

Schankwirtschaft

Schank- und Speisewirtschaft

mit Freisitz

Betriebsanschrift: _____

Betreiber(in): _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Rechtlichen Grundlagen:

Auszüge aus der Verordnung Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung sowie den dazugehörigen Ausführungsbestimmungen (§ 4) Gaststätten und Übernachtungsbetriebe

(1) Bis zum Ablauf des 14. Mai 2020 dürfen Gaststätten im Sinne des Hessischen Gaststättengesetzes vom 28. März 2012 (GVBl. S. 50), zuletzt geändert durch Gesetz vom 15. Dezember 2016 (GVBl. S. 294), Mensen, Hotels, Kantinen, Eisdielen, Eiscafés und andere Gewerbe Speisen und Getränke nur zur Abholung oder Lieferung anbieten (...)

(2) Ab dem 15. Mai 2020 dürfen die in Abs. 1 genannten Betriebe Speisen und Getränke auch zum Verzehr vor Ort anbieten, wenn sichergestellt ist, dass

1. maximal eine Person je angefangener für den Publikumsverkehr zugänglicher Grundfläche von 5 Quadratmetern eingelassen wird,
2. ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen zwischen Angehörigen eines Hausstandes, eingehalten wird, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind,
3. bei Bewirtung in geschlossenen Räumen Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen von der Betriebsinhaberin oder dem Betriebsinhaber erfasst werden,
4. Küchenpersonal, Kellnerinnen und Kellner sowie Servicekräfte eine Mund-Nasenbedeckung im Sinne des § 1 Abs. 6 Satz 2 tragen,
5. keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung, beispielsweise Salz- und Zuckerstreuer, Pfeffermühlen, bereitgestellt werden,
6. geeignete Hygienemaßnahmen getroffen und überwacht werden sowie
7. Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen.

Auszug aus den Ausführungsbestimmungen:

4. Gaststätten und Übernachtungsbetriebe

(...) Ab dem 15. Mai 2020 sind beim Betrieb von Gaststätten, Mensen, Kantinen, Hotels, Eisdielen, Eiscafés und anderen Gewerben die nachfolgenden Abstands- und Hygieneregeln bei der Bewirtung von Gästen sowie der Abholung und Lieferung von Speisen einzuhalten. Das Gleiche gilt für Bars, Kneipen und Schankwirtschaften, wenn sie mit Gaststätten vergleichbar sind. Sind sie dagegen mit Diskotheken und Tanzlokalen vergleichbar, ist der Betrieb untersagt. Tanzveranstaltungen sind verboten.

Hochzeitsfeierlichkeiten, Geburtstagsfeiern und ähnliche Zusammenkünfte dürfen ausschließlich in einem engen privaten Kreis oder als private Veranstaltung zu denselben Regelungen wie öffentliche Veranstaltungen (§ 1 Abs. 2 Nr. 4) stattfinden. Im letzteren Fall ist insbesondere ein geeignetes Hygienekonzept entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts zur Hygiene, Steuerung des Zutritts und der Vermeidung von Warteschlangen erforderlich.

Bei der Abholung und Lieferung der Speisen und Getränke sowie dem Verzehr vor Ort (Innen- und Außenbereich) ist sicherzustellen, dass

- maximal eine Person je angefangener für den Publikumsverkehr zugänglicher Grundfläche von 5 Quadratmetern eingelassen wird,
- ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen zwischen Angehörigen eines Hausstandes und evtl. eines weiteren Hausstandes, eingehalten wird, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind,
- bei Bewirtung in geschlossenen Räumen sowie im Außenbereich Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen von der Betriebsinhaberin oder dem Betriebsinhaber erfasst werden,
- Küchenpersonal, Kellnerinnen und Kellner sowie Servicekräfte eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen,
- keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung, beispielsweise Salz- und Zuckerstreuer, Pfeffermühlen, bereitgestellt werden,
- geeignete Hygienemaßnahmen getroffen und überwacht werden sowie
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen.

Grunddaten (bitte eintragen):

In dem Betrieb werden Getränke/Speisen angeboten.

