

NEUSTART MIT ERFOLG - TIPPS FÜR MAßNAHMEN BEI WIEDERERÖFFNUNG



Auflagen für Restaurants in Deutschland



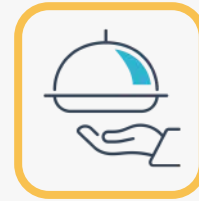
Datum Wiedereröffnung & Öffnungszeiten abh. vom Bundesland (siehe S. 3)



Keine Stehplätze, Selbstbedienung & Buffets untersagt



1.5 m. Mindestabstand zwischen den Tischen & Hygienemaßnahmen für Gäste



Personal: Abstandsregeln, Hygiene- & Schutzmaßnahmen



Pro Tisch **max. 6 Erwachsene** bzw. reduzierte Auslastung



Kontaktdaten der Gäste erfassen bzw. Reservierungspflicht

Auflagen für Restaurants nach Bundesland

Wo * unbestätigter Plan der jeweiligen Landesregierung	Wiedereröffnung für Gastronomiebetriebe unter Vorbehalt der Infektionszahlen & strengen Auflagen	Allg. Bedingungen: strenge Hygiene-Auflagen, Infektionsschutzmaßnahmen & Abstandsregeln zwischen Personal & Gästen sowie der Gäste untereinander
*Baden-Württemberg	Ab 18. Mai im Außenbereich	
	Ab 25. Mai im Innenbereich	
Bayern	Ab 18. Mai im Außenbereich + Biergärten Öffnungszeiten: bis 20 Uhr	Maximale Gästezahl begrenzt, räumlicher Abstand zwischen Tischen, Mund-Nasenschutz: für Personal & für Gäste beim Betreten & Verlassen eines Restaurants
	Ab 25. Mai im Innenbereich Öffnungszeiten: bis 22 Uhr	s.o.
Berlin	Ab 15. Mai Öffnungszeiten: bis 22 Uhr	Verbot von Selbstbedienung, Stehplätzen, Buffet untersagt
Brandenburg	Ab 15. Mai Öffnungszeiten: bis 22 Uhr	Zugangsbeschränkungen, Buffet untersagt
*Bremen	voraussichtlich ab 18. Mai	Lockerungen & Auflagen werden noch bekannt gegeben
*Hamburg	schrittweise, spätestens zum 18. Mai	
Hessen	Ab 15. Mai	Je angefangener 20m ² ein Gast zulässig
Mecklenburg-Vorpommern	Ab 9. Mai Öffnungszeiten: 6 - 22 Uhr	Maximal 6 Personen pro Tisch, Mindestabstand von 1,5 m zu Nachbartischen, Mund-Nasen-Schutz & Handschuhe für Personal. Kontakt Datenerfassung: Aus jeder Gäste-Gruppe eine Person, Buffets untersagt

Auflagen für Restaurants nach Bundesland

Niedersachsen	Ab 11. Mai	Maximal 50 % Auslastung, Reservierungspflicht & Kontakt Datenerfassung, Selbstbedienung & Buffets untersagt
Nordrhein-Westfalen	Ab 11. Mai	Mindestabstand von 1,5 m zwischen Tischgruppen, Buffets untersagt, Kontakt Datenerfassung
Rheinland-Pfalz	Ab 13. Mai	Maximal 6 Personen pro Tisch, Reservierungspflicht, Bedienung erfolgt nur am Tisch, Plan zum Schutz des Personal
Saarland	Ab 18. Mai Öffnungszeiten: 6 - 22 Uhr	Reservierungspflicht oder Kontaktdaten Erfassung, Bedienung erfolgt nur am Tisch, Plan zum Schutz des Personal
Sachsen	Ab 15. Mai	Plan zum Schutz des Personal, Mundschutz für Kellner
Sachsen-Anhalt	Ab 22. Mai	s.o.
Schleswig-Holstein	Ab 18. Mai	s.o.
Thüringen	Ab 15. Mai	s.o.

