

## Handreichung Gastgewerbe - Hygiene- und Schutzmaßnahmen Gastronomie und Beherbergung

### 1. Gastronomische Betriebe

**Gastronomischen Betrieben** (Innen- und Außengastronomie) ist es gestattet, unter strikter Einhaltung folgender Bedingungen **ab dem 13. Mai 2020** im Zeitraum von 6:00 Uhr – 22:00 Uhr ihre Geschäftstätigkeit wiederaufzunehmen:

- (1) Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
- (2) Alle Gäste sind verpflichtet, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Erst wenn die zugewiesenen Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden.
- (3) Alle Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen entsprechenden Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- (4) Um den Gästefluss in gastronomischen Betrieben mit Sitzplätzen im Innen- und/oder Außenbereich zu steuern, besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht. (bei sog. „Spontanbesuchen“ ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend). Diese wird durch Einlasskontrolle, Reservierungen und/oder Schilder („Wait to be seated“ o.ä.) ergänzt. Dies dient auch zur Vermeidung von Wartezeiten und von „Begegnungsverkehr“. Der Mindestabstand der Gäste von mind. 1,5 Meter muss auch im Wartebereich sichergestellt werden.
- (5) Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer). Diese sind für einen Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag des Besuches der Gäste in der Einrichtung aufzubewahren und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO zu vernichten. Die Daten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Diese Regelung wird eingeführt, um mögliche Infektionsketten nachzuvollziehen.
- (6) Am Eingang des Restaurants und vor Betreten des Gastraums muss eine gründliche Händedesinfektion der Gäste an gut erkennbaren Händedesinfektionsspendern stattfinden.
- (7) In den gastronomischen Einrichtungen ist der Mindestabstand zwischen den Stühlen von einem Tisch zu den Stühlen des nächsten Tisches von mindestens 1,5 Meter stets zu gewährleisten. Dies gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Tische dürfen nicht geteilt werden.
- (8) Der Barbereich ist für den Verbleib von Gästen geschlossen (Die Bar zählt nicht als Tisch und ein Barhocker nicht als Stuhl).

- (9) Die Belegung der Tische richtet sich nach der geltenden Regelung des Landes Rheinland-Pfalz zum Aufenthalt von Personen in der Öffentlichkeit (dh. alleine, mit einer oder mehreren weiteren, nicht im gleichen Hausstand lebenden Personen etc.). Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann an den Tischen unterschritten werden. Auf eine entsprechend großzügigere Bestuhlung ist zu achten.
- (10) An Biertischen im Außenbereich dürfen maximal 6 Personen Platz nehmen, die älter als 12 Jahre sind.
- (11) Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt.
- (12) Das regelmäßige Lüften der Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, ist erforderlich.
- (13) Die Bewirtung erfolgt ausschließlich durch Bedien-Service am Tisch. Das gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Buffets und Thekenverkauf sind nicht zulässig. Der Außerhaus-Verkauf (z.B. Abhol-/Liefer-/Bringdienste) bleibt unberührt.
- (14) Der gesamte Außenbereich muss durch eine gut sichtbare Kennzeichnung abgegrenzt sein. Der Zugang darf nur über einen zentralen Zugang erfolgen.
- (15) Bei Thekenverkauf-Betrieben (Imbisse etc.) sind – analog zu den Richtlinien im Kassenbereich von Supermärkten – Markierungen im Abstand von 1,5 Meter anzubringen.
- (16) Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.
- (17) Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen. Entsprechend der Größe des Toilettenraums ist die Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren.
- (18) Gästetoiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.
- (19) Die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS - CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbe“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form gilt es zu berücksichtigen.
- (20) Die Hinweise gelten für alle gastronomischen Angebote, insbesondere auch in Straußwirtschaften, bei Weinproben, in Vinotheken sowie auf Ausflugsschiffen.