

# **Merkblatt/ FAQ GASTRONOMIE**

## **Betriebsschließungen und –beschränkungen zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (§ 9 CoronaSchVO; Stand: 11.05.2020)**

### **1. Dürfen jetzt alle gastronomischen Betriebe wieder öffnen?**

Nein. Der Betrieb von Bars, Clubs, Diskotheken und ähnlichen Einrichtungen ist weiterhin untersagt (§ 10 Abs. 1 Nr. 1 CoronaSchVO). Öffnen dürfen:

- Restaurants
- Gaststätten
- Kneipen
- Imbisse
- Café und Eiscafés
- Mensen und Kantinen
- andere Einrichtungen der Speisegastronomie

Der Betrieb ist nur unter Einhaltung einer Reihe von hygienischen Vorgaben zum Schutz vor Infektionen zulässig. Das gilt auch für die (natürlich weiterhin zulässigen) Abhol- und Lieferdienste.

### **2. Wo sind die ab Montag geltenden Regelungen für die Gastronomie zu finden?**

Das Land NRW hat am 8. Mai eine [Neufassung der Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 \(Coronasschutzverordnung; CoronaSchVO\)](#) veröffentlicht. Sie gilt ab Montag (11. Mai). Die Regeln für die Gastronomie finden sich nunmehr in § 14. Daneben sind Hygiene und Infektionsschutzstandards zu beachten, die in einer [Anlage zur CoronaSchVO](#) enthalten sind. Dieses Merkblatt stellt die Inhalte sowohl der für Gastronomen relevanten Vorgaben der Verordnung als auch der Anlage dar.

### **3. Gibt es Beschränkungen hinsichtlich des Angebots? Ist z.B. Alkoholausschank erlaubt? Sind die Betriebszeiten beschränkt? Und was ist mit der Außengastronomie?**

Die Verordnung untersagt aus Gründen des Infektionsschutzes Selbstbedienungsangebote („Buffetsysteme mit Selbstbedienung“). Weitere „coronabedingte“ Beschränkungen des Angebots oder der Betriebszeiten gibt es nicht, auch Alkoholausschank ist erlaubt. Für Innen- und Außengastronomie gelten identische Regeln.

### **4. Im Handel gilt eine Beschränkung der Kundenanzahl, die gleichzeitig im Geschäft sein dürfen. Sie bemisst sich nach der Größe des Geschäfts. Gilt das für Gaststätten auch?**

Nein, diese Regelung wurde für die Gastronomie nicht übernommen. Die maximale Anzahl der Kunden richtet sich deshalb nicht nach der Quadratmeterfläche, sondern letztlich danach, wie viele Sitzplätze im Lokal unter Wahrung des Mindestabstands von 1,5m untergebracht werden können (Frage 8).

### **5. Die Verordnung spricht davon, dass nur bestimmte Personen gemeinsam an einem Tisch sitzen dürfen. Welche Personen sind das genau?**

Unproblematisch ist der (häufige) Fall, dass an einem Tisch Mitglieder einer Familie oder häuslichen Gemeinschaft sitzen. Zulässig ist aber auch das Zusammensitzen von Personen aus zwei

häuslichen Gemeinschaften. Die Einzelheiten (auch zu Betreuungspersonen etc.) sind in § 1 Abs. 2 der Verordnung nachzulesen.

## **6. Was muss ich vorbereiten, wenn ich mein Lokal (am Montag) wieder eröffnen möchte?**

Aus den „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ ergibt sich, dass folgende Utensilien benötigt bzw. Vorbereitungshandlungen erforderlich werden (Klammerzusatz enthält Hinweis darauf, bei welchen Fragen weitere Ausführungen zum jeweiligen Komplex nachzulesen sind):