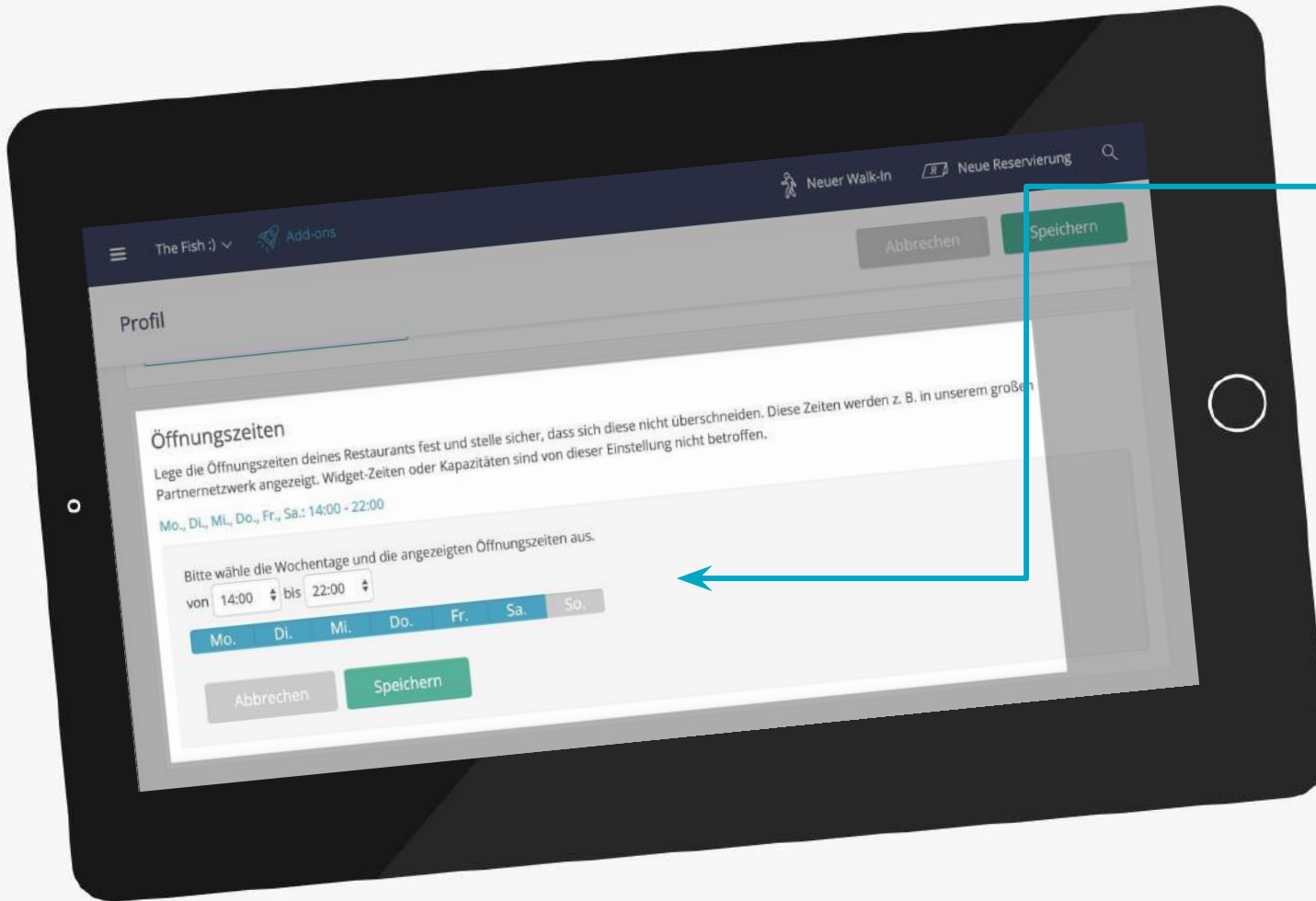
Die Auflistung zeigt aktuell gültige Regelungen für jedes Bundesland. Für die Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. Da Schutzmaßnahmen sowie Auflagen an gegenwärtige Entwicklungen angepasst werden, empfehlen wir geltende Auflagen selbstständig und regelmäßig zu überprüfen.

