

## Informationen für Gaststättenbetreiber

**Der Außer-Haus-Verkauf** von zubereitetem Speisen und Getränken, welches nicht vor Ort verzehrt wird (z.B. Imbiss), ist so zu gestalten, dass Menschenansammlungen vor der Verkaufsstätte durch den Betreiber vermieden werden. In Betracht kommen möglicherweise Absperrvorrichtungen. Zwischen den Personen ist ein Mindestabstand von 1,5 Meter einzuhalten. Stehtische vor Imbissen sind grundsätzlich auch wieder erlaubt. Abwischbare Speisekarten sind zu empfehlen, aber nicht zwingend. Hygienekonzepte sind zu erstellen, aber nur bei Kontrollen vorzulegen; sie müssen nirgendwo eingereicht werden.

Der **Verkauf aus dem Fenster** bei Gaststätten (Dönerläden) ist erlaubt.

**Ab 15. Mai 2020** können Gaststätten und Cafés, die zubereitete Speisen verabreichen, von 6 Uhr bis 22 Uhr öffnen. Möglichkeiten zur Reservierung und zur Kontaktnachverfolgung werden dringend empfohlen. Gäste können sowohl draußen als auch drinnen bedient werden. Empfohlen werden auch Mund-Nasen-Bedeckung sowie Handschuhe bei Handlungen, wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann (z. B. beim Bedienen). Maßnahmen sind durch die Betreiber zu treffen (z. B. geeignete Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts, zur Vermeidung von Warteschlangen und zur Beachtung des Abstandsgebots, Vorgabe einer maximalen Personenzahl bezogen auf die Fläche des Gastraums). Ebenfalls empfohlen werden größere Abstände von Tischen als im Normalbetrieb.

Die Betreiber haben folgendes sicherzustellen:

1. jede Person kann die allgemeinen Hygieneregeln und -empfehlungen des Robert Koch-Instituts und der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zur Vorbeugung von Infektionen beachten. Die jeweilige Betreiberin oder der jeweilige Betreiber muss den Zutritt zu den Gasträumen, die Anordnung der Tische und Stühle sowie die sanitären Einrichtungen so gestalten und beispielsweise mit einer Möglichkeit zur Händedesinfektion ausstatten, dass der Gast die allgemeinen Hygieneregeln und -empfehlungen einhalten kann. Er muss durch diese Maßnahmen auch grundsätzlich sicherstellen, dass der Gast die Regelungen der Eindämmungsverordnung, insbesondere das Ansammlungsverbot und die Abstandsregeln einhalten kann, soweit diese nicht ohnehin schon von den allgemeinen Hygieneregeln und -empfehlungen erfasst werden. Das bedeutet in der Praxis, dass zwischen den Tischen ein ausreichender Abstand von mindestens 1,5 Abstand vorhanden sein muss, wohl auch noch dann, wenn der Gast aufsteht. Die jeweilige Betreiberin oder der jeweilige Betreiber wird auch sicherzustellen haben, dass die geltenden Kontaktbeschränkungen eingehalten werden.
2. Betreiber setzt als Arbeitgeber auf der Grundlage einer angepassten Gefährdungsbeurteilung ein Hygienekonzept um, wobei die jeweilige Betreiberin oder der jeweilige Betreiber die einschlägigen besonderen Hygieneregeln und -empfehlungen des Robert Koch-Instituts zum Infektionsschutz sowie die

entsprechenden Vorgaben und Hinweise der Arbeitsschutzbehörde und des zuständigen Unfallversicherungsträgers zum Arbeitsschutz zu beachten haben.

Handelt es sich um eine Gaststätte im Sinne des Gaststättengesetzes, die **Geld- und Warenspielgeräte** aufgestellt hat, so können auch dort aufgestellte Spielgeräte in Betrieb genommen werden. Zwar sind für den Publikumsverkehr auch Spielhallen als Gewerbebetriebe und ähnliche Gewerbe zu schließen (§ 7 Abs. 1 Nr. 1 SARS-CoV-2-EindV). Die Gewerbeordnung erfasst unter § 33 i GewO unter Spielhallen und ähnliche Unternehmen aber nur solche, die ausschließlich oder überwiegend der Aufstellung von Spielgeräten dienen. Gleiches gilt für Spielgeräte ohne Gewinnmöglichkeit in Gaststätten (Dartautomaten usw.).

**Weitere BGN-Handlungshilfen für Betriebe:**

<https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>