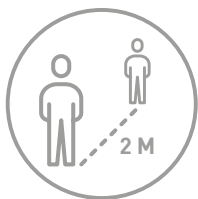


# LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

## WELCHE RAHMENBEDINGUNGEN MÜSSEN ERFÜLLT WERDEN?

- 1** Tägliche Öffnung von 5 bis 22 Uhr für alle Arten von Gastronomiebetrieben gestattet (keine Ausnahmen für geschlossene Gesellschaften).
- 2** Restriktivere Sperrstunden und Aufsperrstunden aufgrund anderer Rechtsvorschriften bleiben unberührt. Auch regionale, bundesländerspezifische Einschränkungen sind möglich.
- 3** Das Betreten durch Personal von Lieferservice ist auch nach der Sperrstunde zulässig.
- 4** COVID-19-Präventionskonzept ausarbeiten und umsetzen sowie eine/n COVID-19-Beauftragte/n bestellen.
- 5** Betreten des Gastronomiebetriebes durch Gäste nur mit Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (Test, Impfung, Genesung) zulässig (ausgenommen bei Abholung und Imbissstände).
- 6** Registrierungspflicht der Gäste (Vor- und Nachname, Telefonnummer oder E-Mailadresse), wenn sich diese voraussichtlich länger als 15 Minuten im Betrieb aufhalten.

## MASSNAHMEN GASTRAUM/GASTGARTEN



### Mindestabstand von 2 Metern gewährleisten

- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich des Lokals anbringen.
- Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.
- Die Besuchergruppe in geschlossenen Räumen darf
  - max. 4 Personen zuzüglich max. 6 minderjährige Kinder (eigene oder Minderjährige, denen gegenüber diese Personen Aufsichtspflichten wahrnehmen),
  - oder ausschließlich Personen aus dem gemeinsamen Haushalt umfassen.
- Die Besuchergruppe im Freien darf
  - max. 10 Personen zuzüglich max. 10 minderjährige Kinder (eigene oder Minderjährige, denen gegenüber diese Personen Aufsichtspflichten wahrnehmen),
  - oder ausschließlich Personen aus dem gemeinsamen Haushalt umfassen.
- Zwischen Personen einer Besuchergruppe muss der Mindestabstand nicht eingehalten werden.
- Verabreichungsplätze so einrichten, dass der 2-Meter-Mindestabstand zwischen unterschiedlichen Besuchergruppen gewährleistet ist. Dies ist nicht notwendig, wenn durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung das Infektionsrisiko minimiert werden kann (z.B. Plexiglaswände).
- Keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle. Speisen und Getränke dürfen nur im Sitzen an Verabreichungsplätzen konsumiert werden (Ausnahme an Imbiss- und Gastronomieständen im Freien).  
An diesen darf die Konsumation auch im Stehen an Verabreichungsplätzen erfolgen.)
- Keine Konsumation von Speisen und Getränken nach der Sperrstunde im Umkreis von 50 Metern um Betriebsstätten der Gastgewerbe.



# LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE



## Kontrolle der Nachweise über eine geringe epidemiologische Gefahr von Gästen

- Einlass von Gästen beim erstmaligen Betreten nur mit Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (Test, Impfung, Genesung) zulässig.
- Möglichkeit zur Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigentests zur Eigenanwendung vor Ort unter Aufsicht des Betreibers oder einer von ihm beauftragten Person.
- Gäste haben die Nachweise für die Dauer des Aufenthaltes bereitzuhalten.

## Tischsetting gestalten

- Tischoberfläche, Stuhlrückten sowie -Armlehnen nach jedem Gast reinigen bzw. Tischtuch wechseln.



## Buffets gestalten

- Buffets sind gestattet, sofern geeignete Hygienemaßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos gesetzt werden.
- Besondere hygienische Vorkehrungen können sein:
  - Entnahme mit Handschuhen für den einmaligen Gebrauch bzw.
  - Desinfektionsmittelspender unmittelbar vor der Buffetstation oder
  - Einwegvorlegbesteck.
- Alternativ kann die Station von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut werden, um Speisen auf Wunsch des Gastes anzurichten.
- Frontcooking mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast versehen.



## Spezielle Reinigungsmaßnahmen setzen

- Nach Erfahrung oft berührte Oberflächen, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter etc. frequenzabhängig reinigen.
- Regelmäßig, am besten mind. 1 mal pro Stunde, lüften.
- Bei Selbstbedienungsmöglichkeit Tablett von Gästen nach jeder Benutzung reinigen.

## Bestellung eines COVID-19-Beauftragten sowie Ausarbeitung und Umsetzung eines COVID-19-Präventionskonzeptes.

## Verhaltensregeln für den Gast gut sichtbar platzieren.



# LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

## REINIGUNGSMASSNAHMEN SANITÄRANLAGEN

WC



- 1** Ausreichend Seife bereitstellen.
- 2** Handtuchspender (Papier oder Stoff) oder sonstige hygienegeprüfte Handtrockensysteme bereitstellen.
- 3** Bedienknöpfe, Armaturen und Türklinken frequenzabhängig reinigen.
- 4** Bei Bedarf Abstandsmarkierungen am Boden und bei Waschbecken zur Einhaltung des Mindestabstands anbringen.

