

Hygienekonzept für die Gastronomie

Gastronomie in Zeiten von Corona:

Wirtschaftsministerium stellt Hygienekonzept vor

Ab kommenden Montag können Restaurants, Gaststätten, Cafés und Biergärten in Niedersachsen wieder öffnen, ohne Begrenzung der Öffnungszeiten, allerdings mit organisatorischen Einschränkungen. Als allgemeine Voraussetzung gelten die Regelungen der Nds. Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Corona-Virus in ihrer jeweils aktuellen Fassung, insbesondere die jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen.

Als besondere Regeln für die Gastronomie sind darüber hinaus zu beachten:

- Es dürfen nur max. 50 % der vor der Corona bedingten Schließung vorhandenen Sitzplatzkapazitäten im Betrieb gleichzeitig belegt werden.
- Im Gastraum sind Tische in einem Mindestabstand von zwei Metern anzuordnen.
- Die Gäste sind angehalten, im Vorhinein zu reservieren.
- Als Kontaktdaten für eine Nachverfolgbarkeit müssen Gäste ihren Namen und eine Telefonnummer hinterlassen.
- Mund-Nasen-Schutz ist für das Servicepersonal verpflichtend, nicht allerdings für die Gäste am Tisch.
- Es wird ausschließlich am Tisch serviert. In Selbstbedienung können nur fertig konfektionierte Tellergerichte ausgegeben werden. Betreiber und Kunden sind verpflichtet, darauf zu achten, dass jederzeit ein Abstand von 1,50 Metern zwischen Kunden, für die die aktuellen Kontaktbeschränkungen gelten, eingehalten wird.
- Buffets sind nicht erlaubt.
- Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung auf den Tischen (keine Speisekarten, Gewürzstände, Flyer etc.).
- Die Aufteilung im Gastraum ist so vorzunehmen, dass Gäste nicht in Kontakt mit vorgehaltenen Speisen kommen können (zum Beispiel keine Salatinseln in Steakrestaurants, generell keine offenen Küchen).
- Die Gäste sind über den betrieblichen Infektionsschutz und das angewendete Hygienekonzept per Aushang zu informieren.

Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann: „Die am Montag beginnende zweite Lockerungsstufe wird uns einige Freiheiten wiedergeben, sie ist aber auch mit Risiken verbunden. Die Regeln für das Gastgewerbe sollen dazu beitragen, die Corona-Infektionszahlen auf niedrigem Niveau zu halten. Wir sind uns bewusst, dass diese Einschränkungen eine große Herausforderung für das Gastgewerbe darstellen. Daher danke ich insbesondere dem DEHOGA für die konstruktive Unterstützung.“

Quelle:

<https://www.mw.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/presseinformationen/gastronomie-in-zeiten-von-corona-wirtschaftsministerium-stellt-hygienekonzept-vor-188188.html>

https://www.baltrum-online.de/news_artikel.php?id=4871