



Merkblatt des städtischen Ordnungsamtes über die Corona-Regelungen für Gaststätten

Stand: 28.06.2021

Seit 28.06.2021 gelten aufgrund einer neuen Corona-Verordnung der Landesregierung in Baden-Württemberg vereinfachte Regelungen auch für die Gastronomie. Dies erfordert eine komplette Überarbeitung des Merkblatts.

1. Lockerungen entsprechend der für den Stadtkreis Heilbronn festgestellten Inzidenzstufe

Zum 28.06.2021 wurden ein 4 Stufen-Modell in Baden-Württemberg eingeführt, die folgende Regelungen für die Gastronomie enthält:

a) Gaststättenbetrieb

	Inzidenzstufe 1 (unter 10)	Inzidenzstufe 2 (10 bis 35)	Inzidenzstufe 3 (über 35 bis 50)	Inzidenzstufe 4 (über 50)
Beschränkung Anzahl Gäste	Keine Einschränkungen		Im Freien keine Einschränkungen In geschlossenen Räumen = 1 Person je 2,5 m ² Gastraumfläche	
Zugangsvoraussetzungen für die Gäste	Keine Einschränkungen		Im Freien keine Einschränkungen	Im Freien = nur Getestete, Geimpfte oder Genesene (3 G)
			In geschlossenen Räumen = nur 3 G	
Rauchen	In geschlossenen Räumen Rauchen nur in zugelassenen Räumen möglich (siehe LNRSchG)	In geschlossenen Räumen = generelles Rauchverbot		



- b) **Private** Veranstaltungen = „geschlossene“ Gesellschaften (die Teilnehmenden sind namentlich bekannt wie z. B. Geburtstagsfeiern oder Hochzeitsgesellschaften)

	Inzidenzstufe 1 (unter 10)	Inzidenzstufe 2 (10 bis 35)	Inzidenzstufe 3 (über 35 bis 50)	Inzidenzstufe 4 (über 50)
Beschränkung Anzahl Gäste	Im Freien und in geschlossenen Räumen max. 300 Personen	Im Freien und in geschlossenen Räumen max. 200 Personen	Im Freien und in geschlossenen Räumen max. 50 Personen	Im Freien und in geschlossenen Räumen max. 10 Personen
Zugangsvoraussetzungen für die Gäste	Im Freien keine Einschränkungen In geschlossenen Räumen = nur 3 G		Im Freien und in geschlossenen Räumen = nur 3 G	

- c) Diskotheken, Clubs und ähnliche Einrichtungen

Inzidenzstufe 1 (unter 10)	Inzidenzstufe 2 (10 bis 35)	Inzidenzstufe 3 (über 35 bis 50)	Inzidenzstufe 4 (über 50)
Erlaubt mit 1 Person pro 10 m ² Gastfläche; Zutritt nur mit 3 G (Getestete, Geimpfte oder Genesene)	Untersagt!		

2. Welche Fläche ist bei einer beschränkten Personenzahl bei den Gästen zugrunde zu legen

Die Gastraumfläche entspricht der Gastfläche, die in der Gaststättenerlaubnis genannt ist bzw. bisher genutzt wurde. Für die Außenbewirtschaftung ist jedoch unter Umständen eine Erweiterung der Fläche möglich.

- öffentliche Fläche:
Bitte wenden Sie sich an das Amt für Straßenwesen (07131-56 3210).
- Private Fläche:
Bei Privatgrundstücken wenden Sie sich bitte an das städtische Baurechtsamt.

Sofern Sie vom Baurechtsamt bzw. Amt für Straßenwesen eine schriftliche Bestätigung erhalten haben, wenden Sie sich bitte anschließend an das städtische Ordnungsamt (07131 56-2037).



3. Welche Öffnungszeiten gelten?

- a) Innenbereich (geschlossene Räume)

Es gelten die allgemeinen Sperrzeiten bzw. die in der Gaststättenkonzession festgelegten Sperrzeiten.

