

**Kontaktdatenerhebung im Rahmen der aktuell gültigen Verordnung zur Verhütung übertragbarer Krankheiten des Landes Nordrhein-Westfalen.**

Verehrte Gäste,  
wir sind derzeit dazu verpflichtet, Kontaktdaten und Aufenthaltszeiten unserer Gäste zur Ermöglichung des Monitorings der Corona – Pandemie zu dokumentieren.  
Daher bitten wir Sie sich auf dieser Liste entsprechend zu registrieren.

Datum: \_\_\_\_\_ 2020

Name, Vorname	Adresse	Telefonnummer	Unterschrift zur Einverständniserklärung *
---------------	---------	---------------	--

---

**\* Einverständniserklärung zur Erhebung personenbezogener Daten**

Wir sind im Rahmen der Verordnungen des Landes Nordrhein-Westfalens während der aktuellen Corona Pandemie zur Datenerhebung von Kontaktdaten und Aufenthaltszeitpunkte verpflichtet. Die Erhebung Ihrer Daten erfolgt daher auf der Grundlage des Art. 6 Absatz 1 S. 1 lit. c, Abs. 3 Datenschutz-Grundverordnung.

Diese Daten dienen ausschließlich der zuständigen Behörde im Bedarfsfall der Kontaktpersonennachverfolgung.

Die Daten sind durch uns vier Wochen aufzubewahren und werden anschließend vernichtet.

**Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2  
Gastronomie**

Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.

### Abstandsregeln

Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine **Raumskizze** zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten, etc.) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.

Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen möglichst zu vermeiden. Gästen muss ein Platz **zugewiesen** werden (Sitzplatzpflicht).

**Tische** sind so anzuordnen, dass

a. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert.

b. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z.B. Plexiglas wie im Einzelhandel)

Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grds. eingehalten werden kann. Soweit dies baulich nicht sichergestellt werden kann, sind aber Abweichungen flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich eine Verpflichtung zur Tragung einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz (§ 2 Abs. 3 Ziffer 7) gilt.

### Hygienevorkehrungen

Gäste sowie Beschäftigte mit **Symptomen einer Atemwegsinfektion** dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung möglich.

Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) **die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren** (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“).

Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine **Mund-Nase-Bedeckung** tragen. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min, soweit dies noch nicht erfolgt ist.

Die Beschäftigten werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.

**Gebrauchsgegenstände** (Gewürzspender, Zahnstocher) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.

Speisen werden am Tisch ausschließlich als Tellergerichte serviert; Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.

Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Polster, Stühle, Tische, Speisekarten, Gewürzspender etc. sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen...

Zeitschriftenauslagen sind unter strengem Hygieneschutz zulässig. Spielecken, Sport- und Freizeitgeräte (Billardtische, Dartgeräte etc.) sowie sonstige Genussmittel (Shisha-Pfeifen etc.) dürfen bis auf Weiteres nicht genutzt werden. Die Nutzung von Automaten-Spielgeräten für Einzelspieler ist zulässig, wenn die Mindestabstände eingehalten werden und eine Reinigung nach Ziff. 11 erfolgt.

Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel zu wechseln und bei mindestens 60 Grad Celsius zu waschen.

Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Nur ausnahmsweise sind niedrigere Temperaturen mit entsprechend wirksamen Tensiden / Spülmitteln ausreichend.

In Sanitär- und Gemeinschafts-/Pausenräumen sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Die Räume sind in kurzen Intervallen zu reinigen. Es gilt hier ebenso der Mindestabstand untereinander.

Alle Gast- und Geschäftsräume sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.

### Kontaktdatenerfassung, Monitoring, Nachverfolgbarkeit

Kundenkontaktdaten der Gäste sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe - unter Einholen des Einverständnisses - nach § 2 a Absatz 1 der CoronaSchVO zu erheben. Dabei ist ausdrücklich eine einfache, auf den Tischen ausliegender Liste (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) für jede den Tisch nutzenden Personengruppe ausreichend.