



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

22. Juni 2020

Aktualisierung des

Leitfadens zum Betreiben von Gaststätten, Bars, Kneipen und Cafés in der Corona-Pandemie ab dem 15.06.2020 anhand der SARS-CoV-2-Umgangsverordnung vom 12.06.2020

Die SARS-CoV-2-EindV vom 08.05.2020 in Gestalt der 2. Änderungsverordnung vom 27.05.2020 wurde durch die SARS-CoV-2-Umgangsverordnung vom 12.06.2020 zum 15.06.2020 abgelöst. Diese nimmt im Vergleich zu den vorangegangenen Eindämmungsverordnungen auch für Gaststätten weitere Lockerungen vor.

Insofern erfolgt anliegende Anpassung des vorliegenden Leitfadens an die aktuelle Umgangsverordnung.

Dieser Leitfaden soll der Gastronomie eine Hilfestellung beim Betreiben Ihrer Einrichtungen bieten. Die Empfehlungen haben jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

A. Verordnungstext:

Gem. § 6 Abs. 1 SARS-CoV-2-EindV haben Betreiberinnen und Betreiber von Gaststätten im Sinne des Brandenburgischen Gaststättengesetzes vorbehaltlich des Absatzes 2 die Einhaltung des § 3 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 bis 3 und 5 sicherzustellen.

§ 3 Absatz 1 Satz 1 regelt insofern in Bezug u.a. auf die Betreiber und Betreiberinnen von Gaststätten, dass sie auf der Grundlage eines für ihren jeweiligen Bereich geltenden Hygienekonzepts die Einhaltung der erforderlichen Abstands- und Hygieneregeln im Einzelfall sicherzustellen (haben), insbesondere die Einhaltung des allgemeinen Abstandsgebots nach § 1 Absatz 2 Satz 1 (Nr. 1), die Steuerung und Beschränkung des Zutritts und des Aufenthalts von Personen (Nr. 2), den regelmäßigen Austausch der Raumluft durch Frischluft; raumluftechnische Anlagen sind ohne Umluft zu betreiben (Nr. 3) und das Erfassen von Personendaten in einer Anwesenheitsliste gemäß Absatz 2 zum Zwecke der Kontaktnachverfolgung (Nr. 5).

Ergänzend sind die von Branchen-, Berufs- und Fachverbänden für ihre Mitglieder erarbeiteten bereichsspezifischen Konzepte und Empfehlungen zur Verhinderung der Verbreitung des SARS-CoV-2-Virus zu beachten.

hier:

Empfehlung des DEHOGA Brandenburg e. V.:

<https://www.dehoga-brandenburg.de/corona/?L=0>

Übersicht der aktuellen Beschränkungen für das Gastgewerbe in Brandenburg:
<https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/verordnungen-der-bundeslaender/brandenburg/>

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):
Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes
https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F605099&eID=sixomc_filecontent&hmac=a09d253f631bb8c02f9d61ab90723e73b58ea495

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe
https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440

Für die Erfassung der Kontaktdaten ist nunmehr gem. § 3 Absatz 2 ausreichend, dass unter Beachtung datenschutzrechtlicher Vorschriften der Vor- und Familienname und die Telefonnummer oder E-Mail-Adresse der Betroffenen in einer Anwesenheitsliste erfasst werden und diese Anwesenheitsliste für die Dauer von 4 Wochen aufbewahrt und ggf. auf Verlangen dem zuständigen Gesundheitsamt herausgegeben wird.

Dabei regelt § 6 Absatz 2 SARS-CoV-2-UmgV, dass die Erfassung von Personendaten zur Kontaktnachverfolgung nicht bei Gaststätten, die zubereitete Speisen oder Getränke ausschließlich zur Mitnahme abgeben und keine Abstell- oder Sitzgelegenheiten bereitstellen (Nr. 1), bei Gaststätten im Reisegewerbe im Sinne des Brandenburgischen Gaststättengesetzes (Nr. 2), bei Kantinen für Betriebsangehörige sowie für Angehörige von Bundeswehr, Polizei und Zoll (Nr. 3) und bei Verpflegungseinrichtungen (Mensen und Cafeterien) an Hochschulstandorten (Nr. 4) eingehalten zu werden braucht.

Das allgemeine Abstandgebot nach § 1 SARS-CoV-2-UmgV regelt, dass zwischen Personen im öffentlichen und im privaten Bereich grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten ist, wobei unter anderem Ehe- oder Lebenspartner oder Angehörige des eigenen Haushalts sowie Personen, für die ein Sorge- oder Umgangsrecht besteht, hiervon ausgenommen sind.