“

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



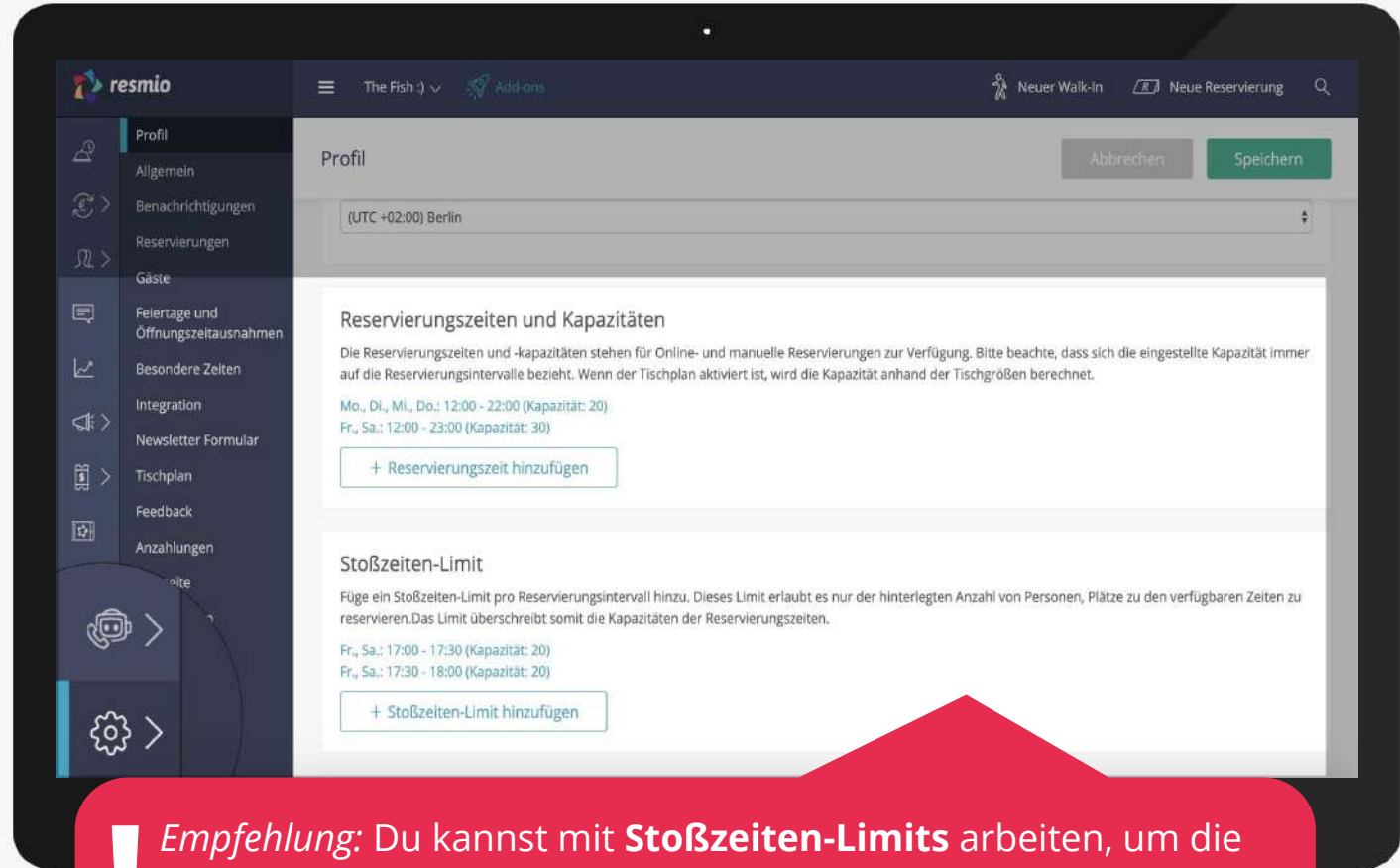
1 Passe deine Öffnungszeiten an



- 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** geschrieben sind

2 Reservierungszeiten & -kapazitäten

- Beachte bei der Planung deiner Kapazitäten die geltende **Abstandsregel** sowie Regelung für Tischgrößen (*max. 6 Erwachsene + 50% Restauratauslastung*)
- 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

