

Auflagen der Gastronomie F&Q Liste (Stand 17.05.2020)

Welche Gäste werden von dem Besuch eines Restaurants ausgeschlossen?

Gäste, die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu COVID-19-Fällen hatten oder Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere dürfen kein Restaurant besuchen. Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (Aushang https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/BHG_Coronaposter.pdf). Sollten Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.

Welche Betriebe dürfen öffnen und welche Öffnungszeiten gelten derzeit?

- ab 18. Mai 2020 Außengastronomie von 6.00 Uhr - 20.00 Uhr möglich
- ab dem 25. Mai 2020 Speiselokale (Innengastronomie) von 6.00 Uhr - 22.00 Uhr möglich, wenn sie eine Konzession über Schank- und Speisewirtschaft haben.

Außerhalb dieser Zeiten darf weiterhin ein Außerhausverkauf stattfinden.

Welche Betriebe dürfen ab 18.05.2020 wieder öffnen? Was zählt als Außengastronomie?

Ab 18.05.2020 darf sämtliche Außengastronomie öffnen, d.h. jegliche Bewirtung im Freien ist wieder möglich (Biergärten, Terrassen, Dachterrassen). Terrassen dürfen auch überdacht und mit einem seitlichen Windfang versehen sein. Es muss jedoch gewährleistet sein, dass die Terrasse nicht an allen Seiten geschlossen ist.

Gibt es Einschränkungen wie fixe Personen-, Quadratmeter- oder Belegungsbegrenzungen?

Die maximal mögliche Belegungszahl muss jeder Betrieb selbst festlegen, nachdem er berechnet hat, wie viele Gäste er unter Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m (zwischen den Personen) gleichzeitig unterbringen kann. Eine pauschale Grenze für alle Betriebe gibt es also nicht.

Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen muss dann gewährleistet werden, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen/im Wartebereich müssen dabei Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen werden. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.

Worauf muss ich die Gäste vor Betreten meines Betriebs hinweisen?

Die Gäste sind vor dem Betreten Ihres Betriebes in geeigneter Weise über die nachfolgenden Regeln zu informieren. Hierfür können Sie beispielsweise dieses Poster nutzen:

https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/BHG_Coronaposter.pdf

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts).
- Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

Wo und von wem muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden?

Die Gäste haben im Außenbereich und in Innenräumen eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden. Die Mitarbeiter haben in allen Bereichen Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in denen sich Gäste aufhalten.

Sind Visiere (statt Mund-Nasen-Bedeckungen) zulässig?

Visiere aus Plexiglas o.ä. sind keine Alternative zu Mund-Nasen-Bedeckungen, da diese keinen ausreichenden Schutz der Mitmenschen bieten.

Besteht eine Pflicht für eine Mund-Nasen-Bedeckung für die Mitarbeiter in der Küche?

Eine generelle Pflicht für die Mitarbeiter in der Küche besteht nicht. Voraussetzung ist jedoch, dass die Mitarbeiter untereinander möglichst den Mindestabstand von 1,5 m einhalten. Betriebe haben die Arbeitsorganisation/Posteneinteilung so zu gestalten, dass die Mindestabstände eingehalten werden – gegebenenfalls kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.

Gibt es eine Reservierungspflicht?

Generell ist im Vorfeld eine Reservierung mit entsprechenden Kontaktdaten vorzunehmen. Bei spontanen Gästen müssen die Kontaktdaten einer Hauptperson (Name, Personenzahl, Zeitraum des Aufenthalts) vor Ort aufgenommen werden. Eine Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig.

Die Gäste sind in jedem Fall zu platzieren und dürfen nicht selbständig zu einem Tisch gehen. [Ein Muster für einen entsprechenden Aushang finden Sie hier.](#)

Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können, die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. [Ein Muster für eine Gästeliste finden Sie hier.](#)

Wie verfare ich mit der Aufnahme und Verwahrung der Daten der Gäste im Sinne der DSGVO?

Sie können zur Erfassung der Kontaktdaten der Gäste folgendes Muster verwenden: https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/Gaesteregistrierung.pdf.

Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können, die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten.

Wie kann ich die Zugehörigkeit zu Hausständen kontrollieren? Wer trägt die Haftung bei Falschangaben der Gäste?

Eine Kontrolle seitens des Wirtes ist nicht möglich. Der Gast hat die Wahrheit anzugeben und der Wirt ist nicht haftbar, wenn der Gast dies nicht tut. Eine Kontrolle des Ausweises o.ä. ist also nicht notwendig. Um den Gast auf die Kontaktbeschränkungen hinzuweisen, verwenden Sie direkt am Eingang Ihres Betriebes am besten diesen Aushang

https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/BHG_Coronaposter.pdf

Müssen die Gäste auch in großen Biergärten o.ä. von Servicemitarbeitern platziert werden?

Auch bei großflächiger Außengastronomie wie Biergärten müssen die Gäste platziert werden. Hintergrund ist der, dass die Gäste sich nicht lange einen Platz suchen und umherlaufen sollen. Die Bewegungen sollen möglichst gesteuert und reduziert werden.

Gibt es eine maximale Personenanzahl, die ich an einem Tisch platzieren darf?

Das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m ist nur den Personen gestattet, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt. Personen, für die die allgemeine Kontaktbeschränkung gilt, können dennoch an den gleichen Tisch platziert werden, wenn zwischen diesen der Mindestabstand eingehalten wird. Es gibt somit keine pauschale Grenze, wie viele Personen an einem Tisch sitzen dürfen. Bitte beachten Sie jedoch, dass keine Gruppenreservierungen zulässig sind und überreizen Sie die gemeinsame Platzierung nicht.