Gem. § 13 Abs. 1 Nr. 3 stellen Verstöße gegen die die Steuerung und Beschränkung des Zutritts und des Aufenthalts von Personen (§ 3 Absatz 1 Satz 1 Nr. 2), den regelmäßigen Austausch der Raumluft durch Frischluft; raumlufttechnische Anlagen sind ohne Umluft zu betreiben (§ 3 Absatz 1 Satz 1 Nr. 3) oder das Erfassen von Personendaten in einer Anwesenheitsliste zum Zwecke der Kontaktnachverfolgung (§ 3 Absatz 1 Satz 1 Nr. 5) gem. § 32 i.V.m. § 73 Abs. 1 a Nr. 24 IfSG eine Ordnungswidrigkeit dar, die entsprechend des aktualisierten Bußgeldkatalogs gegenüber dem Betreiber oder der Betreiberin der Gastronomie mit einem Bußgeld zwischen 250,00 € und 10.000,00 € geahndet werden kann.

B. Empfehlungen und Regeln für das Betreiben einer Gastronomie im Landkreis Oder-Spree in der Zeit der Corona-Pandemie:

I. Was hat sich geändert ab 15.06.2020?

- Es gibt seit dem 15.06.2020 keine Beschränkung der Öffnungszeiten mehr.
- Es gibt keine, zu Gaststätten abweichenden Regelungen mehr für Kneipen und Bars u.ä. Sie dürfen ebenfalls öffnen.
- Die Kontaktbeschränkung, sich im öffentlichen Raum nur mit bis zu zehn Personen oder Angehörigen des eigenen oder eines weiteren Haushalts aufzuhalten, ist entfallen. Eine öffentliche oder nichtöffentliche Veranstaltung gilt als „Großveranstaltung“ erst ab einer Teilnehmeranzahl von 1000 zeitgleich

Anwesenden. Großveranstaltungen sind nach der Großveranstaltungsverbotsverordnung vom 12.06.2020 noch bis zum 31.08.2020 verboten.

- Bei der Kontaktdatenerfassung braucht die Adresse nicht mehr erfasst werden.

II. Was genau ist einzuhalten?

1. Vorliegen eines individuellen Hygienekonzepts

Verbindliche Regelung aufgrund § 6 Abs. 1 i.V.m. § 3 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 bis 3 und 5 SARS-CoV-2-UmgV:

Die Betreiberinnen und Betreiber haben auf der Grundlage eines individuellen Hygienekonzepts die Einhaltung der allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln sicherzustellen sowie den Zutritt und Aufenthalt der Teilnehmenden zu steuern und zu beschränken sowie in geschlossenen Räumen aufgrund des vergleichsweise höheren Infektionsrisikos zusätzlich für einen regelmäßigen Austausch der Raumluft durch Frischluft sorgen. Zusätzlich haben sie - mit Ausnahme der in § 6 Abs. 2 benannten Gaststätten - die Personendaten in einer Anwesenheitsliste zum Zwecke der Kontaktnachverfolgung erfassen.

2. Kontaktdatenerfassung

Verbindliche Regelung aufgrund § 6 Abs. 1 i.V.m. § 3 Abs. 1 S. 1 Nr. 5 SARS-CoV-2-UmgV:

Es hat die Erhebung der Kontaktdaten aller Gäste in einer Anwesenheitsliste zu erfolgen, um ggf. eine schnelle Kontaktverfolgung zu ermöglichen. Ausnahmen hiervon bestehen nur bei den gastronomischen Einrichtungen, die in § 6 Abs. 2 genannt sind. Diese brauchen keine Anwesenheitsliste führen.

Vorgaben zur Kontakterfassung:

- Vor- und Familiennamen, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse der Betroffenen/Gäste,
- Einhaltung des Datenschutzes bei der Erhebung, d.h. eine Kenntnis der personenbezogenen Daten durch Dritte ist zu verhindern,
- Aufbewahrung der Anwesenheitsliste 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)
- Unverzügliche Vernichtung der Liste nach Fristablauf
- Datenschutz: 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.

https://www.bfdi.bund.de/DE/Datenschutz/Themen/Gesundheit_Soziales/GesundheitSozialesArtikel/Datenschutz-in-Corona-Pandemie.html

- Art 13 DSGVO beachten bei der Datenerhebung

3. Abstandsregeln und Zutrittsbeschränkungen

§ 6 Abs. 1 i.V.m. § 3 Abs. 1 Nr. 1 und 2, § 1 Abs. 2 SARS-CoV-UmgV verpflichtet gastronomischen Betreiberinnen und Betreibern

- die Einhaltung des allgemeinen Abstandsgebots nach § 1 Abs. 2 als auch
- Maßnahmen zur Steuerung und Beschränkung des Zutritts und des Aufenthalts von Personen

verbindlich sicherzustellen.