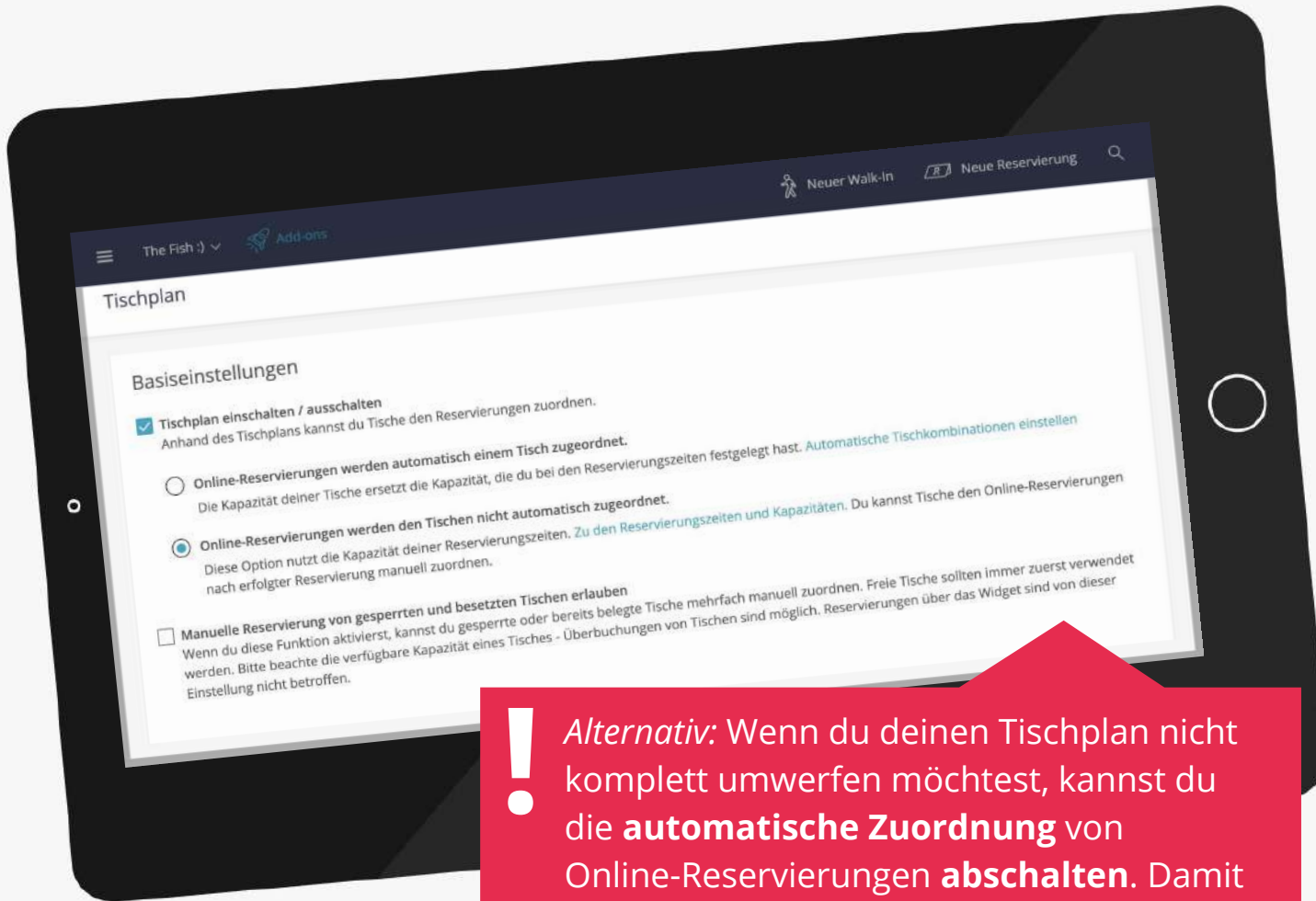
Unter **“Einstellungen”** > **“Reservierungen”** stehen dir noch weitere Optionen zur Verfügung, deine Kapazitäten optimal auf die aktuelle Situation auszurichten. Einige Anregungen für mögliche Maßnahmen:



- 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. 6 Personen für die max. mögliche Anzahl Erwachsene, Kinder in Begleitung auf Nachfrage)

