

Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.

Ein Fest nach § 13 Absatz 5 CoronaSchVO kann in der gastronomischen Einrichtung in vom übrigen Gastverkehr abgetrennten Räumlichkeiten mit der in § 13 Absatz 5 Satz 2 der CoronaSchVO festgelegten Zahl von Teilnehmern ohne Einhaltung des Abstandsgebots und ohne Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung seitens der Teilnehmer innerhalb der abgetrennten Räume durchgeführt werden, soweit geeignete Vorkehrungen zur Hygiene und zur einfachen Rückverfolgbarkeit nach § 2a Absatz 1 CoronaSchVO sichergestellt sind. Die Regelungen der Ziff. 1, 2, 5a, 8 und 9 gelten für diese Veranstaltungen nicht.

Abstandsregeln

Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine **Raumskizze** zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten, etc.) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.

Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Gästen muss in der Innengastronomie ein Sitz- oder Stehplatz zugewiesen werden.

Tische sind so anzuordnen, dass

a. 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 für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert.

b. bei Sitzbereichen in der 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 wie im Einzelhandel). Soweit Stehtische verwendet werden dürfen, gelten für deren Anordnung die Abstandsregeln gemäß Ziff. 5 entsprechend. Außerdem ist darauf zu achten, dass eine feste Zuordnung der Stehplätze zu den Tischen erfolgt, damit eine stabile Situation in Bezug auf die sich am Tisch aufhaltenden Personen vergleichbar bei Sitzplätzen gewährleistet werden kann (z.B. durch Markierungen am Boden).

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 grds. eingehalten werden kann. Soweit dies baulich nicht sichergestellt werden kann, sind aber Abweichungen flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz (§ 2 Abs. 3 Satz 1 Nummer 7 CoronaSchVO) gilt.

Hygienevorkehrungen

Gäste sowie Beschäftigte mit **Symptomen einer Atemwegsinfektion**, ist der Zutritt zu den Geschäftsräumen zu verweigern; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung möglich.

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

Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen auch im Außenbereich eine **Mund-Nase-Bedeckung** tragen, soweit kein alternativer Schutz im Sinne des § 2 Absatz 3 Satz 3 CoronaSchVO eingesetzt wird. Eine verwendete Mund-Nase-Bedeckung muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/ desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min, soweit dies noch nicht erfolgt ist. Für Gäste gilt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung nach § 2 Absatz 3 CoronaSchVO mit Ausnahme der Sitzplätze und des Außenbereichs.

Die Beschäftigten werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.

Gebrauchsgegenstände (Zahnstocher, etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.

Vor Selbstbedienungsbuffets sind Desinfektionsmittelpendern vorzuhalten. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.

Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Tische, Speisekarten, Gewürzspender etc. sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen. Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel

zu wechseln und bei mindestens 60 Grad Celsius zu waschen. Ausstattungsgegenstände (Kissen, Decken etc.) sind regelmäßig, aber nicht zwingend nach jedem Gast zu reinigen.

Sofern neben der gastronomischen Versorgung andere Angebote (Sport- und Unterhaltungsanlagen, Shisha-Pfeifen oder andere gerätegebundene Genussmittel) vorgehalten und genutzt werden, so sind deren Kontaktflächen regelmäßig – mindestens einmal täglich - zu reinigen bzw. zu desinfizieren und die Gäste vor der Nutzung ihrerseits zum Händewaschen/-desinfizieren aufzufordern. Shisha-Pfeifen dürfen nicht von mehreren Personen gleichzeitig, nur unter Verwendung von Einmal-Mundstücken und Schläuchen, die nach Gebrauch entsorgt werden, und nur bei vollständiger dauerhafter Durchlüftung der Räumlichkeiten verwendet werden.

Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Nur ausnahmsweise sind niedrigere Temperaturen mit entsprechend wirksamen Tensiden / Spülmitteln ausreichend.

In Sanitär- und Gemeinschafts-/Pausenräumen sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Die Räume sind in kurzen Intervallen zu reinigen. Es gilt hier ebenso der Mindestabstand untereinander.

Alle Gast- und Geschäftsräume sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.

Kontaktdatenerfassung, Monitoring, Nachverfolgbarkeit

Kundenkontaktdaten der Gäste sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe – unter Einholen des Einverständnisses - nach § 2a Absatz 1 der CoronaSchVO zu erheben. Dabei ist ausdrücklich eine einfache, auf den Tischen ausliegende Liste (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) für jede den Tisch nutzende Personengruppe ausreichend. Für zulässige Veranstaltungen kann eine Gesamtliste erstellt werden, wobei es ausreichend ist, wenn der Veranstalter im Bedarfsfall die weiteren Kontaktdaten zur Verfügung stellen kann. Soweit nach der CoronaSchVO erforderlich hat die Liste eine Sitzplatzzuordnung zu enthalten.