- Desinfektionsmittel (mindestens „begrenzt viruzid“), Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Sanitärräume besorgen/ vorhalten (Frage 14.)
- Listen zur Auslage auf Tischen vorbereiten (für Kundenkontaktdaten; Frage 13.)
- in Bereichen, in denen sich Warteschlangen bilden können, sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden (Frage 10.)
- Selbstbedienungstheken sind auszuräumen/ nicht in Betrieb zu nehmen (Frage 3.)
- über die Tischanordnung ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen (Frage 8.)
- die Tische sind von Gebrauchsgegenständen (Bestecke, Zahnstocher) zu befreien
- für die im Lokal Beschäftigten sind Mund-Nase-Bedeckungen vorzuhalten (Fragen 14. bis 17.)
- zum Nachweis des Händewaschens/ der Händedesinfektion durch die Beschäftigten ist eine „Eintragliste“ (analog WC-Reinigungskontrolle) vorzubereiten (Frage 14.)
- Gäste sind durch Hinweisschilder/ Aushänge etc. über die einzuhaltenden Hygieneregeln zu informieren (Frage 12.)
- die Mitarbeiter sind über die einzuhaltenden Schutzvorkehrungen zu unterweisen (Frage 18)

## **7. Gibt es irgendwo Hilfestellungen bzw. Vordrucke für die Listen, Aushänger etc.?**

Die DEHOGA Nordrhein-Westfalen hat auf ihrer Homepage eine „[Lockerungsseite](#)“ eingerichtet. Dort finden Sie neben [Checklisten](#) auch [Mustervorlagen](#) und [Vordrucke](#) für Aushänge.

## **8. Wie muss ich die Tische/ Stühle im Lokal anordnen? Was ist eine „Raumskizze“?**

Die Anordnung der Tische hat so zu erfolgen, dass zwischen den Tischen bzw. zwischen den Sitzplätzen (wenn zwischen den Tischen Stühlen stehen) der Mindestabstand von 1,5m eingehalten wird. Der Abstand kann unterschritten werden, wenn zwischen den Tischen eine bauliche Abtrennung besteht.

Von Arbeitsplätzen wie insb. der Theke und den Bewegungsräumen des Personals muss ebenfalls ein 1,5m-Abstand eingehalten werden. Es müssen hinreichend breite Gänge vorgehalten werden, damit beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5m-Abstands zu den an den Tischen sitzenden Personen sichergestellt ist. Sitzplätze an der Theke sind nur mit einer zusätzlichen Barriere (z.B. Plexiglasscheibe, wie derzeit im Einzelhandel an Kassenbereichen etc. gebräuchlich) zulässig.

Die Anordnung der Tische und Stühle sowie der Bewegungsflächen und der aus der Anordnung resultierende Abstand (von mindestens 1,5m) werden in der „Raumskizze“ festgehalten. Es ist kein (professioneller) „Bestuhlungsplan“ erforderlich. Ausreichend ist ein skizzenhafter Grundriss des Lokals mit darin eingezeichneten Tischen und Abständen (Muster vgl. Frage 7).

Diese Skizze wird im Lokal aufbewahrt.

### **9. Was ist mit den Stehplätzen an der Theke?**

Stehplätze sind derzeit nicht erlaubt. Es gilt eine Sitzplatzpflicht.

### **10. Was muss und kann ich unternehmen, um die Bildung von Warteschlangen und damit drohende Unterschreitungen des Mindestabstands der Gäste untereinander zu vermeiden?**

Sie sollten soweit wie möglich Reservierungen nutzen. Für den Fall, dass sich am Eingang oder im Bereich der Toiletten Warteschlangen bilden, sollen in diesen Bereichen Abstandsmarkierungen angebracht werden. Solche Markierungen kennen Sie aus dem Handel (insb. vor den Kassen in Supermärkten etc.).

### **11. Muss ich bei meinen Gästen auf irgendetwas achten? Und beim Personal?**

Sie dürfen keinen Gästen Zugang gewähren, die Symptome einer Atemwegsinfektion zeigen. Das gilt auch für das Servicepersonal. Für das Personal sind Ausnahmen nach ärztlicher Abklärung (kein „Covid 19“) möglich.