- b) Im Freien (Außengastronomie)

Es gilt die Rechtsverordnung der Stadt Heilbronn über die Festsetzung der Sperrzeit für die Außenbewirtschaftung im Stadtkreis Heilbronn während des Zeitraums Mai bis Oktober 2021 (siehe [1_6 RVO Festsetzung der Sperrzeit Aussenbewirtschaftung.pdf \(heilbronn.de\)](https://www.heilbronn.de/1_6_RVO_Festsetzung_der_Sperrzeit_Aussenbewirtschaftung.pdf)).

4. Wer darf die Gastronomie als Gast besuchen?

Dies ist abhängig von der festgestellten Inzidenzstufe. Soweit nur Getestete, Geimpfte oder Genesene bewirtet werden dürfen, dürfen diese Personen keine für eine Coronavirus-Infektion typischen Symptome wie z. B. Atemnot, neu auftretender Husten, Fieber, Geruchs- oder Geschmacksverlust aufweisen.

Vollständig Geimpfte: 14 Tage nach Abschluss der vollständigen Impfung. Nachweis mittels Impfpass oder sonstigen geeigneten Impfnachweis wie z. B. „digitalem Impfpass“.

Genesene: Nachweis mittels positivem PCR-Testergebnis; die zugrundeliegende Testung muss mindestens 28 Tage zurückliegen, darf aber nicht älter als 6 Monate sein.

Negativ Getestete: Mit Bescheinigung über das negative Ergebnis eines Tests, der nicht älter als 24 Stunden ist. Die Bescheinigung kann von einem Testzentrum (= Bürgertest, der 1 x pro Woche kostenlos ist) oder vom Arbeitgeber des Gastes im Rahmen einer betrieblichen Testung ausgestellt werden. Die Testpflicht gilt nicht für Kinder unter 6 Jahre.

Privat durchgeführte Schnelltests berechtigen nicht zum Eintritt!

Die Betreiber*innen von Gaststätten sind zur Überprüfung der Nachweise verpflichtet!

5. Maskenpflicht und Abstandsgebot

Es gilt grundsätzlich die Pflicht zum Tragen einer medizinischen Maske. Dies gilt nicht bei Gästen

- im Freien, es sei denn, es ist davon auszugehen, dass ein Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen nicht zuverlässig eingehalten werden kann;
- in geschlossenen Räumen der Gaststätte während des Essens und Trinkens und bei privaten Feiern (Maskenpflicht besteht somit auch beim Gang zur Toilette, wenn diese sich im Innenbereich der Gaststätte befindet);
- für Kinder unter 6 Jahre;
- für Personen, die glaubhaft machen können, dass ihnen das Tragen einer medizinischen Maske aus gesundheitlichen oder sonstigen zwingenden Gründen nicht möglich oder nicht



zumutbar ist, wobei die Glaubhaftmachung gesundheitlicher Gründe in der Regel durch eine ärztliche Bescheinigung zu erfolgen hat.

Für Beschäftigte gilt die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung vom 21.01.2021 (BAnz AT 22.01.2021 V1 mit Änderungen) in der jeweils geltenden Fassung. Ferner besteht für die Beschäftigten grundsätzlich auch im Freien eine Maskenpflicht beim Bedienen der Gäste, da der Mindestabstand in der Regel nicht eingehalten werden kann.

6. Für welche Personen gilt ein Betretungsverbot?

Beschäftigte und Personal, die

- der Absonderungspflicht im Zusammenhang mit dem Coronavirus unterliegen,
- die typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus – namentlich Atemnot, neu auftretender Husten, Fieber, Geruchs- oder Geschmacksverlust aufweisen oder
- keine medizinische Maske trotz Verpflichtung tragen,

dürfen die Gaststätte nicht betreten.

7. Was ist bei der Erhebung der Daten von Gästen zu beachten?

Um im Falle einer nachträglich festgestellten Infektion von Gästen die Infektionskette nachverfolgen zu können, sind folgende Daten der Gäste bereits beim Betreten der Gaststätte zu erheben und für vier Wochen zu speichern:

- Vor- und Nachname des Gastes,
- Anschrift,
- Datum sowie Beginn und Ende des Besuchs und,
- soweit vorhanden, eine Telefonnummer.

