

# LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

## MASSNAHMEN GASTRAUM/GASTGARTEN



### 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.
- Gäste zu ihrem Tisch geleiten, auch dabei auf den Mindestabstand achten.
- Die Besuchergruppe darf max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder umfassen.
- Die Besuchergruppe ist vom Mindestabstand ausgenommen. Ebenso sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Servieren vom Mindestabstand ausgenommen. Es wird aber empfohlen, den Abstand nach Möglichkeit einzuhalten.
- Tische so aufstellen, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist.
- Keine Konsumation an der Theke/Bar anbieten.



### Tischsetting gestalten

- Keine Menagen auf den Tischen einstellen. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. auf Anfrage beistellen.
- Abwischbare, folierte 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.



### 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 Gerichte durch den Gast gestattet.
  - Selbstentnahme durch den Gast von offen präsentierten Speisen nur möglich
    - mit Handschuhen für den einmaligen Gebrauch bzw.
    - nach Reinigung der Hände an einem betreuten Desinfektionsmittelpender unmittelbar vor der Buffetstation oder
    - mit Einwegvorlegbesteck.
- Frontcooking mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast versehen.



### 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.