



Postanschrift:  
Landkreis Oder-Spree, Breitscheidstr. 7, 15848 Beeskow

Bereich: Büro des Landrates  
Dienstgebäude: Beeskow, Breitscheidstraße 7  
Haus B, Zimmer 204  
Telefon: 03366 35-1001/35-1002  
Telefax: 03366 35-1011

[buero.landrat@landkreis-oder-spree.de](mailto:buero.landrat@landkreis-oder-spree.de)

11. Mai 2020

### **Leitfaden zur Wiedereröffnung von Gaststätten und Cafés ab dem 15.05.2020 zur Einhaltung der Regelungen des § 8 Abs. 4 SARS-CoV-2-EindV**

Die am 09.05.2020 in Kraft getretene SARS-CoV-2-EindV gestattet ab dem 15.05.2020 die Wiedereröffnung von Gaststätten und Cafés, die zubereitete Speisen anbieten.

Dieser Leitfaden soll der Gastronomie bei ihrer Wiedereröffnung eine Hilfestellung bieten. Die Empfehlungen haben jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

#### **A. Verordnungstext:**

Gem. § 8 Abs. 4 SARS-CoV-2-EindV können Gaststätten, die zubereitete Speisen verabreichen, einschließlich Cafés, wenn die jeweilige Betreiberin oder der jeweilige Betreiber die Einhaltung der Hygieneregeln nach § 3 sicherstellt, ab dem 15. Mai 2020 für den Publikumsverkehr in der Zeit von 6 Uhr bis 22 Uhr öffnen.

Gem. § 3 SARS-CoV-2-EindV ist jede Person angehalten, die allgemeinen Hygieneregeln und -empfehlungen des Robert Koch-Instituts und der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zur Vorbeugung von Infektionen zu beachten (Abs. 1). Arbeitgeber haben auf der Grundlage einer angepassten Gefährdungsbeurteilung ein Hygienekonzept umzusetzen. Dabei sind 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 (Abs. 2). Einrichtungen zur Erbringung von Dienstleistungen, bei denen ein physischer Kundenkontakt stattfindet, haben geeignete Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts, zur Vermeidung von Warteschlangen und zur Beachtung des Abstandsgebots nach § 1 Satz 2 zu treffen. Dabei ist eine maximale Personenzahl (Kunden und Personal) bezogen auf die Verkaufsfläche vorzugeben (Abs. 3).

Das allgemeine Abstandsgebot nach § 1 SARS-CoV-2-EindV regelt, dass zwischen Personen grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten ist, wobei Ehe- oder Lebenspartner oder Angehörige des eigenen Haushalts sowie Personen, für die ein Sorge- oder Umgangsrecht besteht, hiervon ausgenommen sind.

Die von der Berufsgenossenschaft Handel und Warenlogistik für den Einzelhandel zur Einhaltung der, vom Robert-Koch-Institut empfohlenen Mindestabstände von 1,5 Meter zwischen Personen entwickelte Berechnungsformel kann auch hier als Zugangskontrolle im Sinne des § 3 Abs. 3 S. 2 SARS-CoV-2-EindV herangezogen werden:

**Maximale Anzahl der Kundschaft = Verkaufsfläche/Gastraumfläche [in m<sup>2</sup>] / 10**

Die Fläche ist die von der Kundschaft begehbare Gastraumfläche – ohne Küche und Sanitärräume. Sie schließt jedoch die Flächen mit ein, die durch Tresen, Kassen, Regale etc. belegt sind.

## **B. Regeln für die Wiedereröffnung der Gastronomie im Landkreis Oder-Spree:**

### **Allgemeine Vorbereitung**

1. Ab dem 15. Mai 2020 ist die Wiedereröffnung von Gaststätten, die zubereitete Speisen verabreichen, einschließlich Cafés mit Öffnungszeiten von 6.00 bis 21.00 Uhr möglich.
2. Erhebung der Kontaktdaten aller Gäste, mindestens der Hauptperson sollten bei Reservierung oder vor Ort erfolgen, um ggf. schnelle Kontaktverfolgung zu ermöglichen.
  - Aufbewahrung für 4 Wochen (aufgrund der durchschnittlichen Inkubationszeit von 14 Tagen bis zum Auftreten von ersten Symptomen und der im Regelfall erst dann beginnenden Kontaktnachverfolgung der erkrankten Person)
  - Rechtsgrundlage: Art. 6 Abs. 1 Satz 1 e) und f) DSGVO
  - Die Fürsorgepflicht der Gastronomieunternehmer als Arbeitgeber verpflichtet diese den Gesundheitsschutz der Gesamtheit ihrer Beschäftigten sicherzustellen. Hierzu zählt nach Ansicht der unabhängigen Datenschutzaufsichtsbehörden auch die angemessene Reaktion auf die epidemische bzw. inzwischen pandemische Verbreitung einer meldepflichtigen Krankheit, die insbesondere der Vorsorge und im Fall der Fälle der Nachverfolgbarkeit (also im Grunde nachgelagerte Vorsorge gegenüber den Kontaktpersonen) dient. Da es sich bei dem SARS-CoV-2-Virus um eine nach § 6 IfSG meldepflichtige Krankheit handelt, die aufgrund der schnellen und oft unerkannt verlaufenden Übertragungswege und der fehlenden Behandlungsmöglichkeiten konsequent nachverfolgbar sein muss, um den Gesundheitsschutz der Gesamtbevölkerung zu sichern, steht die Erhebung der personenbezogenen Daten wie Name, Adresse und Telefonnummer im öffentlichen Interesse und ist zur Wahrung der berechtigten Interessen des Verantwortlichen oder Dritten (Gesundheitsschutz) erforderlich.

