**Tische** sind so anzuordnen, dass

**a.** nur die zulässigen Personengruppen daran Platz finden,

**b.** 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 einen Übertragung von Viren verhindert.

**c.** 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...)

**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. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Buffet, Toiletten) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.**

Raumplan Gaststätte \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine **Raumskizze** zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten.

*Die einzelnen Elemente der Vorlage können nach Belieben kopiert, gelöscht, in Größe und Lage verändert und verschoben werden*

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Tisch/Stühle

Toiletten

Küche

Eingang

**Tipp: Tische, die nicht zur Platzierung für Gäste genutzt werden, aber im Raum bleiben müssen, deutlich markieren**