



# LANDKREIS HELMSTEDT

## Merkblatt

### Regelungen und Empfehlungen für Betreiberinnen und Betreiber von Restaurationsbetrieben insbesondere Restaurants, Freiluftgastronomie, Imbisse, Cafés, Kantinen, Eisdielen sowie Bars/ Kneipen

#### Folgende Regelungen sind zwingend von Ihnen einzuhalten:

(gemäß der Niedersächsischen Verordnung über Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Corona-Virus SARS CoV-2 vom 07.10.2020)

- Es sind Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen zu treffen.
- Es sind Hygienemaßnahmen zu treffen, die geeignet sind, die Gefahr einer Infektion mit dem Corona-Virus zu vermindern.
- Betreiberinnen und Betreiber haben sicherzustellen, dass
  - jeder Gast zu jedem anderen Gast, soweit dieser nicht zum eigenen oder zu einem weiteren Hausstand oder zu einer gemeinsamen Gruppe von Gästen von nicht mehr als 10 Personen gehört, jederzeit einen Mindestabstand von 1,5 m einhält;
  - die jeweils dienstleistende Person während der Arbeit eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt (nach § 3 Abs. 1 Nr. 1);
  - für den Gast die Möglichkeit der Händereinigung besteht.
- Es sind die Kontaktdaten (Vor- und Familienname, vollständige Anschrift, Telefonnummer) jedes Gastes sowie Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung zu dokumentieren und drei Wochen aufzubewahren sowie dem zuständigen Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen; ein Gast darf nur bedient werden, wenn er mit der Dokumentation einverstanden ist. Spätestens einen Monat nach Besuch des Gastes sind die Kontaktdaten zu löschen. Gehören Gäste demselben Hausstand an, so ist die Dokumentation der Daten eines Gastes ausreichend.
- Bei Außer-Haus-Verkauf und gastronomischen Lieferdiensten ist der Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Kunden sicherzustellen.

Folgende Regelungen gelten für private Zusammenkünfte und Feiern an öffentlich zugänglichen Örtlichkeiten und in gastronomischen Betrieben:

- Es sind nicht mehr als 100 Personen zulässig.
  - nicht mehr als 50 Personen, wenn die Zahl der Neuinfizierten im Verhältnis zur Bevölkerung 35 oder mehr Fälle je 100 000 Einwohnerinnen und Einwohner kumulativ in den letzten sieben Tagen besteht.
  - nicht mehr als 25 Personen, wenn die Zahl der Neuinfizierten im Verhältnis zur Bevölkerung 50 oder mehr Fälle je 100 000 Einwohnerinnen und Einwohner kumulativ in den letzten sieben Tagen besteht.
  
- Betreiberinnen und Betreiber haben sicherzustellen, dass
  - jeder Gast zu jedem anderen Gast, soweit dieser nicht zum eigenen oder zu einem weiteren Hausstand oder zu einer gemeinsamen Gruppe von Gästen von nicht mehr als 10 Personen gehört, jederzeit einen Mindestabstand von 1,5 m einhält;
  - die jeweils dienstleistende Person während der Arbeit eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt (nach § 3 Abs. 1 Nr. 1);
  - für den Gast die Möglichkeit der Händereinigung besteht.
  
- Es sind die Kontaktdaten (Vor- und Familienname, vollständige Anschrift, Telefonnummer) jedes Gastes sowie Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung zu dokumentieren und drei Wochen aufzubewahren sowie dem zuständigen Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen; ein Gast darf nur bedient werden, wenn er mit der Dokumentation einverstanden ist. Spätestens einen Monat nach Besuch des Gastes sind die Kontaktdaten zu löschen. Gehören Gäste demselben Hausstand an, so ist die Dokumentation der Daten eines Gastes ausreichend.
  
- Während der privaten Zusammenkünfte und Feiern, an denen mehr als 50 Personen teilnehmen, dürfen ab 18:00 Uhr reine Spirituosen und ab 22:00 Uhr Alkohol insgesamt, einschließlich alkoholischer Mischgetränke, weder angeboten noch konsumiert werden.

Folgende besondere Regelungen des Niedersächsischen Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung sollten berücksichtigt werden:

- Die Gäste sind angehalten, im Vorhinein zu reservieren.
- Es wird ausschließlich am Tisch serviert.
- In Selbstbedienung können nur fertig konfektionierte Tellergerichte ausgegeben werden.
- 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 (z.B. keine Salatinseln, generell keine offenen Küchen).
- Die Gäste sind über den betrieblichen Infektionsschutz und das angewendete Hygienekonzept per Aushang zu informieren.

Weitere Hinweise des DEHOGA-Bundesverbandes:

Empfehlungen, Merkblätter, Checklisten und Übersichten des DEHOGA-Bundesverbandes finden Sie unter: <https://www.dehoga-corona.de/> .