



Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 / Gastronomie

Am selben Tisch dürfen gemeinsam nur Personen sitzen, die zu den genannten Gruppen gehören.

1. Verwandte in gerader Linie, Geschwister, Ehegatten, Lebenspartnerinnen und Lebenspartner,
2. Personen aus maximal zwei verschiedenen häuslichen Gemeinschaften,
3. die Begleitung minderjähriger und unterstützungsbedürftiger Personen,
4. zwingend notwendige Zusammenkünfte aus betreuungsrelevanten Gründen,
Satz 1 Nummer 1 gilt unabhängig davon, ob die Betroffenen in häuslicher Gemeinschaft leben;
Umgangsrechte sind uneingeschränkt zu beachten.

Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.

Abstandsregeln

Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. Durch Reservierung sollte ein Rückstau von Gästen in Wartebereichen möglichst vermieden werden.

Gästen muss ein Platz **zugewiesen** werden (Sitzplatzpflicht). Gäste und Servicepersonal mit **Symptomen einer Atemwegsinfektion** dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich.

Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) **die Hände waschen bzw. desinfizieren** (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“).

Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.

Kontaktflächen wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grundsätzlich nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert. Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc.

Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.

Tische sind so anzuordnen, dass

1. nur die zulässigen Personengruppen daran Platz finden,
2. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren verhindert.
3. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z.B. Plexiglas...)

Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel gleichfalls zu wechseln. Wäsche mind. 60 Grad Celsius oder mit geeignetem Waschmittel (mind. "begrenzt viruzid").

Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grundsätzlich eingehalten werden kann. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Buffet, Toiletten) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.



Hygienevorkehrungen

Gäste und Servicepersonal mit Symptomen einer Atemwegsinfektion dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich. Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) **die Hände waschen bzw. desinfizieren** (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“). Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.

Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine **Mund-Nase-Bedeckung** tragen. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min (nachweisbar durch einfache Eintragsliste analog WC-Reinigungskontrolle).

Das Servicepersonal wird zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und **Verhaltensregeln** (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“ etc.) unterwiesen. Gäste werden durch **Hinweisschilder, Aushänge usw.** über die einzuhaltenden Regeln informiert.

Gebrauchsgegenstände (Bestecke, Zahnstocher) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen. Speisen werden ausschließlich als **Tellergerichte** serviert; **Buffetsysteme** mit Selbstbedienung bleiben bis auf weiteres unzulässig.

Kontaktflächen wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grundsätzlich nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert.

Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc.

Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.

In **Sanitärräumen** sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Sanitärräume sind mindestens zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung. Alle Gast- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften.

Kontaktdatenerfassung, Monitoring, Nachverfolgbarkeit

Kundenkontaktdaten sowie Zeitpunkte des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (Einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und für 4 Wochen aufzubewahren.