



Landkreis
Börde

Antrag auf erweiterte Öffnung eines Gaststättengewerbes (bei dem die Speisewirtschaft deutlich überwiegt) ab 18.05.2020 im Zuge der Corona-Beschränkungen
(§§ 16 Abs. 1, 28 Abs. 1 und 2 Infektionsschutzgesetz i.V.m. § 1 Abs. 1 Gaststättengesetz des Landes Sachsen-Anhalt)

Antrag per E-Mail an rok@landkreis-boerde.de oder per Fax an +49 3904 7240-54291

**Landkreis Börde
Rechtsamt
Bornsche Straße 2
39340 Haldensleben**

Datum: _____

Antragssteller/in

Name _____ Vorname: _____

Juristische Person Name: _____

Wohnanschrift

Straße, Hausnr.: _____

PLZ, Ort: _____

Kontaktdaten

Telefon: _____

Mobilfunk: _____

Fax: _____

E-Mail: _____

Angaben über den Gaststättenbetrieb

Name: _____

Straße, Hausnr.: _____

PLZ, Ort: _____

Sanitäre Anlagen

Raum	m ²	WC	Handwaschbecken
Damentoilette			
Herrentoilette			
Behindertoilette			

Öffnungszeiten

Wochentag	Von	bis
Montag		
Dienstag		
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		
Samstag		
Sonntag		

Die nachfolgen benannten Unterlagen sind Bestandteil des Antrages und durch die Antragstellerin/den Antragsteller beizubringen. Die Genehmigung kann erst erteilt werden, wenn die Unterlagen vollständig vorliegen.

I. Hygienekonzept

II. Raumaufteilungskonzept (Skizze Gastbereich, Kennzeichnung der zur Nutzung vorgesehenen Tische)

Ich versichere, dass die vorstehenden Fragen richtig und vollständig beantwortet sind. Die in den anliegenden Plänen und Zeichnungen angegebenen Maße und Verwendungszwecke der einzelnen Räume entsprechen den tatsächlichen Verhältnissen. Ich beantrage die Genehmigung zur erweiterten Öffnung des Gaststättenbetriebes (Speisewirtschaft) ab dem 18.05.2020.

Datum, Unterschrift:

Anmerkung: Die Einzelverfügung wird widerrufen, wenn die Hygieneregeln und Hygienebestimmungen des vorzulegenden Hygienekonzeptes nicht oder nicht vollständig eingehalten werden. Des Weiteren kann die Einzelverfügung widerrufen werden, insofern sich die Zahl der Neuinfektionen im Landkreis Börde deutlich erhöht.

Hinweise für die Erstellung eines Hygienekonzeptes

1. Grundsätzliche Hygieneanforderungen

- Desinfektionsspender am Eingang des Gewerbes sowie beim Zugang zu den Toilettenräumlichkeiten
- Verpflichtendes Tragen einer textilen Barriere im Sinne einer Mund- und Nasenbedeckung durch das Küchen- und Servicepersonal
- Verpflichtendes Tragen einer textilen Barriere im Sinne einer Mund- und Nasenbedeckung durch die Gäste bis zur Platzeinnahme
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen zwischen Gast und Service
- Keine eingedeckten Tische – Eindeckung situativ je Gast bzw. je Gastgruppe
- Sofern möglich, bargeldlose Bezahlung
- Bei Bargeldtransaktionen keine Hand-zu-Hand-Übergabe
- Wechseln von Tischdecken und Stoffservietten nach jedem Gastbesuch
- Keine Übernahme der Gästegarderobe durch Servicepersonal
- Regelmäßiges Lüften in allen Bereichen
- Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung am Tisch (insbesondere Serviettenhalter, Gewürzstreuer), bei Bedarf können diese geordert werden, sind jedoch nach der Benutzung eines jeden Gastbesuches zu desinfizieren
- Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken und mit Kontaktdaten und Zeitangaben zu erfassen

2. Kontaktnachverfolgung

- Führen tagesaktueller Namensliste inklusive Kontaktinformationen sowie Ankunfts- und Verlassenszeit unter Beachtung der Datenschutzbestimmungen (Muster unter Webseite der DEHOGA abrufbar)

3. Abstandsregelungen

- Errichtung Wartebereich vor der Lokalität mit gekennzeichneten Abstandsflächen von mindestens 1,5 m
- Einhaltung der Abstandsregelung beim Toilettenbesuch (z. B. Trennung von Herrenpissoirs/ Errichtung gekennzeichneter Wartereihen vor den Toilettenräumlichkeiten)
- Mindestabstand zwischen den Gästen durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle (Abstand zu den Tischaußenkanten mindestens 2 m)
- Tische in engen Laufbahnen (vor WC etc.) sind nicht zu besetzen, ggfls. zu entfernen
- Kein Sitzangebot an Bars und Tresen
- Kein Büffetangebot, Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten werden

4. Gäste- und Zugangsbeschränkungen

- Personen mit erkennbaren Symptomen einer COVID-19-Erkrankung (z.B. Fieber, Erkältungsanzeichen) erhalten keinen Zutritt
- Fünf Gäste pro Tisch, Ausnahme: Familie mit Kindern mit entsprechend größeren Tischen, grundsätzlich nicht mehr als eine Familie oder Fünfergruppe (kein Tischverbund)

5. Reinigungsregelungen

- Empfohlen: Spülmaschinenreinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern mit Spülmittel bzw. Reinigung bei mindestens 65 °C; keine Benutzung von Glasspülgeräten (z. B. Spülboy)
- Dokumentierte und deutlich häufigere Desinfektion der Toilettenräumlichkeiten
- Regelmäßige Desinfektion von primären Arbeitsflächen (z. B. Empfangstresen, Essensausgabe, Bar/Tresen)
- Reinigung der Handkontaktflächen, wie Tische, Armlehnen, laminierte Speisekarte, Türklinken u. s. w.

6. Zusätzliche Hygiene in der Küche und bei der Warenannahme

- regelmäßige und verstärkte Händereinigung, ggf. Händedesinfektion
- Die Arbeitsschutzstandards für die Branche Gastgewerbe der zuständigen Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe sind einzuhalten

7. Zusätzliche Regelungen

- Schließung der Außenbereiche ab 22:00 Uhr
- Unter Beachtung der jeweiligen Gegebenheiten des Gastgewerbes ist ein Konzept im Rahmen dieser Hinweise zu erstellen
Dabei sind die aktuellen Bestimmungen der allgemeinen Hygiene im Sinne des § 2 Abs. 1 Satz 1, Satz 2 Nr. 1, 3 und 4 der 5. SARS-CoV-2 EindV zu beachten.
Hinweise der zuständigen Berufsgenossenschaft können bei der Erstellung des Hygienekonzeptes ebenfalls als Orientierung dienen
- Das Konzept muss insbesondere enthalten:
Anpassung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes an die Gefährdungslage
Aktualisierung der Belehrungsinhalte für das Personal
Beschreibung der ergriffenen Schutzmaßnahmen (Arbeitsanweisungen, Standorte Desinfektionsmittelspender u. s. w.)
Dokumentation zur Einhaltung der Abstandsregelungen