

COVID-19-HUB – Abschlussarbeiten
Hochschule Niederrhein | Wintersemester 2020

Maßnahmen zur Weiterführung eines kleinen Gastronomiebetriebes während der SARS-CoV-2 Pandemie

Absolventin:
Friederike Elßner

Betreuer:innen der Arbeit:
Prof. Dr. -Ing. Tobias Kimmel
Dr. Christiane Pakula

Zusammenfassung:

Am einem Beispielbetriebs eines Cafés in einer Musikschule wurde verschiedene Maßnahmen zur Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben miteinander verglichen und deren wirtschaftliche Wirkung betrachtet. Dazu wurden verschiedene Formulare verwendet, um eine übersichtliche Bewertung zu ermöglichen. Als Beispiel ist die Bewertung einer automatischen Desinfektionsmittelsäule in Abbildung 1 dargestellt.

Bezeichnung:		Händdesinfektion Desinfektionssäule	
Kurzbeschreibung:		Automatische Desinfektionssäule (stehend) mit Auffangschale am Eingang und Anleitung, Desinfektionsmittelverbrauch 3ml pro Anwendung	
erfüllt rechtliche Vorgabe:		Anlagepunkt 4, 14	
Senkung des Übertragungsrisikos durch			Bewertung
direkter Kontakt	nicht reduziert		✘
Tröpfchen	nicht reduziert		✘
Aerosole	nicht reduziert		✘
Schmierkontakt	Hände als Vehikel werden ausgeschlossen		✔
Auswirkung auf die Gastronomie			Bewertung
Kosten (Monat)	81,84€ / 86,23€		O
Anschaffung (einmalig/Jahr)	188€		✔
Verbrauch (Monat)	66,17€ / 70,56€		O
Arbeitsaufwand			
orga.	Planung/Beschaffung	einmaliger Kauf, Zusatzbestellung	O
	Anpassungsaufwand	flexibel	✔
	Wetterabhängigkeit	unabhängig	✔
MA	zusätzl. Aufgaben	Nachfüllen in Kombination	O
	Kontrollierbarkeit	Sichtkontrolle	✔
	Konfliktpotential	unwahrscheinlich	✔
Einnahmeverlust (Monat)			keiner
Empfinden der Gäste			
sozial	Zusammentreffen	nicht eingeschränkt	✔
	Kommunikation	nicht eingeschränkt	✔
Raum	visuell	Veränderung passt zum Ambiente	✔
	Komfort	Geruch	O

Abbildung 1: Bewerbungsformular für einzelne Maßnahmen in einem Hygienekonzept für COVID-19

Im Anschluss wurde die Kombination verschiedener Maßnahmen hinsichtlich der zusätzlichen Kosten pro Monat bewertet, siehe Abbildung 2.

Kombination der Maßnahmen nach Auswahlkriterien											
Maßnahme Kriterien	Konzept Trennung Kunden und Gäste	Tischanordnung mit 1,5m Abstand	Tischtrennung durch RollUp's	freie Lüftung im Zeitintervall	freie Lüftung mit CO2 Messgerät	Luftfilterung	Händedesinfektion einfache Bereitstellung	Händedesinfektion Desinfektionssäule	Reinigung mit gebrauchsfertigem Mittel	Reinigung mit vorge tränkten Tüchern	Zusatzkosten pro Monat
meisten positiven Ausprägungen	X		X		X			X	X		313,96 €
stärkste Senkung des Übertragungsrisikos	X	X			X			X	X		336,10 €
geringste Zusatzkosten	X		X	X				X	X		304,08 €
geringster Arbeitsaufwand	X		X			X		X	X		459,69 €
geringste Einschränkung Gästeempfinden	X		X		X			X	X		313,96 €

Abbildung 2: Kosten der Kombination verschiedener Maßnahmen zur Erfüllung gesetzlicher Auflagen im Rahmen der COVID-19-Pandemie

Im Fall dieser kleinen Gastronomie sind die Kosten so hoch, dass ein wirtschaftlicher Betrieb nicht mehr möglich ist. Ein Ausweg wäre eine Erhöhung der Preise, um die zusätzlichen Kosten auszugleichen. Dies ist jedoch von der Akzeptanz der Kunden und weiteren Rahmenbedingungen wie z.B. dem Bestehen eines Lockdowns abhängig.