

CHECKLISTE

GASTRO- & RESTAURANTBEREICH

BEGRÜSSUNG, ANKOMMEN UND PLATZWahl

- Gäste aktiv begrüßen, nach individuellen Anforderungen fragen und zum Tisch begleiten
- Mindestens 2-3 unterfahrbare Tische ohne feste Bestuhlung bereithalten
- Stühle mit Armlehnen anbieten
- Tische in Standardhöhe als Alternative zu Hochtischen bereitstellen
- Kontrastreiche Tisch- und Raumgestaltung einsetzen
- Bei freier Platzwahl barrierefreie Tische gezielt anbieten oder reservieren
- Raumakustik verbessern (z.B. durch Vorhänge, Wandpaneele, Dekoelemente)
- Assistenzhunde willkommen heißen und Wassernapf bereitstellen

SPEISEKARTE UND BESTELLUNG

- Speisekarten gut lesbar gestalten (große, serifenlose Schrift; hoher Kontrast)
- Allergene klar, verständlich und gut sichtbar kennzeichnen
- Digitale Speisekarte barrierefrei anbieten (z. B. QR-Code, Screenreader-tauglich)
- Speisekarte bei Bedarf vorlesen und Gerichte beschreiben
- Blickkontakt halten und deutlich sprechen (z. B. bei gehörlosen Gästen)
- Schriftliche Kommunikation ermöglichen (z. B. Notizzettel, Smartphone)

SERVICE UND GÄSTEBETREUUNG

- Hilfsmittel auf Anfrage bereitstellen (z. B. kippsichere Gläser, dicke Griffe, Trinkhalme)
- Speisen bei Bedarf in der Küche zerkleinern
- Teller mit Rand verwenden
- Heiße Getränke nicht randvoll einschenken
- Anordnung der Speisen auf dem Teller für sehbehinderte Gäste beschreiben (z. B. Uhrzeitmethode)
- Personal im Umgang mit unterstützenden Maßnahmen schulen

BEZAHLUNG

- Mobiles Bezahlterminal einsetzen und PIN-Eingabe im Sitzen ermöglichen
- Kontaktloses Bezahlen ermöglichen (NFC)
- Rechnungsbetrag klar und deutlich kommunizieren (sprechen oder zeigen)
- Rechnung auf Anfrage in großer Schrift bereitstellen
- Ausreichend Zeit für den Bezahlvorgang einplanen
- Wechselgeld einzeln übergeben und benennen

BUFFET UND SELBSTBEDIENUNG

- ❑ Buffet unterfahrbar (mind. 70 cm Höhe)
- ❑ Speisen in erreichbarer Höhe platzieren (max. 80 cm)
- ❑ Alternativ Bedienung anbieten
- ❑ Buffets zur besseren Einsicht mit einem Spiegel schräg hinter den Speisen ausstatten
- ❑ Heiße Speisen vorne platzieren
- ❑ Tablett-Wagen oder Transporthilfe bereitstellen
- ❑ Beschilderung groß und kontrastreich gestalten
- ❑ Wendekreis von mind. 150 cm Durchmesser freihalten
- ❑ Verletzungsrisiken vermeiden (z. B. keine Holzspieße)
- ❑ Besteck auch bei Fingerfood bereithalten
- ❑ Spezielle Angebote klar kennzeichnen (Allergene, vegetarisch, vegan)

AUSSENBEREICH UND GASTGARTEN

- ❑ Schirme und Markisen mind. 220 cm hoch montieren
- ❑ Hauptwege mind. 100 cm breit halten
- ❑ Wege und Abgrenzungen kontrastreich gestalten
- ❑ Mobile Rampe für Stufen bereithalten
- ❑ Stolper- und Verletzungsquellen vermeiden (z. B. Dornen, Äste)
- ❑ Sonnenschirme stabil positionieren
- ❑ Bodenbelag eben und rutschfest gestalten (keinen losen Kies verwenden)

Hinweis zu Konzept und Inhalten: Die inhaltliche Konzeption sowie die fachliche Aufbereitung dieser Toolbox wurden von myAbility entwickelt. Die bereitgestellten Informationen wurden nach bestem Wissen und Gewissen sowie auf Basis des zum Zeitpunkt der Erstellung verfügbaren Kenntnisstandes zusammengestellt. Es wird jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit, Aktualität oder Genauigkeit der Inhalte übernommen. Es wird empfohlen, relevante Inhalte eigenständig zu prüfen oder fachkundige Beratung einzuholen.

Stand: April 2026