Der Betreiber oder die Betreiberin der gastronomischen Einrichtung haften nach § 13 Abs. 1 Nr. 3 i.V.m. dem Bußgeldkatalog ordnungsrechtlich bei Verstößen hiergegen und können mit einem Bußgeld belangt werden.

Nachfolgend möchten wir einige **Empfehlungen und Ideen zur Umsetzung anbieten:**

- Keine Entgegennahme der Garderobe.
- Kein Körperkontakt mit dem Gast.
- Tische sollten vorab reserviert werden, auch wenn dies keine Pflicht darstellt. Warteschlangen sollten vermieden werden.
- Informationen an die Gäste über Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise können hilfreich bei der Umsetzung der Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln sein, z.B. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen.
- Abstand zwischen fremden Gästen und Beschäftigten von 1,50 m einhalten durch ausreichend breite Tresen. Beispiele und Muster unter:

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

- Der Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen fremden Gastpersonen durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle oder z.B. Besetzung nur jedes 2. Tisches. 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.

- 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) vermeiden.
- Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen erforderlich ist.

4. Hygienemaßnahmen:

§ 6 Abs. 1 i.V.m. § 3 Abs. 1 Nr. 3 SARS-CoV-UmgV verpflichtet gastronomischen Betreiberinnen und Betreibern in geschlossenen Räumen zum

- regelmäßigen Austausch der Raumluft durch Frischluft; raumluftechnische Anlagen sind ohne Umluft zu betreiben.

Nachfolgend möchten wir einige Empfehlungen und Ideen zur Umsetzung anbieten:

- regelmäßiges Lüften mindestens alle 2 Stunden, besser stündlich in Räumen mit Publikumsverkehr,
- **Empfehlung:** Mund-Nasen-Schutz für Servicepersonal – nicht für Gäste am Tisch, aber die Gäste bitten, bei freier Bewegung einen Mundschutz zu tragen (beim Gang zur Toilette o.ä.),

Über das Hausrecht darf eine Gaststätte eigene verbindliche Vorgaben hierfür treffen. Allerdings besteht nach der Umgangsverordnung keine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Dies ist aufgrund der Übertragbarkeit des Virus gerade in geschlossenen Räumen über Bioaerosole jedoch zu empfehlen.

- Es sollte auf Gegenstände zur gemeinsamen oder wiederholten Nutzung am Tisch verzichtet werden (Salz- und Pfefferstreuer, Menage, Serviettenhalter, Tischdekoration etc.),
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sollten durch das Personal die Hände gewaschen/desinfiziert werden, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird.
- Speisekarten sollten nach jeder Verwendung gereinigt werden, ggf. sollte auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern verzichtet werden, stattdessen könnte angedacht werden digitale Speisekarten (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code), Einmalkarten, Aufsteller o.ä. zu verwenden,
- Nach dem Verlassen des Gastes sollte der Tisch und – empfohlen- die Griffbereiche am Stuhl (je nach Material) gereinigt werden,
- Kassenoberfläche und EC-Geräte sollten regelmäßig, bei Verschmutzung sofort und vor allem bei Schichtwechsel gereinigt werden,
- Die Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitarräumen sollte bei sichtbarer Verschmutzung möglichst sofort erfolgen, ansonsten sollte mindestens zweimal täglich gereinigt werden.

- Gästen sollten ausreichend Waschgelegenheiten, Einmalhandtücher, Flüssigseife und ggf. Handdesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt werden, um sich in der Gastronomie hygienisch verhalten zu können.

Dieser Leitfaden stellt eine Hilfestellung dar und hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für die Zusammenstellung der Empfehlungen wurden die, in diesem Dokument benannten Grundlagen herangezogen. Diese enthalten neben den genannten Empfehlungen noch weiterführende Hilfestellungen für das Gastgewerbe auch für betriebsinterne Abläufe und können von Ihnen insofern auch noch weiterführend bzw. ergänzend in Anspruch genommen werden.