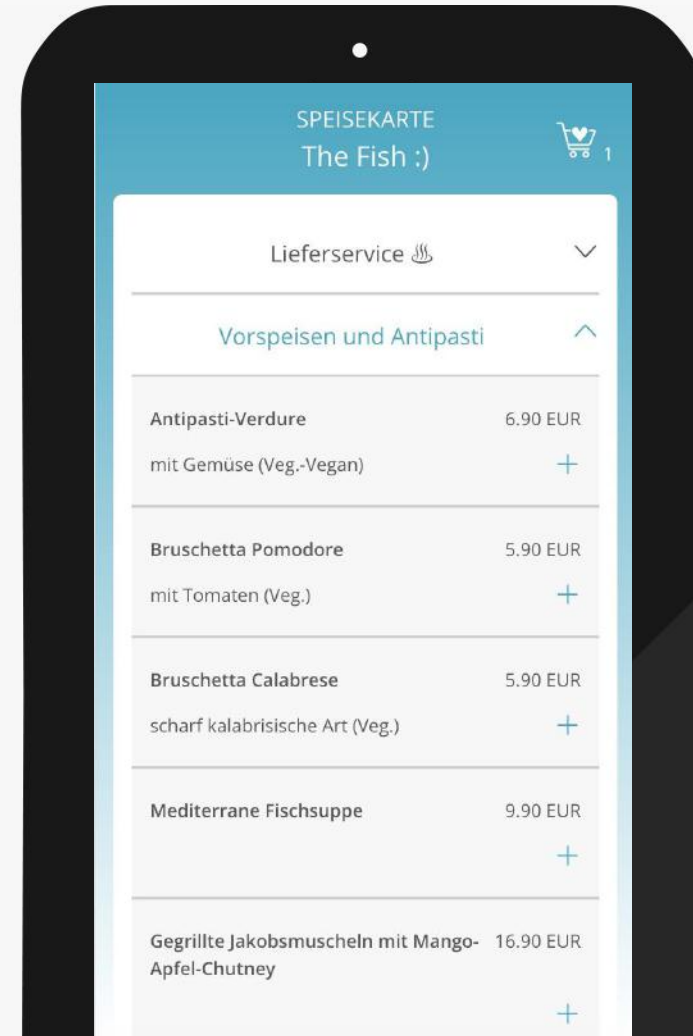
Ungeachtet der Wiedereröffnung solltest du weiterhin an deinem **Takeway-Angebot** festhalten; nicht nur wegen den Einschränkungen betreffend der Tischkapazitäten.

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](#)



7 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 (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-Nasenschutz sowie Handschuhen beim Servieren von Speisen und Getränken und auf Einhaltung Hygienemaßnahmen der Gäste achten
- Verhalten bei Anzeichen einer Krankheit (daheim bleiben, Infektion melden etc.)
- (Flexible) **Pausenregelungen**, um etwaige Gruppenbildungen in Pausen zu entzerren
- Falls **Distanz von 2 m. für Personal unvermeidbar**: Kontaktdauer verkürzen und Schutz-/ Hygienemaßnahmen verschärfen

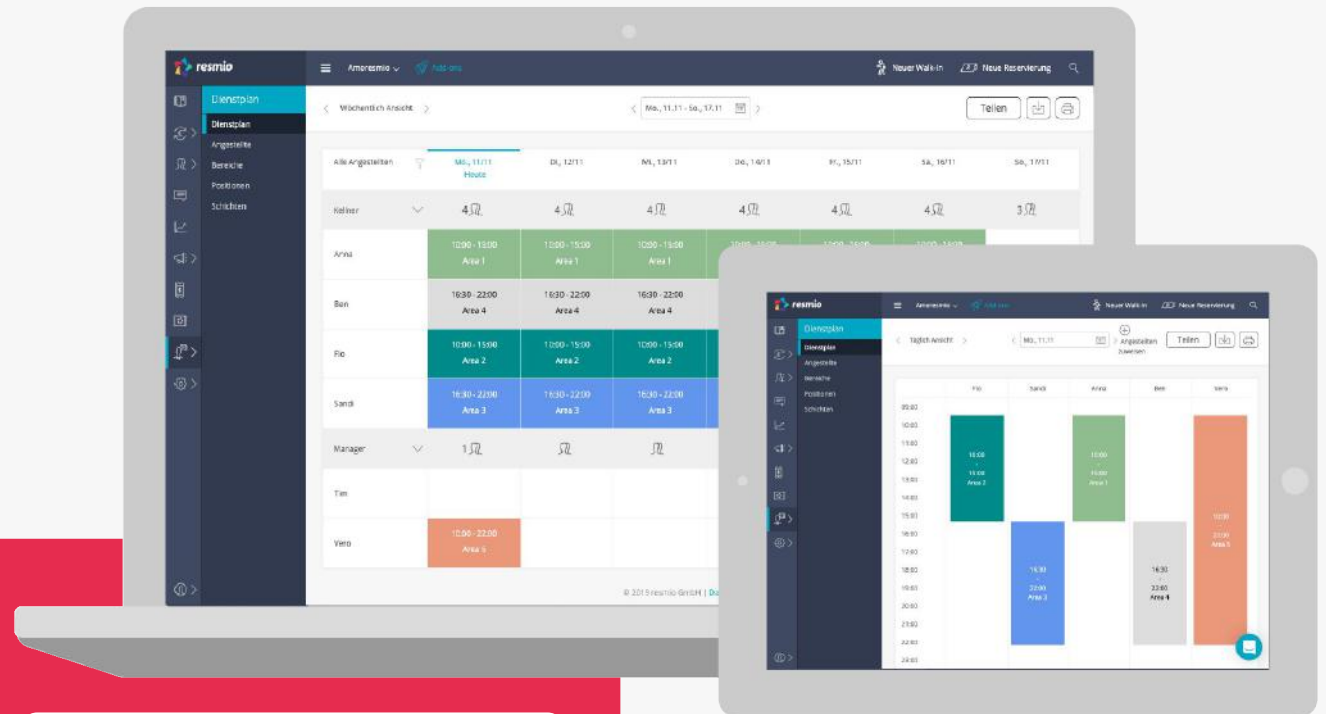


8 Mit digitalen Schichtplan arbeiten

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
- **Rufe uns an:** +49 911 3749230
- **Chatte mit uns über resmio.com** (blaues Symbol am unteren rechten Bildschirmrand)