3 Tischgrößen anpassen

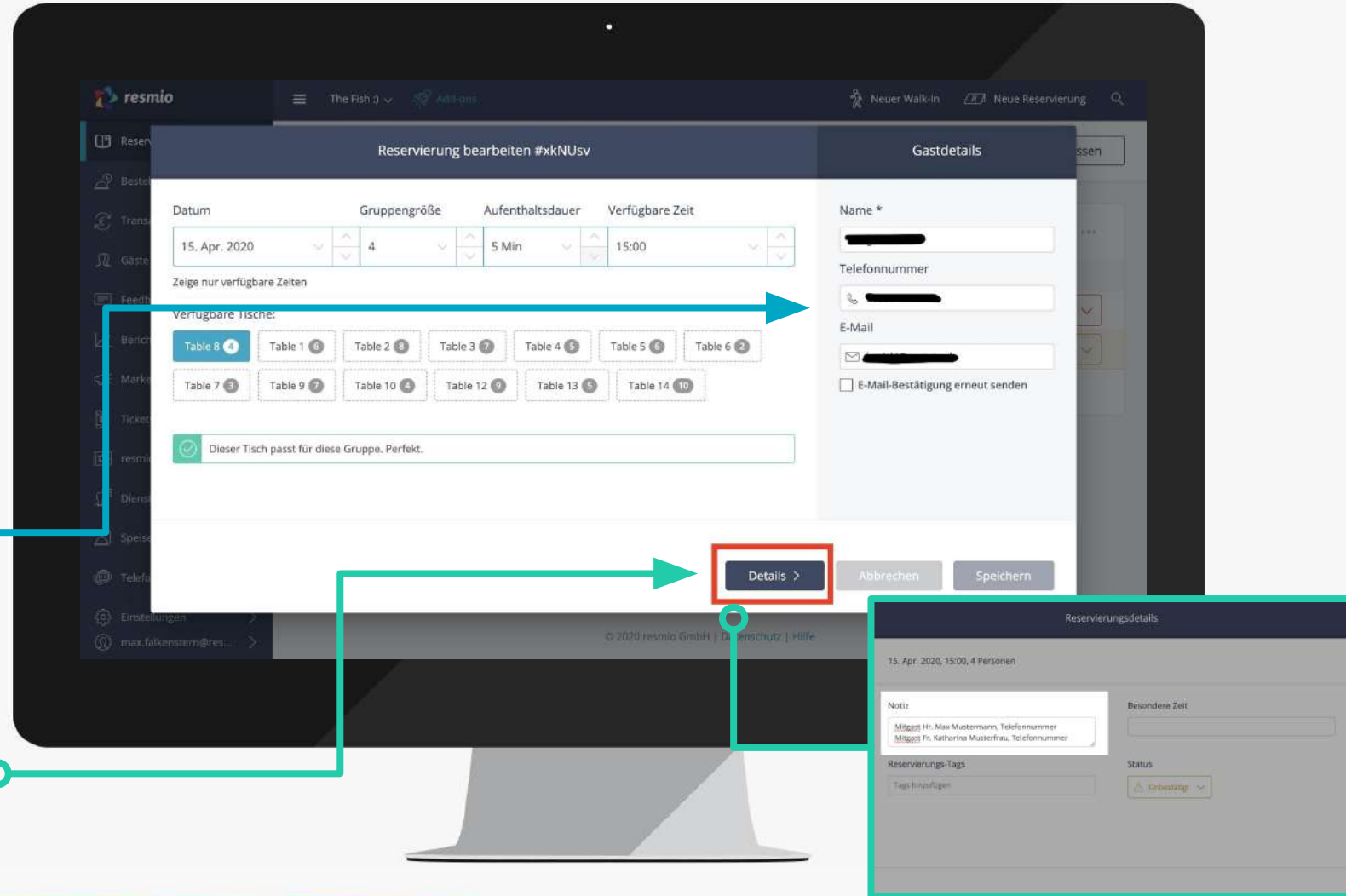
- Wo? In deinem **resmio Konto** unter **“Einstellungen”** / **“Tischplan”**
- Wir **empfehlen** nicht mehr benötigte Tische / Räume entsprechend deiner Kapazitäten zu sperren, das geht in der Rubrik **“Ausnahmen der Tischverfügbarkeit”**.



! *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 Erfassen von Gästedaten

- In einigen Bundesländern sind Gastwirte dazu angehalten, die Kontaktdaten von 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.

