



**Antrag auf erweiterte Öffnung eines Gaststättengewerbes
(bei dem die Speisewirtschaft deutlich überwiegt) ab dem 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)

Landkreis Mansfeld-Südharz
per Mail an: gaststaettenoeffnung@lkmsch.de

Datum:

Eingegangen am:

Antragsteller/in

Name <input type="text"/>		Vorname <input type="text"/>	
Jur. Person <input type="checkbox"/>	Name <input type="text"/>		
Wohnanschrift Straße <input type="text"/>		Hausnr. <input type="text"/>	
PLZ <input type="text"/>	Ort <input type="text"/>		
Kontaktdaten Telefon <input type="text"/>		Telefon (mobil) <input type="text"/>	
Fax <input type="text"/>		E-Mail <input type="text"/>	

Angaben über den Gaststättenbetrieb

Name	
<input type="text"/>	
Betriebsstätte	
Straße	Hausnummer
<input type="text"/>	<input type="text"/>
PLZ	Ort
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Betriebsart	
Speisewirtschaftsbetrieb als:	
<input type="checkbox"/>	Restaurant und dgl.
<input type="checkbox"/>	Imbissstube (u.a. Bistro, Döner und dgl.)
<input type="checkbox"/>	Imbissstube in der eine Abgabe von zubereiteten Speisen und Getränken lediglich als untergeordnete Nebenleistung erfolgt (u.a. Bäckerei, Fleischerei, Tankstelle und dgl.)
<input type="checkbox"/>	Café
<input type="checkbox"/>	Eisdiele
<input type="checkbox"/>	Kantine und Personalrestaurant
<input type="checkbox"/>	Gastronomie im Beherbergungsbetrieb
<input type="checkbox"/>	Gastronomie im Wellness- und Kulturbetrieb
<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Beschäftigung	
<input type="checkbox"/>	Beschäftigung von Personen vorgesehen
	Anzahl: <input type="text"/>

Räumliche Verhältnisse des Gaststättenbetriebes

Raum	m ²	Tische	Sitzplätze
Schank- und Speiseraum	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Saal	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Biergarten/Freifläche	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Damentoilette	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Herrentoilette	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

- I. Gewerbeanmeldung
- II. Erlaubnis/Bescheinigung nach dem GastG LSA
- III. Hygienekonzept (Vorgaben siehe nachfolgende Seite 4)
- IV. Raumaufteilungskonzept (Grundrisszeichnung)

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 Mansfeld-Südharz deutlich erhöht.

Voraussetzung für die Öffnung von Gaststätten ab dem 18.05.2020

Rechtsgrundlage: § 6a Abs. 2 der 5.SARS-CoV-2-EindV

- Antrag ist zwei Tage vor Inbetriebnahme einzureichen
- Antrag erfolgt digital an: gaststaettenoeffnung@lkmsch.de
- Es muss ein Hygienekonzept durch den Betreiber mit folgendem Inhalt/Voraussetzungen bezogen auf die jeweiligen Gegebenheiten in der betroffenen Gaststätte erstellt werden:
 - o Kein Angebot in Buffetform
 - o Es muss ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zu den Gästen an anderen Tischen gewährleistet sein
 - o An einem Tisch dürfen höchstens fünf Personen oder Angehörige eines eigenen Hausstandes (bspw. auch eine Familie mit vier Kindern) zusammenkommen
 - o Informationen der Kunden über die Verpflichtung zur Abstandregelung und zur Einhaltung der Schutzmaßnahmen über gut sichtbare Aushänge oder Vorlagen am Tisch und bei der Begrüßung bspw.: <https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>
 - o Führen einer Anwesenheitsliste über alle Gäste (Außen- und Innenbereich); diese muss folgende Angaben beinhalten: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer zuzüglich Tischnummer und Uhrzeit (die Anwesenheitsliste ist vom Betreiber für die Dauer von vier Wochen nach dem Besuch aufzubewahren und dem zuständigen Gesundheitsamt auf Verlangen vollständig auszuhändigen, spätestens zwei Monate nach dem Besuch sind die Daten zu löschen)
 - o Es sind die allgemeinen Hygienevorschriften des Robert-Koch-Instituts zu beachten: <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/>
 - o Es ist dafür zu sorgen, dass zwischen den Besuchern wo immer möglich der Abstand von 1,5 m eingehalten wird (Sanitärbereich-hier bspw. auch den Zugang beschränken und immer nur eine gewisse Anzahl von Personen gleichzeitig die Nutzung der Toiletten je nach deren Größe gestatten, Raucherbereich etc.); Ansammlungen von mehr als fünf Personen vermeiden, bspw. beim Einlass der Personen
 - o Ein verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime beachten (bspw. oft benutzte Gegenstände wie EC-Kartenlesegeräte, Türklinken etc. öfter desinfizieren und dies auch dokumentieren)
 - o den Gästen muss die Möglichkeit der Handdesinfektion gegeben werden
 - o Das eingesetzte Personal hat eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen

Hinweise für die Erstellung eines Hygienekonzeptes

(auf der Grundlage des gemeinsamen Grundsatzpapiers der DEHOGA Sachsen-Anhalt und seiner Partner):

