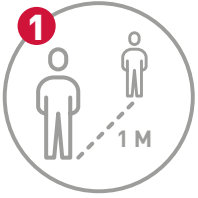


LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

MASSNAHMEN GASTRAUM/GASTGARTEN



1 Mindestabstand von 1 Meter gewährleisten

- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich des Lokals anbringen.
- Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.
- Die Besuchergruppe darf
 - max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder oder minderjähriger Kinder, denen gegenüber Obsorgepflichten vorhanden sind,
 - oder Personen aus dem gemeinsamen Haushalt umfassen.
- Die Besuchergruppe ist untereinander vom Mindestabstand ausgenommen. Ebenso sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Servieren vom Mindestabstand ausgenommen. Es wird aber empfohlen, den Abstand nach Möglichkeit einzuhalten.
- Verabreichungsplätze so einrichten, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist. Dies ist nicht notwendig, wenn durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung das Infektionsrisiko minimiert werden kann.
- Keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle.
- Gäste in geschlossenen Gasträumen durch den Gastronom oder seinen Mitarbeiter platzieren.



2 Tischsetting gestalten

- Keine Gegenstände auf den Tischen einstellen, die zum gemeinsamen Gebrauch durch Gäste bestimmt sind. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. auf Anfrage beistellen.
- Abwischbare Speise- und Getränkekarten oder Alternativen, wie z.B. Tafel bzw. Papiertischsets mit dem Angebot, digitale Karte für Smartphone des Gastes, bereitstellen.
- Tischoberfläche, Stuhlrücken sowie –armlehnen nach jedem Gast reinigen bzw. Tischtuch wechseln.



3 Buffets und Frontcooking einschränken

- Buffets grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet.
 - Station von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut, um Speisen auf Wunsch des Gastes anzurichten.
 - Selbstentnahme vorportionierter und abgedeckter Speisen und Getränke durch den Gast gestattet.
- Frontcooking mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast versehen.



4 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 bzw. Türen offenhalten, soweit das Wetter dies erlaubt.
- Bei Selbstbedienungsmöglichkeit Tablett von Gästen nach jeder Benutzung reinigen.

5 Verhaltensregeln für den Gast gut sichtbar platzieren

MASSNAHMEN SANITÄRANLAGEN

WC



- **Ausreichend Seife bereitstellen.**
- **Einweghandtücher bereitstellen.**
- **Bedienknöpfe, Armaturen und Türklinken frequenzabhängig reinigen.**
- **Bei Bedarf Abstandsmarkierungen am Boden und bei Waschbecken zur Einhaltung des Mindestabstands anbringen.**

Gastronomie



Verhalten für einen
sicheren Umgang miteinander.