

I. Gastronomie (Innen- und Außengastronomie)

Unabhängig von den nachfolgend aufgeführten Regelungen zum Infektionsschutz sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit einzuhalten.

1. 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.
2. Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Gästen muss ein Platz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht).
3. Gäste sowie Beschäftigte mit Symptomen einer Atemwegsinfektion, ist der Zutritt zu den Geschäftsräumen zu verweigern; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung möglich.
4. Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“). Kundenkontaktdaten der Gäste sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und durch die Inhaberin/den Inhaber, unter Wahrung der Vertraulichkeit, gesichert für 4 Wochen aufzubewahren und anschließend sicher zu vernichten.
5. 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 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).
6. 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. Auf gesonderte Vorgaben zur Breite der Gänge kann verzichtet werden, wenn für die Innenbereiche der Gastronomie das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung immer dann angeordnet wird, wenn die Kundinnen und Kunden nicht an ihrem Tisch sitzen. Die Ausnahmen nach § 2 Absatz 3 Satz 2 CoronaSchVO sind dabei zuzulassen.
7. 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.
8. Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher, etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.
9. Speisen werden am Tisch ausschließlich als Tellergerichte serviert; Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.
10. Alle Gast- und Geschäftsräume sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.
11. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Polster, Stühle, Tische, Speisekarten, Gewürzspender etc. sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.
12. Zeitschriftenauslagen sind unter strengem Hygieneschutz zulässig. Spielegecken, Sport- und Freizeitgeräte (Billardtische, Dartgeräte etc.) sowie sonstige Genussmittel (Shisha-Pfeifen etc.) dürfen bis auf Weiteres nicht genutzt werden. Die Nutzung von Automaten-Spielgeräten für Einzelspieler ist zulässig, wenn die Mindestabstände eingehalten werden und eine Reinigung nach Ziff. 11 erfolgt.
13. Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel zu wechseln und bei mindestens 60 Grad Celsius zu waschen.
14. 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.
15. Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. 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.

16. 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.
17. 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.

Die Umsetzung der vorstehenden Vorgaben erfordert ein gemeinsames Zusammenwirken aller Beteiligten. Das kann sowohl eine Anpassung der Personalstärke wie auch eine größere Geduld der Gäste für die zusätzlichen Arbeitsschritte erfordern.