Es ist zu gewährleisten, dass unbefugte Dritte keine Kenntnis von den Daten erlangen (Datenschutz).

Falls die Daten nicht vollständig oder unzutreffend zur Verfügung gestellt werden sollten, darf der jeweilige Gast die Gaststätte nicht besuchen bzw. nicht bewirtet werden. Bei einer Reservierung sollte dringend auf die Umstände einer Erhebung und Speicherung der Gästedaten hingewiesen werden.

Die Datenerhebung über Luca-App darf akzeptiert werden. Bei Nutzung geeigneter Apps für die digitale Datenverarbeitung ist jedoch auch eine analoge Datenerhebung zu ermöglichen.

8. Dürfen Gäste nur nach vorheriger Reservierung bewirtet werden?

Eine Reservierung ist nicht zwingend vorgeschrieben, jedoch **empfehlenswert**.



9. Welche Abstände müssen beachtet werden?

- Im öffentlichen Raum und in den für den Publikumsverkehr zugänglichen Einrichtungen, wozu auch Gaststätten zählen, muss ein Mindestabstand zu anderen Personen von 1,5 Metern eingehalten werden, sofern nicht die Einhaltung des Mindestabstands im Einzelfall unzumutbar oder dessen Unterschreitung aus besonderen Gründen erforderlich ist. Dieser Mindestabstand gilt nicht für Gruppen, die sich treffen dürfen (siehe Regelung zur Tischbesetzung bei Ziffer 11 dieses Merkblatts).
- **Ausreichende** Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, insbesondere Treppen, Türen, Aufzüge und Sanitärräume, sind sicherzustellen.

10. Wie bewirte ich meine Gäste?

Die Gäste müssen beim Betreten und bei ihrem Aufenthalt in geschlossenen Räumen der Gaststätte sowie im Freien, wenn der Mindestabstand nicht zuverlässig eingehalten werden kann, medizinische Masken tragen.

Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln und Umarmen, ist zwischen Personal und Gäste sowie bei den Gästen untereinander zu **vermeiden**, soweit es sich nicht um eine Gruppe von Gästen handelt, für die der Mindestabstand - z. B. bei Personen desselben Haushalts - nicht gilt (siehe Anmerkungen zu Fragen der Tischbesetzung).

Der **Kontakt** und die **Kommunikation** des Personals mit den Gästen ist bei der Bedienung auf das notwendige **Mindestmaß** zu beschränken. Dementsprechend sollten die Abläufe bei der Bewirtung organisiert werden (z. B. Tischzuweisung). Soweit es räumlich möglich ist, sollen seitens der Beschäftigten Servierwagen benutzt werden.

Buffets sind zwar nicht explizit verboten. Bewirtungen „am Tisch“ verringern jedoch eventuelle Kontaktmöglichkeiten zwischen den Gästen. Buffets sind dann zulässig, wenn der Mindestabstand und die folgenden Hygieneempfehlungen durchgängig eingehalten werden können. Es ist eine klare Wegeführung mit genügend breiten Zu- und Abgängen zum Buffet vorzusehen. Damit es nicht zur Bildung von Warteschlangen kommt, sind zeitliche Regelungen empfehlenswert wie der tischweise Gang von Gästen ans Buffet. Die Speisenausgabe durch eine hinter dem Buffet stehende Servicekraft gewährleistet den hygienischen Zustand der angerichteten Speisen und verringert die Gefahr, dass Oberflächen am oder rund ums Buffet von mehreren Personen berührt werden wie Servierlöffel oder Schöpfkellen. Für das Servicepersonal am Buffet gilt ebenfalls eine Maskenpflicht. Alternativ eignet sich auch eine Vorportionierung in geeigneten abgedeckten Behältnissen oder das Anrichten verpackter Speisen.

Eine **Selbstbedienung** ist unter Beachtung der Vorgaben zum Mindestabstand, zur Hygiene und zur Desinfektion zulässig. Die Abläufe sind entsprechend zu organisieren (Verwendung und Herausgabe von Geschirr und Besteck, Bezahlung etc.).