1. Hygieneanforderungen für Flächen mit Publikumsverkehr

- ① Desinfektionsspender am Eingang des Gewerbes sowie beim Zugang zu den Toilettenräumlichkeiten
- ① Dokumentierte und deutlich häufigere Desinfektion der Toilettenräumlichkeiten
- ① Verpflichtendes Tragen einer textilen Barriere im Sinne einer Mund- und Nasenbedeckung des Küchen- und Servicepersonals
- ① Verpflichtendes Tragen einer textilen Barriere im Sinne einer Mund- und Nasenbedeckung der Gäste bis zur Platzeinnahme sowie beim Aufsuchen der Toilettenräumlichkeiten
- ① Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen zwischen Gast und Service, Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- ① Regelmäßige Desinfektion von primären Arbeitsflächen (z.B. Empfangscounter, Essensausgabe, Bar / Tresen)
- ① Keine eingedeckten Tische – Eindeckung situativ je Gast bzw. Gastgruppe (mit Handschuh)
- ① Nutzung von Desinfektionstüchern für Stühle und Tischen nach jedem Gastbesuch
- ① Sofern möglich bargeldlose Bezahlung, Aufrunden von Getränke- und Speisenpreisen auf volle Eurobeträge, Handdesinfektion vor und nach jeder Benutzung der Pin-Eingabefläche
- ① Bei Bargeldtransaktionen Handschuhe für Servicepersonal sowie Übergabe des Bargeldes auf desinfiziertem Gegenstand – keine Hand-zu-Hand-Übergabe
- ① Keine Übergabe von Speise- oder Wein- oder Allergikerkarten, stattdessen: mündliche Empfehlung / Nutzung Tafel / Ausdrucke der Tageskarte als Tischsets, die nach Benutzung weggeschmissen werden / Übersendung digitale Karte
- ① Wechsel von Tischdecken und Stoffservietten nach jedem Gastbesuch (mit Handschuhen auflegen)
- ① Keine Übernahme der Gästegarderobe durch Servicepersonal
- ① Soweit möglich, regelmäßiges Lüften in allen Bereichen
- ① Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung am Tisch, bei Bedarf können diese geordert werden, sind jedoch nach der Benutzung eines jeden Gastbesuches zu desinfizieren

2. Kontaktnachverfolgung

- ① Auslegung tagesaktueller Namensliste inkl. Kontaktinformationen sowie Ankunfts- und Verlassenszeit

3. Abstandsregelungen

- ① Errichtung Wartebereich vor der Lokalität mit gekennzeichneten Abstandsflächen von mind. 1,5 m sowie Abstandsregelung beim Toilettenbesuch (z.B. Trennung von Herrenpissoirs / Errichtung gekennzeichnete Wartereihe vor den Toilettenräumlichkeiten)
- ① Mindestabstand zwischen den Gästen durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle (Abstand zu den Tischaußenkanten mindestens 2 m); Tische sollten möglichst nicht parallel nebeneinander, sondern versetzt angeordnet sein oder z.B. Besetzung nur jeder 2. Tisch
- ① Tische in engen Laufbahnen (vor WC etc.) sind nicht zu besetzen ggf. zu entfernen
- ① Kein Sitzangebot an Bars und Tresen - Bestmögliche Vermeidung von Gästezirkulation in Räumlichkeiten
- ① Einhaltung von 1,5m Abstand beim direkten Serviervorgang (normale Gästeansprache nur mit Entfernung)
- ① Kein Büffetangebot, Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten werden

4. Gäste- und Zugangsbeschränkungen

- ① Fünf Gäste pro Tisch, Ausnahme: Familie mit Kindern mit entsprechend größeren Tischen, grundsätzlich nicht mehr als eine Familie oder Fünfergruppe (kein Tischverbund)
- ① Maximale Aufenthaltsdauer von zwei Stunden für Gäste

5. Reinigungsregelungen

- ① Empfohlen: Spülmaschinenreinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern mit Spülmittel bzw. Reinigung bei hoher Temperatur; keine Benutzung der normalen Waschbürsten mit Saugnapf für Gläser

6. Zusätzliche Hygiene in der Küche und bei der Warenannahme

- ① Regelmäßige und verstärkte Handdesinfektion sowie Handwäsche von Küchenpersonal
- ① Betriebsfremde Personen (Lieferanten) haben keinen Zugang zu Hygieneräumen / Lägern oder dem Gastraum, auch hier möglichst Abstandsregelungen von 1,5 m einhalten
- ① Die Maßnahmen des Hygiene- und Schutzkonzeptes der DEHOGA Sachsen-Anhalt und seiner Partner sowie die Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards für die Branche Gastgewerbe der zuständigen Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe sind gleichermaßen zwingend ergänzend einzuhalten.

7. Zusätzliche Festlegungen

- ① 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-CoV2 EindV und der zuständigen Berufsgenossenschaft ergänzend zu beachten. Handlungsempfehlungen des Hygiene- und Schutzkonzeptes der DEHOGA Sachsen-Anhalt und seiner Partner können bei der Erstellung des Hygienekonzeptes ebenfalls als Orientierung dienen.
- ① Die zuständigen Behörden sind berechtigt, die Einhaltung der erweiterten Schutzmaßnahmen zu überprüfen und gegebenenfalls weitere Auflagen zu erteilen
- ① Gäste mit erkennbaren Symptomen einer COVID-19 Erkrankung oder jeglichen Erkältungssymptomen sind aus den Räumlichkeiten der Lokalität auszuschließen
- ① Die Gäste sind über die Verpflichtung zur Abstandsregelung sowie die Einhaltung der entsprechenden Schutzmaßnahmen über gut sichtbare Aushänge zu informieren. Bei Zuwiderhandlungen sind Hausverbote auszusprechen.