

SCHUTZKONZEPT FÜR GASTRONOMIE

Öffnung ab dem 09.05.2020

Wichtige Informationen für die Gastronomen:

1. Mitarbeiter tragen eine Mund-Nasen Bedeckung.
2. Zwischen den Tischen muss der Abstand von 1,5m eingehalten werden.
3. An einem Tisch dürfen bis zu 6 Personen sitzen.
4. Die Gäste werden zwischen 06.00 und 23.00 Uhr bewirtet.
5. Die Kontaktdaten des Gastes müssen erfasst werden.
6. Nach jeder Tischbelegung müssen: Tischdecken gewechselt/ Tische und Handkontaktflächen der Stühle, Speisekarten, Salz- und Pfefferstreuer sowie Öl- und Essigflaschen/ Gewürzbehälter gereinigt werden.
7. Handkontaktflächen (z.B. Türklinken) und Sanitärräume müssen häufiger gereinigt werden.
8. Räume mit Publikumsverkehr müssen mind. alle zwei Stunden gelüftet werden.
9. Durch einen Info-Aushang am Eingang muss darauf hingewiesen werden, dass Gäste mit akuten Atemwegserkrankungen zu ihrem Schutz nicht bewirtet werden können.
10. Buffets jeder Art (Selbstbedienung) dürfen nicht angeboten werden.
11. Bei Belieferung/ Außer-Haus-Verkauf müssen die Abstandsregeln eingehalten werden. Die abgeholten Speisen dürfen nicht im Umkreis von 50m vom Abholungsort verzehrt werden.
12. Die Informationen gelten auch für: Gastronomie in Beherbergungsstätten und Kantinen.



* Nach der Verordnung des Landes Mecklenburg-Vorpommern (§3 Corona-Übergangs LVO M-V Gaststätten)