Gästen, die sich an die Hygienestandards (Frage 12.) nicht halten, ist der Zutritt/ weitere Aufenthalt zu verweigern.

### **12. Welche Regeln müssen die Gäste beachten?**

Die Gäste müssen sich nach „Betreten“ der Gastronomie (gilt auch für Außengastronomie) die Hände waschen bzw. diese (mit dem von Ihnen vorgehaltenen Desinfektionsmittel; Frage 6.) desinfizieren.

Händeschütteln, Umarmung etc. findet nicht statt.

Daneben haben die Gäste die allgemeinen Regeln des Infektionsschutzes (z.B. Niesetikette) zu beachten. Darauf weisen Sie Ihre Gäste praktischerweise durch Aushänge (Frage 6.; Vordrucke: Frage 7.) und erforderlichenfalls persönlich hin.

### **13. Welche Daten muss ich von meinen Gästen erfassen? Wie mache ich das?**

Um im Falle einer auftretenden Infektion die Kontaktpersonen ausfindig machen zu können, sind Sie verpflichtet, die Kontaktdaten und die Aufenthaltsdauer Ihrer Kunden zu erfassen. Dazu legen Sie auf jede Tischgruppe eine einfache Liste. Die Listen müssen sie anschließend gesichert vier Wochen aufbewahren. Die Liste sollte enthalten (Muster: Frage 7.):

- Datum, Tischnummer, Aufenthaltsdauer (von/ bis)
- Kontaktdaten der Gäste: Name, Vorname; Adresse, Telefonnummer
- Unterschriftsfeld als Einverständniserklärung zur Datenerhebung (Kunde erklärt sich mit Datenerhebung ausschließlich zum Zwecke der Kontaktnachverfolgung durch Behörden einverstanden)

### **14. Welche besonderen Vorkehrungen sind während des laufenden Betriebs zu beachten?**

Zum Zwecke des Infektionsschutzes sind zahlreiche Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Personal, welches mit den Gästen in Kontakt kommt („Service“), muss eine Mund-Nase-Bedeckung tragen (Fragen 15. bis 17.).

- nach jedem Abräumen sollen die Beschäftigten die Hände waschen/ desinfizieren; ansonsten: Händewaschen/ Desinfektion mindestens alle 30 Min; Nachweis durch die „Eintragliste“ (Frage 6.)/ Muster: Frage 7.)
- nach jedem Gästewechsel werden die Kontaktflächen (Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc.) gereinigt und desinfiziert; gebrauchte Textilien (Tischtücher) sind mit jedem Gästewechsel ebenfalls zu wechseln (Wäsche mit min. 60°); die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen, Türklinken etc. erfolgt in einer der Besucherfrequenz angemessenen Taktung
- Reinigung Sanitärräume mind. zwei Mal täglich; Bereitstellung von Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtüchern in den Sanitärräumen (Frage 6.)
- Spülvorgänge mit Temperaturen > 60 Grad Celsius oder Verwendung von entsprechend wirksamen Tensiden/ Spülmittel
- alle Gast- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften

#### **15. Ich habe für meine Angestellten keinen medizinischen Mund-Nasen-Schutz/ keine „OP-Masken“ bekommen? Was kann ich tun?**

Die Verordnung schreibt „lediglich“ das Tragen einer textilen Mund-Nase-Abdeckung vor. Neben (selbst) genähten Alltagsmasken (auch „Community-Masken“ genannt) genügt ausdrücklich auch ein Schal oder ein Tuch.

Hinweise zur Handhabung der Alltagsmasken finden sich auf den Seiten des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM):

<https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html>

#### **16. Die Pflicht zum Tragen einer Maske gilt aber nicht für die Kunden?**

Die im Lokal zu verköstigenden Gäste sind innerhalb des Gastronomiebetriebs nicht zum Tragen einer Maske verpflichtet. Eine Maskenpflicht für Kunden gilt hingegen für die Abholung von Speisen in gastronomischen Einrichtungen (Frage 19.) sowie in Warteschlangen vor gastronomischen Einrichtungen (vgl. § 2 Abs. 3 Ziffer 6) und 9).