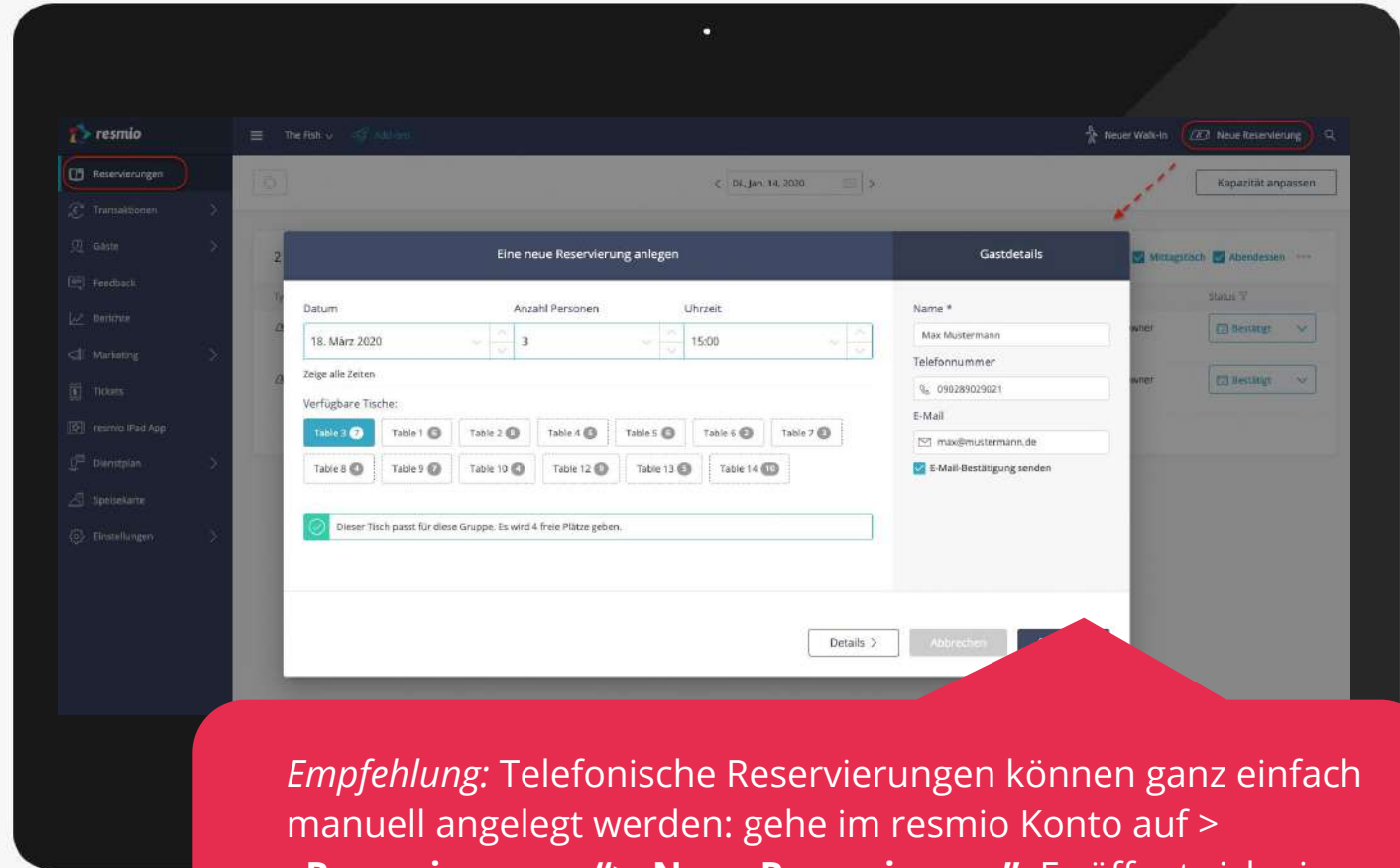


The screenshot displays the 'Reservierung bearbeiten #xkNUsv' interface. The main form includes fields for 'Datum' (15. Apr. 2020), 'Gruppengröße' (4), 'Aufenthaltsdauer' (5 Min), and 'Verfügbare Zeit' (15:00). Below these are 'Verfügbare Tische' (Table 8, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14) and a confirmation message: 'Dieser Tisch passt für diese Gruppe. Perfekt.' On the right, the 'Gastdetails' section contains fields for 'Name *', 'Telefonnummer', and 'E-Mail', along with a checkbox for 'E-Mail-Bestätigung erneut senden'. A 'Details >' button is highlighted with a red box. A zoomed-in view of the 'Reservierungsdetails' shows a 'Notiz' field with the text: 'Mittag Hr. Max Mustermann, Telefonnummer; Mittag Fr. Katharina Musterfrau, Telefonnummer'. The 'Status' is set to 'Unbestätigt'.

5 Reservierungspflicht

