GASTRODINA

Innovative Prozesse der Gastronomie

Newsletter GASTRODINA – 16.04.2021

Mit unseren aktuellen News halten wir unsere Partner immer auf den neusten Stand rund um die innovativen Prozesse der Gastronomie.

Positivlisten zu Digitalisierungskosten und zu Umbaukosten des BMWi:

Es gibt einen unverbindlichen vorläufigen Zwischenstand einer Positivliste für die Bewilligungsstellen zu Digitalisierungskosten und zu Umbaukosten des BMWi im Umlauf (offen veröffentlicht durch die Dehoga Hessen), obwohl dies so ausdrücklich (noch) nicht vorgesehen war!

Hinweis GASTRODINA:

- Die Punkte, die für die typischerweise für die Gastronomie in Frage kommen, sind fett markiert.

- Neben der Investition, sollte immer eine schlüssige Begründung mitgeliefert werden können. Wir empfehlen den Vorgang als Foto, Video oder kleiner Wirtschaftlichkeitsberechnung zu dokumentieren und immer einen beschreibenden Text dazu zu verfassen.

- Was sind die Vorteile der Anschaffung! Warum sollte das bisherige „Verfahren“ abgelöst werden? Hätte ich auch ohne Förderung diese Investition getätigt?

- Im Rahmen der Überprüfung wird es auch auf die richtige und passende Begründung ankommen, ob die Investition gefördert wird, oder nicht. Daher sollte man sich die Arbeit jetzt machen und nicht erst in 2 oder 3 Jahren, denn dann fällt es ungleich schwerer…

- Die nachfolgende Einordnung entspricht exakt dem vorläufigen Zwischenstand der Positivlisten, die da im Umlauf sind und sind daher unverbindlich!!!

Beispiele für förderfähige Digitalisierungs- und Hygienemaßnahmen im Rahmen der Überbrückungshilfe III

a) Digitalisierung

- **Einrichtung eines Onlineshops**
- **Anschaffung von Hardware zur besseren Präsentation von Produkten im Online-Shop (z. B. Foto Studio Composer)**
- **Bearbeitung/Aktualisierung des Internetauftritts/der Homepage**
- Anschaffung von Laptops, sonstiger IT-Hardware und Software-Lizenzen zur Umsetzung von Homeoffice-Lösungen
- **Ausbau WLAN**
- **Glasfaseranschluss**
- **Kosten für digitales Marketing (Social Media, SEO, SEA, E-Mail Marketing, etc.)**
- **Kosten für die Betreuung von Social Media Kanälen**
- **Weiterbildungsmaßnahmen zur Digitalisierung**
- **Dokumentenmanagement**
- **Update von Softwaresystemen**
- **Implementierung von Buchungs- und Reservierungssystemen**
- **neue cloudbasierte Telefonanalage**
- **Anschaffung von Smartphones/Tablets zur digitalen Kontaktnachverfolgung**
- **Anschaffung von Registrierkassen, einschließlich Kassensoftware (z. B. TSE-Lösungen)**
- **Wechsel des Kassensystems, um neue digitale Services zu ermöglichen z. B. *am Tisch per Handy ordern***
- **Digitalisierung der Informationsmappe von Speisekarten**
- **Hotellerie: Anschaffung von Hard- und Software (auch Flatscreens) für digitale Gästemappen, Imagefilme, Infobroschüren, Wellness- und Speisenangebote**
- **App für Kundenregistrierung**
- **Token zur Infektionskettenermittlung u. aktiver Abstandswarnung (für Kunden ohne Smartphone)**
- **Gästebindungsprogramme / Software inkl. Einrichtung und Schulung**
- **Warenwirtschaftssystem**
- Taxameter und ähnliche taxispezifische Hardware
- „Digitale“ Fitnessgeräte für Fitnessstudios
- **Anschaffung eines Konvektomaten mit Internetanbindung und somit einer standortunabhängigen, programmierbaren Steuerung**

b) Hygienemaßnahmen bzw. Maßnahmen zur temporären Verlagerung des Geschäftsbetriebs in Außenbereiche

- **Personalkosten zur Umsetzung von Hygienemaßnahmen bzw. Verlagerung in Außenbereiche**
- **Kosten für Desinfektionsmittel, Trennwände und Plexiglas, Luftfilter etc.**
- **Fester Einbau von Lüftungsanlagen**
- **Installation/Erneuerung/Aufrüstung von Klima- und Lüftungsanalagen**
- **Lüftungs-/Klimaanlagen nicht nur in Gästebereichen, sondern auch für Personalräume (z. B. innenliegende Küche)**
- **Kauf von schnell- oder Selbsttests für Kunden oder Mitarbeiter**
- **Handtrockner mit UVC-Licht**
- **Dampfreiniger mit UVC-Licht zur Oberflächen- und Bodenreinigung**
- **Austausch Teppichboden gegen abwischbare Oberflächen**
- **Errichtung von Doppelstrukturen im Indoor-bereich, um Schlangenbildung im ToGo Geschäft vorzubeugen (zweite Theke)**
- **Modernisierung Toiletten / Sanitäreinrichtung**
- **Schaffung zusätzlicher sanitärer Anlagen für Personal**
- **Begleitarbeiten zur Umstrukturierung des Gastraums im Restaurantbereich zur Einhaltung der Sitzabstände (z. B. Elektroinstallationsarbeiten zur Verlegung von Lampen über den Tischen)**
- **Abschaffung von mobilen Raumteilern für die Gasträume**
- **Einbau eines (neuen) Fensters, um regelmäßig zu lüften**
- **Wechsel auf Gläserspülmaschine (inkl. Sanitär- und Elektroarbeiten), die mit höherer Temperatur spült**
- **Umrüstung von Türschließanlagen auf kontaktlos**
- **Sonnenschirme mit integrierten Heizstrahlern, um auch den Außenbereich nutzen zu können**
- **in Eigenregie des Antragstellers/Unternehmers erbrachte Arbeitsleistungen, etwa zur Aufstellung von Heizstrahlern**
- **Einrichtung für Außengastronomie (Mobiliar, Theken, Kühlzellen, etc.)**
- **Anschaffung/Austausch von Terrassenbestuhlung**
- **Überdachung für den Außenbereich, damit dieser auch bei schlechterem Wetter genutzt werden kann**
- **bauliche Erweiterung des Außenbereichs**
- **Windschutz für den Außenbereich**