Dürfen zwei Familien an einem Tisch sitzen oder ist auch hier der Mindestabstand einzuhalten?

Es ist erlaubt, dass zwei Familien an einem Tisch sitzen. Hierbei darf auch der sonst geltende Mindestabstand von 1,5 m unterschritten werden.

Was ist bezüglich des Mindestabstands zu beachten?

Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen eines Haushalts haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.

Betriebsinterne Prozesse müssen dahingehend angepasst werden, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte jederzeit 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.

Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Wie soll ich meine Gäste bedienen, wenn der Abstand von 1,5 m eingehalten werden soll?

Die Bedienung der Gäste ist möglich. Beim Servieren darf der Mindestabstand unterschritten werden. Bestenfalls stellen Sie das Getränk/Essen jedoch an dem einen Ende des Tisches ab und der Gast nimmt es sich dann selbst. Das oberste Gebot heißt: Kontakt vermeiden und Abstand halten.

Ist der Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Tischen oder den Stühlen zu messen? Wie breit müssen dann die Gänge sein?

Die sitzenden Gäste müssen mit einem Abstand von 1,5 m zueinander platziert werden. Es ist somit ein Abstand von 1,5 m der Stühle zueinander, wenn die Gäste darauf sitzen, ausreichend (nicht jedoch der Tische!). Für den kurzen Moment des Vorbeigehens ist eine Unterschreitung des Abstands möglich, dies sollte aber auf ein absolutes Minimum reduziert werden. Somit müssen die Gänge zwischen den Stühlen nicht bspw. 3 m breit sein, sie sollten jedoch wenn möglich auch nicht nur 1,5 m breit sein, um jederzeit genügend Abstand zu gewährleisten – bspw. wenn ein Gast seinen Stuhl nach hinten rückt, um aufzustehen.

Darf man den Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Tischen verringern, wenn man eine Trennwand zwischen den Tischen hat (bspw. aus Plexiglas)?

Wenn eine geeignete Trennvorrichtung vorhanden ist, ist dies möglich. Die Vorrichtung muss jedoch zwingend Schutz vor Infektionen bieten. Idealerweise können Sie es mit Ihrer Kreisverwaltungsbehörde abklären.

Welche Gegenstände dürfen auf dem Tisch vorhanden sein? Was ist mit Speisekarten, Blumen und ähnlichen Gegenständen?

Hier gilt, dass der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) auf das Notwendige beschränkt werden soll.

Speisekarten können beispielsweise digital verfügbar gemacht werden oder auf großen Holztafeln, sodass der Gast diese nicht in die Hand nehmen muss. Sollten Sie Karten an den Gast austeilen, sind diese nach jeder Benutzung zu reinigen oder auszuwechseln.

Wenn Sie Blumen oder andere Dekorationsgegenstände auf den Tisch stellen möchten, muss gewährleistet sein, dass bei jedem Gastwechsel eine Reinigung/Auswechslung dieser Gegenstände erfolgt.

Auch Kissen auf einem Stuhl/einer Bank würden von mehreren Gästen berührt werden und sollten daher vorab entfernt werden, da sie sonst nach jeder Benutzung auszutauschen sind.

Was ist bezüglich der Laufwege der Gäste zu beachten?

Laufwege der Gäste sollten nach der örtlichen Möglichkeit geplant und vorgegeben werden. Hier - <https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/> - können Sie sich entsprechende Vorlagen herunterladen.

Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen/Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen. Beim Schankbetrieb in Biergärten hat der Betreiber durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen eingehalten werden kann.

Was ist bezüglich der Gästetoiletten zu beachten?

Die Gästetoiletten müssen regelmäßig gereinigt werden (Checkliste und Aushang: https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/BHG_Checklisten_Toiletten.pdf).

Zudem muss sichergestellt werden, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Die Gäste sind über richtiges Händewaschen

https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/BHG_Haendewaschen.pdf)

und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich zu informieren.

https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/BHG_Coronaposter.pdf).

Soweit erforderlich, muss der Zugang geregelt werden, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.

Händetrockner sind nicht erlaubt, es müssen Einmalhandtücher bereitgestellt werden.

Welche Auflagen gibt es bei Buffets/Selbstbedienungsbereichen?

Eine Selbstbedienung des Gastes ist nur bei verpackten oder entsprechend geschützten Produkten (bspw. verpackte Butter/Marmelade, aber auch Obstsalat in einem Glas mit Frischhaltefolie abgedeckt beim Frühstücksbuffet) möglich und Buffets sind nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung möglich. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.

Eine Abholung des Essens/der Getränke an bspw. einer Ausgabestation im Biergarten o.ä. ist möglich. Die Speisen müssen dann nicht verpackt sein.

Was ist bezüglich der Reinigung von Geschirr und Gläsern zu beachten?

Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen (**mindestens 60°C**) erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

Ist die Desinfektion der Tischflächen und auch der Sitzgelegenheiten nach jedem Gastwechsel nötig?

Es ist **keine Desinfektion notwendig, jedoch eine Reinigung der Tischoberfläche und anderer Gegenstände**, die von dem vorhergehenden Gast berührt worden sein können.

Sind Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern und sonstige Familienfeiern möglich?

Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und sonstige Familienfeiern sind derzeit leider nicht möglich, da Veranstaltungen untersagt sind. Sobald sich dies ändert, werden wir umgehend informieren.