

Fachverband Gastronomie Aufstellunternehmer, FGA, informiert: Rundschreiben Juni 2020

Heute möchten wir Sie über das Führen von Gästelisten in der Gastronomie, Desinfektionsplan Geldspielautomaten – Gastronomie, informieren.



Zum Zweck der Infektionskettenverfolgung ist das Führen von Gästelisten in der Gastronomie auf einem eigenen Formular unumgänglich.

Hierauf muss der Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Räume und Name und Telefonnummer oder Name und E-Mail-Adresse auf einem eigenen Formular erfasst werden. Alternativ kann jeder Gast auch einzeln befragt werden und das Servicepersonal notiert die Daten. So sind diese Listen nicht von anderen Gästen einsehbar. Der Datenschutz ist unbedingt einzuhalten!

Die Gästedaten dürfen nach der 5. Corona-Verordnung ausschließlich an das Gesundheitsamt weitergegeben werden und sind spätestens nach einem Monat datensicher zu vernichten. Außerdem müssen Gastwirtinnen und Gastwirte ihren Gästen darüber aufklären, was mit ihren Daten passiert.

Bitte sensibilisieren Sie Ihre Wirte diesbezüglich.

Ferner möchten wir auf unseren detailgenauen Desinfektions- und Reinigungsplan für alle Geräte, die in der Gastronomie

eingesetzt werden, aufmerksam machen („klicken Sie hier um sich den Desinfektions- und Reinigungsplan herunterzuladen“: /wp-content/uploads/2020/06/FGA-Desinfektionsplan-Gastro-Geldspielautomaten.pdf). In ihm sind die jeweils erforderlichen Arbeitsschritte exakt dokumentiert.

Wir empfehlen Ihnen, diesen auszudrucken und in ausreichender Anzahl den Gastwirten zur Verfügung zu stellen.

Bitte bedenken Sie, dass dies ein Nachweis über die ordnungsgemäße Erfüllung des Hygienekonzeptes darstellt!

Passen Sie gut auf sich auf – bleiben Sie gesund!