In einigen Bundesländern sind Gäste dazu angehalten vor ihrem Besuch zu reservieren!

- resmio ermöglicht Gästen die Online-Reservierung über Webseite, Facebook und direkt über Google. Buchungen landen automatisch im digitalen Reservierungsbuch
- Der smarte Telefonassistent von resmio nimmt Reservierungen automatisch während und außerhalb der Öffnungszeiten entgegen



Empfehlung: Telefonische Reservierungen können ganz einfach manuell angelegt werden: gehe im resmio Konto auf > „Reservierungen“>„Neue Reservierung“; Es öffnet sich ein neues Fenster, in das du nun die Reservierung eintragen kannst

6 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



7 To-Go-Angebote nicht vernachlässigen

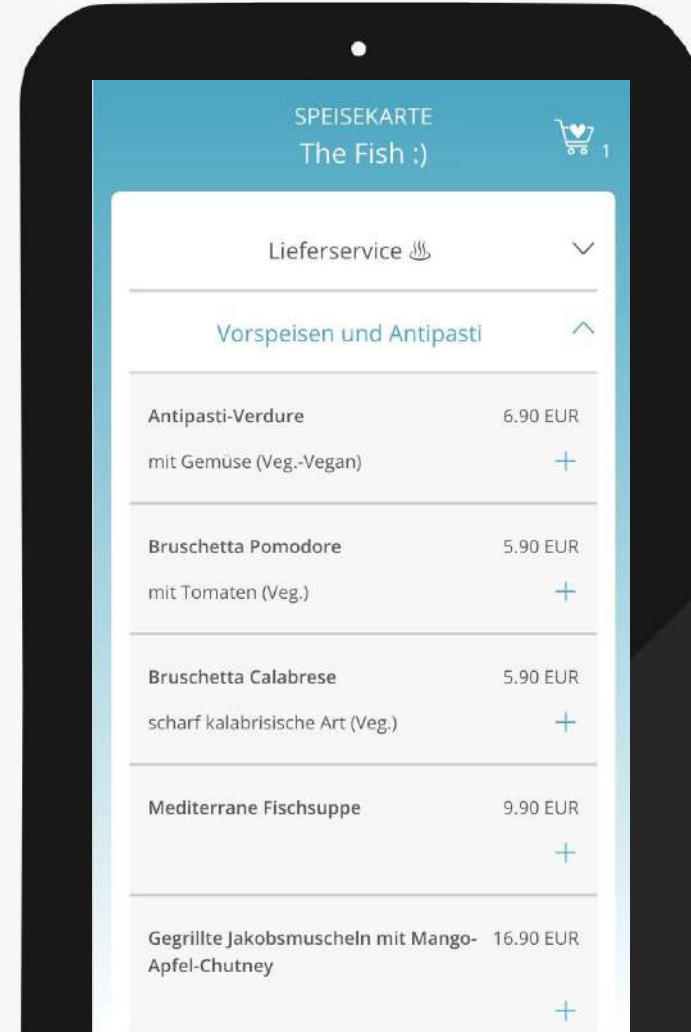
Ungeachtet der Wiedereröffnung solltest du weiterhin an deinem **Takeway-Angebot** festhalten; nicht nur wegen den Einschränkungen betreffend der Tischkapazitäten.

