

Checkliste zur Wiedereröffnung der Gastronomie

Diese Checkliste führt alle Regeln auf, die bei der Wiedereröffnung von gastronomischen Betrieben ab dem 13. Mai 2020 zu beachten sind. Kontaktieren Sie uns gern, wenn Sie Fragen haben.

Betriebstypen

Es dürfen alle Gaststätten im Sinne des Gaststättengesetzes öffnen. Nicht erlaubt sind: Bars, Diskotheken, Sishagaststätten und -bars, Musik- und Tanzdarbietungen, Tanz- und Vergnügungslokale.

Innen- und Außengastronomie

Es ist beides erlaubt.

Öffnungszeiten

Es gibt keine Beschränkungen.

Abstandsgebot von 1,5 m

Grundsätzlich ist ein Abstand von 1,5 m einzuhalten.

Tisch- oder Stehplatzierung/Ausnahme vom Abstandsgebot

Sowohl Sitz- als auch Stehplätze sind erlaubt. Hier gibt es drei Möglichkeiten:

1. die Personen kommen aus maximal 2 Haushalten und müssen daher den Abstand von 1,5 m nicht einhalten. Die Anzahl darf aber 10 Personen nicht übersteigen.
2. Die Gäste haben einen Abstand von 1,5 m
3. Es gibt eine geeignete Trennvorrichtung. Dann kann der Abstand von 1,5 m unterschritten werden

Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt

Sie müssen einen Mundschutz/Plexiglasvisier tragen, es sei, sie können aufgrund einer gesundheitlichen Beeinträchtigung/Behinderung keine Maske/Visier tragen.

Überwachung des Abstandes

Der Zugang zum Betrieb ist durch geeignete technische oder organisatorische Maßnahmen so zu überwachen, dass die Gäste, die das Abstandsgebot einhalten müssen, den Abstand zueinander einhalten können und keine Ansammlungen entstehen (z.B. Abstandslinien etc.)

Hinweis auf Abstandsgebot

Die Gäste sind durch schriftliche oder bildliche Hinweise darauf hinzuweisen, dass sie den Abstand von 1,5 m zueinander einhalten müssen und im Falle des Auftretens von Symptomen von Atemwegserkrankungen, den Betrieb nicht betreten dürfen.

Buffet

Buffets sind nicht erlaubt.

Reinigung

Oberflächen von Türen und Türgriffen oder anderen Gegenständen, die durch Gäste und/oder Personal häufig berührt werden, sind mehrmals täglich zu reinigen.

Erfassen der Gästedaten

Die Kontaktdaten von Gästen unter Angabe des Datums müssen aus Gründen der Kontaktnachverfolgung erhoben werden. Der Zeitpunkt der Datenerhebung ist nicht festgelegt. Die Erhebung kann also bei der Reservierung erfolgen oder auch vor der Platzierung des Gastes. Die Daten müssen vier Wochen gespeichert werden und können erst nach Ablauf dieses Zeitraumes gelöscht werden.

Hilfestellungen der Berufsgenossenschaft:

Pandemieplan (s. Anlage).

Eine Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß der Berufsgenossenschaftsvorgabe (s. Anlage)