

Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 2 Abs. 1 BayIfSMV von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind.

Abstandsregeln

Tische sind so anzuordnen, dass

- zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand vorliegt, außer es gibt geeignete Trennvorrichtungen
- gewährleistet ist, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Der Abstand von 1,5 m ist auch in den Gängen, Treppen, zur Toiletten etc. einzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Buffet, Toiletten) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.

Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Es gilt die jeweils gültige Rechtslage.

In evtl. **Warteschlangen/Wartebereichen** müssen Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstandes ergriffen werden.

Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen möglichst zu vermeiden. Gästen muss ein Platz **zugewiesen** werden (Sitzplatzpflicht).

Laufwege für die Gäste sollen nach Möglichkeit vorgegeben werden.

Hygienevorkehrungen

Gäste mit **Kontakt zu COVID 19 Fällen in den letzten 14 Tagen** sowie **Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptome jeder Schwere** dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben.

Gäste müssen in den **Innen- und Aussenräumen eine Mund-Nasen-Bedeckung** tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. **Personal** hat Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten. Die Mund-Nasenschutz-Pflicht für Mitarbeiter in der Küche gilt nur, wenn der Mindestabstand sonst nicht eingehalten werden kann.

Die Betriebe schulen ihre Mitarbeiter über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Schutz, Infektionsschutz nach dem IfSG, allgemeine Hygieneinformationen sowie Pflichten zur persönlichen Vorsorge Gäste werden durch **Hinweisschilder, Aushänge usw.** über die einzuhaltenden Regeln informiert. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht. Bei Verstößen von Mitarbeitern werden Maßnahmen ergriffen.

Speisen werden entweder am Tisch serviert oder in Form von Bedienbuffets.

Bei Buffets in offener Form dürfen die Gäste entweder nur verpackte Produkte selbst entnehmen oder bei offen präsentierten Speisen und Getränken muss ihnen **Einweg-Handschuhe** oder **Einweg-Vorlegebesteck** zur Verfügung gestellt werden.

Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendigste beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

Bei **Spülvorgängen** muss gewährleistet sein, dass die vorgegebenen Temperaturen (mind. 60 Grad) erreicht werden.

In **Sanitärräumen** sind Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen, ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe. Handtrockner sind nur mit HEPA-Filterung zulässig.

Alle Gast- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften. Alle gegebenen Möglichkeiten zur Belüftung sind zu nutzen.

Kontaktdatenerfassung, Monitoring, Nachverfolgbarkeit

Es muss schriftlich oder digital eine **Gästeliste** mit Angabe von **Namen, Telefonnummer** und **Zeitraum** des Aufenthaltes für Gäste geführt werden. Eine Person je Hausstand und Aufenthaltszeitraum genügen. Bei reinen Schankgaststätten muss jede Person erfasst werden. Die Daten dürfen für Dritte nicht einsehbar sein und müssen 4 Wochen aufbewahrt werden. Datenschutzhinweis nicht vergessen!