- Der Betrieb verfügt über ___ Räume mit einer Gesamtnutzfläche für Kunden von ___ qm. Die Raumpläne sind diesem Hygienekonzept als Anlage beigefügt.
- Es ist ein Freisitz in einer Größe von ___ qm vorhanden.
- Aufgrund der Vorgaben des Landes im Sinne der geltenden Verordnung können somit maximal ___ Gäste bewirtet werden.
- Im Betrieb sind insgesamt ___ Servicekräfte beschäftigt.

Eine Grundreinigung des Betriebs ist vor der Wiedereröffnung erfolgt.

Festlegungen (bitte eintragen):

Aufgrund der vorhandenen Räumlichkeiten und der Auflagen wird die maximale Besucherzahl auf ___ Personen begrenzt. Die Anordnung der Besucherplätze ist den als Anlage beigefügten Plänen zu entnehmen. Trennvorrichtungen sind/sind nicht vorhanden. Der erforderliche Mindestabstand von 1,5 m wird sichergestellt.

Hygienemaßnahmen (bitte eintragen):

a) Servicekräfte:

Alle Servicekräfte wurden im Vorfeld informiert und geschult und tragen eine geeignete Mund-Nasenbedeckung im Sinne der Vorgaben. Überdies tragen die Servicekräfte zusätzlich noch Handschuhe (ja/ nein?).

b) Ausstattung:

Alle Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung (beispielsweise Salz- und Zuckerstreuer, Pfeffermühlen) wurden entfernt und werden nicht bereitgestellt.

Die Getränke werden nur aus Flaschen serviert: Soweit im Einzelfall Gläser genutzt werden, werden diese intensiv wie folgt gereinigt: _____

c) Aushänge

Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen wurden angebracht. Auch wird jeder Gast auf diese Maßnahmen hingewiesen und darüber informiert.

d) Kontaktdaten

Die Kontaktdaten der Gäste (Name, Anschrift, Telefonnummer) werden durch den Betreiber/durch _____ zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen erfasst und nach ___ Wochen gelöscht.

e) Information und Überwachung

Das Servicepersonal wurde vom Betreiber/ von _____ informiert und geschult. Regelmäßig einmal wöchentlich erfolgte eine Neuinformation und Nachschulung.

Alle in diesem Konzept beschriebenen Maßnahmen werden vom Betreiber regelmäßig vor der täglichen Öffnung kontrolliert und überwacht.

Checkliste für Schank- und Speisewirtschaften ab dem 15. Mai 2020

 Schankwirtschaft

 Schank- und Speisewirtschaft

 mit Freisitz

Betriebsanschrift: _____

Betreiber(in): _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Nr.	Grunddaten	Anzahl		Anmerkungen
1.	Größe des/der Räume	qm		
2.	maximale Anzahl der Gäste			mindestens 5 qm pro Person
3.	Größe des Freisitzes	qm		
4.	maximale Anzahl der Gäste			
5.	Pläne der Räume sind beigelegt			
Aspekt/ Thema				
		ja	nein	
6.	Ein individuelles Hygienekonzept wurde erstellt?			Ist als Anlage beigelegt
7.	Begrenzung der Besucherzahl?			
8.	Mindestabstand von 1,5 m eingehalten?			
9.	geeignete Trennvorrichtungen vorhanden?			Was könnte eine Trenn-V sein?)
10.	Mund-Nasenbedeckung für Servicekräfte?			
11.	Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung entfernt?			z. B. Salz- und Zuckerstreuer, Pfeffermühlen
12.	Getränke werden nur aus Flaschen serviert?			
13.	Soweit Gläser genutzt werden: Ist die intensive Reinigung gesichert?			Wird im Hygienekonzept erläutert
14.	geeignete Hygienemaßnahmen getroffen?			siehe Hygienekonzept
15.	Werden Hygienemaßnahmen überwacht?			Durch wen?
16.	Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen angebracht?			
17.	Werden Kontaktdaten der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen erfasst?			(Name, Anschrift, Telefonnummer) Durch wen? Wie?
18.	Das individuelle Hygienekonzept ist beigelegt?			
19.	Das Servicepersonal wurde im Vorfeld informiert und geschult?			
20.	Besonderheiten?			Werden im Hygienekonzept erläutert

Ort/Datum

Unterschrift des Betreibers / ggf. Firmenstempel