Denke auch an Risikogruppen und verängstigte 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



8 Umgang mit Mitarbeitern

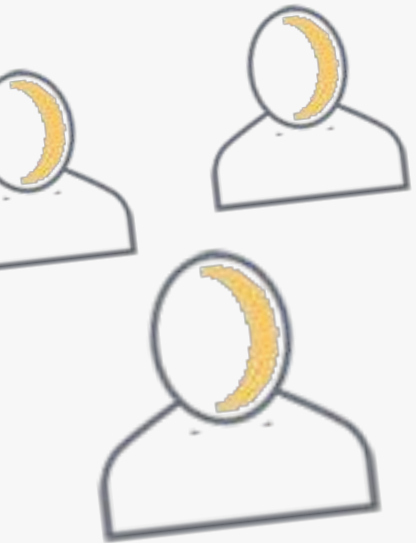
“

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:



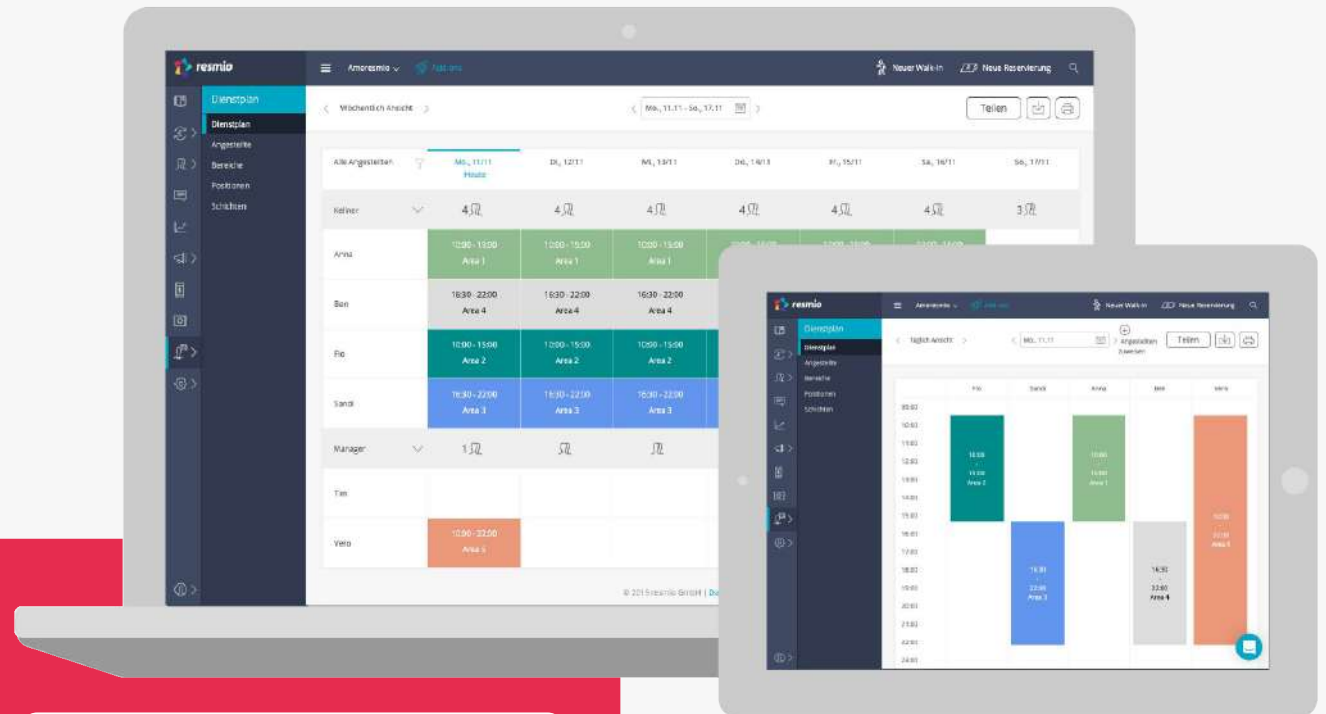
- Angepasste **Arbeitsweise** (Arbeitsteilung des Personals; für Gästeempfang, für Ausschank, für Service am Gast, für Reinigung...), proaktives Anbieten von kontaktlosen Zahlungsmöglichkeiten etc.
- **Hygieneregeln** wie das Tragen von Mund-Nasenschutz sowie Handschuhen beim Servieren von Speisen und 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

9 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.

- **Tipp:** 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)