Diese Maßnahmen müssen dabei natürlich immer auch verhältnismäßig sein, weshalb die Aufbewahrung der Daten für eine überschaubare Frist, gekoppelt an die durchschnittliche Inkubationszeit des Virus, erfolgen sollte. Die Daten müssen vertraulich behandelt und ausschließlich zweckgebunden verwendet werden. Nach Wegfall des jeweiligen Verarbeitungszwecks (regelmäßig also spätestens dem Ende der Pandemie) müssen die erhobenen Daten unverzüglich gelöscht werden.

- Art 13 DSGVO beachten bei der Datenerhebung

### **Abstandsregeln:**

1. Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz.
2. Kein Körperkontakt mit dem Gast.
3. Tische sollten in der Regel vorab reserviert werden. Warteschlangen sind zu vermeiden, z.B. kann Ankunftszeit mit den Gästen vereinbart werden, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern. Es sind Zutrittsbegrenzungen an den Eingängen zu schaffen, um die maximale Belegungszahl nicht zu überschreiten.
4. Informieren Sie Ihre Gäste über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise, z.B. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen.

5. Abstand zwischen fremden Gästen und Beschäftigten von 1,50 m einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Theken, Empfang, Wegeleitsystem z.B. Einbahnstraßensystem. Weitere Beispiele und Muster unter:

<https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/>

6. Gäste sollen sitzen, wobei der Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen fremden Personen durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle oder z.B. Besetzung nur jedes 2. Tisches einzuhalten ist. Ehe- oder Lebenspartner oder Angehörige des eigenen Haushalts sowie für Personen, für die ein Sorge- oder Umgangsrecht besteht, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand gestattet.
7. An den Tischen sollten maximal 6 Personen sitzen.
8. Tische in engen Laufbahnen (vor WCs etc.) werden nicht besetzt.
9. Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind möglichst Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.
10. Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, um den Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen einhalten zu können. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.
11. Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.

### **Hygienemaßnahmen**

1. Desinfektionsspender nach Möglichkeit an jeder Resturanteingangstür,
2. regelmäßiges Lüften mindestens alle 2 Stunden in Räumen mit Publikumsverkehr,
3. Mund-Nasen-Schutz für Servicepersonal verpflichtend – nicht für Gäste am Tisch, aber die Gäste bitten, bei freier Bewegung einen Mundschutz zu tragen (beim Gang zur Toilette o.ä.),
4. keine Gegenstände zur gemeinsamen oder wiederholten Nutzung am Tisch (Salz-und Pfefferstreuer, Menage, Serviettenhalter, Tischdekoration etc.),
5. keine Selbstbedienung und Buffets,
6. Vorbereitung/Nachbereitung der Tische: Verwendung von Einmalsets pro Gast,
7. Wo möglich, sollten Speisen beim Service abgedeckt werden. Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sollten durch das Personal die Hände gewaschen/desinfiziert werden, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird.
8. Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller (ggf. mit Folie abdecken) mit an den Tisch bringen,
9. Reinigen Sie Speisekarten nach jeder Verwendung. Besser ist jedoch der Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code), Einmalkarten, Aufsteller o.ä.,

10. Nach Verlassen des Gastes: Reinigen und Desinfizieren der Tische und Griffbereiche am Stuhl (je nach Material),
11. Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig, bei Verschmutzung sofort und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren,
12. Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
13. Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitarräumen, bei sichtbarer Verschmutzung sollte sofort, ansonsten mindestens zweimal täglich gereinigt werden.
14. Stellen Sie Ihren Gästen ausreichend Waschgelegenheiten, Einmalhandtücher, Flüssigseife und ggf. Handdesinfektionsmittel zur Verfügung.

Für die Erstellung dieses Leitfadens wurden die nachfolgenden Grundlagen herangezogen. Diese enthalten neben den genannten Empfehlungen noch weiterführende Hilfestellungen für das Gastgewerbe auch für betriebsinterne Abläufe sowie zur Übertragbarkeit des Virus über Lebensmittel.

herangezogene Grundlagen:

- Empfehlung des DEHOGA Brandenburg e. V. zum Wiedereintritt Gastronomie  
<https://www.dehoga-brandenburg.de/corona/?L=0>
- Bundesministerium für Arbeit und Soziales, SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard  
<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe  
[https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elID=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)
- Bundesinstitut für Risikobewertung zur Frage, ob SARS-CoV-2-Virus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden kann:  
[https://www.bfr.bund.de/de/kann\\_das\\_neuartige\\_coronavirus\\_ueber\\_lebensmittel\\_und\\_gegenstaende\\_uebertragen\\_werden\\_-244062.html](https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html)
- [https://www.bfdi.bund.de/DE/Datenschutz/Themen/Gesundheit\\_Soziales/Gesundheit\\_SozialesArtikel/Datenschutz-in-Corona-Pandemie.html](https://www.bfdi.bund.de/DE/Datenschutz/Themen/Gesundheit_Soziales/Gesundheit_SozialesArtikel/Datenschutz-in-Corona-Pandemie.html)