Selbstverständlich ist es erlaubt (und ggf. sinnvoll), wenn Kunden beim Betreten und Verlassen des Ladens, bei Bewegungen innerhalb des Lokals (Aufsuchen der Sanitärräume) sowie im Kontakt mit den Servicekräften in Hinblick auf eine dabei drohende Unterschreitung der Mindestabstände eine Maske tragen.

#### **17. Wer ist für die Einhaltung der Hygienevorkehrungen verantwortlich?**

In (und an) Ihrem gastronomischen Betrieb sind Sie für die Einhaltung der Regeln verantwortlich.

Wird in/ an Ihrem Betrieb gegen die Regelungen verstoßen, ohne dass Sie Abhilfe schaffen, können Sie dafür ordnungsrechtlich belangt werden. Im ungünstigsten Fall (insb. bei wiederholten Verstößen) wird das Ordnungsamt Ihr Geschäft schließen und eine Geldbuße verhängen.

### **18. Worauf bezieht sich die Verpflichtung zur Unterweisung der Mitarbeiter?**

Sie sollten die Mitarbeiter insbesondere über die im Betrieb zu beachtenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (vgl. Frage 14.) unterrichten. Dazu gehören selbstverständlich auch die allgemeinen Regeln des Infektionsschutzes (Niesetikette etc.). Ggf. werden sie die Mitarbeiter auch darüber informieren, wie mit Kunden, die sich nicht an die Regeln zu halten bereits sind, zu verfahren ist (vgl. Frage 11.).

Die Durchführung der Unterweisung sollten Sie dokumentieren.

### **19. Ich biete (zusätzlich) einen Abhol- und Lieferservice an. Welche besonderen Vorschriften gelten hier?**

Bei der Abholung müssen Beschäftigte und Kunden im Lokal (und davor) eine Mund-Nasen-Abdeckung tragen (Frage 16.). Weitere Sondervorschriften für Abhol- und Lieferservice gelten nicht (mehr).

### **20. Ich möchte in der gegenwärtigen Lage einen Abhol- und/ oder Lieferservice anbieten, bin mir aber nicht sicher, ob meine bestehende Gewerbeanmeldung das umfasst? Gehe ich hier ein Risiko ein?**

Das sollte jetzt nicht Ihre Sorge sein. Sie können sich gerne mit einer E-Mail an uns (→ [wirtschaftsfoederung@stadt.neuss.de](mailto:wirtschaftsfoederung@stadt.neuss.de)) wenden. Wir klären diese Frage individuell für Sie und übernehmen in dieser Ausnahmesituation bei Erforderlichkeit einer Ummeldung Ihre Gebühren. Weitere Informationen erhalten Sie [hier](#) auf der Homepage der Stadt.

### **21. Wie mache ich meinen neuen Liefer- und/ oder Abholdienst bekannt?**

Insbesondere für Lieferdienste gibt es zahlreiche Portale, auf welchen Sie Ihr Unternehmen registrieren und Ihr Angebot darstellen können.

Speziell für Neuss in der Coronakrise hat die Agentur Stadtbekannt in Kooperation mit den Wirtschaftsförderungen von Rhein-Kreis Neuss und Stadt Neuss, Neuss Marketing und der Zukunftsinitiative Neuss e.V. (ZIN) ein Portal erstellt, auf welchem Sie sich ab sofort kostenlos registrieren können.



Sie finden dieses Angebot hier: <https://rheinkreishelden.de/>

### **22. Was gilt bei Verstößen gegen diese Verbote und Vorgaben?**

Verstöße gegen die hier beschriebenen Verbote und Vorgaben werden als Ordnungswidrigkeiten mit einer Geldbuße bis zu 25.000 € geahndet.

### **23. Wie lange gelten diese Beschränkungen?**

Die Rechtsverordnung tritt mit Ablauf des 25. Mai 2020 außer Kraft.