Die Bezahlung der Rechnung sollte nach Möglichkeit bargeldlos (Kreditkarte, EC-Cash) erfolgen. Hierauf soll auch z. B. im Aushang oder bei der Reservierung hingewiesen werden. Bei Barzahlung sollte die Geldübergabe über eine hierfür geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche (z. B. Teller) erfolgen, um einen direkten Kontakt zwischen den Beschäftigten und den Gästen zu vermeiden.



11. Wie sind die Tische zu besetzen?

Es empfiehlt sich, dass das Personal den Gästen einen Tisch zuweist.

Es dürfen nur so viele Personen an einem Tisch sitzen, wie es die aktuellen Kontaktbeschränkungen für private Zusammenkünfte erlauben. Diese sind von der jeweils festgestellten Inzidenzstufe für den Stadtkreis Heilbronn abhängig.

	Inzidenzstufe 1 (unter 10)	Inzidenzstufe 2 (10 bis 35)	Inzidenzstufe 3 (über 35 bis 50)	Inzidenzstufe 4 (über 50)
Geimpfte und Genesene werden nicht mitgezählt. Nichtzusammenlebende Paare gelten als ein Haushalt.	max. 25 Personen	4 Haushalte, max. 15 Personen (Kinder dieser Haushalte und bis zu 5 weitere Kinder unter 14 Jahre zählen nicht mit!)		2 Haushalte, max. 5 Personen (Kinder dieser Haushalte unter 14 Jahre zählen nicht mit!)

Zu anderen Personen außerhalb der eigenen Gruppe ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten. Für die Personen, denen es gestattet ist, an einem Tisch zu sitzen, ist das Einhalten des Mindestabstands demnach nicht notwendig.

Personen, die an einem Tisch sitzen, müssen ausnahmsweise keine medizinische Maske oder eine Atemschutzmaske tragen. Ansonsten gilt – wie bereits erwähnt - für die Gäste im Innenbereich der Gaststätte eine Tragepflicht (z. B. auf dem Weg zum Tisch oder vom Tisch weg z. B. beim Aufsuchen der Toilette).

12. Was kann ich tun, wenn sich ein Gast nicht an die Vorgaben hält?

Ein Gastwirt und sein Personal haben die Möglichkeit, die Bewirtung und sonstige Leistungen zu verweigern und den Gast über das Hausrecht aus der Gaststätte zu verweisen, sofern er sich nicht an die geltenden Vorgaben hält. Wenn der Gast diese Weisung nicht befolgt, so kann die Polizei um Unterstützung gebeten werden.

13. Dürfen Speisekarten benutzt werden?

Diese sind nicht verboten. Es wird jedoch empfohlen, auf digitalem oder sonstigem Weg die Gäste vorab über das gastronomische Angebot zu informieren (z. B. Webseite, Wandtafeln). Ansonsten sind diese regelmäßig zu desinfizieren.

14. Dürfen Tische mit Plexiglas abgetrennt werden?

Die Abtrennung eines Tisches in mehrere Bereiche, durch Plexiglas, ist aus Gründen des Arbeitsschutzes nicht zulässig, da beim Bedienen der Gäste der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.



15. Wie reinige ich das Besteck, die Tische und sonstige Gegenstände?

Grundsätzlich kann der Tisch mit Besteck eingedeckt sein. Es wird jedoch empfohlen, das Besteck, wenn möglich, erst beim Servieren des Gerichts an die Gäste auszugeben, um zu verhindern, dass sich mit Viren belastete Aerosole auf dem Besteck ablagern können.

Flächen und Gegenstände im Gästebereich, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter sind regelmäßig zu reinigen

Hierzu ist ein **Hygieneplan** für das Personal zu erstellen.

16. Muss das Personal Mundschutz tragen?

Das Personal **hat** bei **direktem Kundenkontakt** mindestens eine medizinische Maske zu tragen. Dies gilt nicht, wenn dies aus medizinischen Gründen oder aus sonstigen Gründen unmöglich oder unzumutbar ist (in der Regel ärztl. Bescheinigung erforderlich) oder wenn nicht ein anderweitiger mindestens gleichwertiger – z. B. baulicher - Schutz besteht (z. B. Plexiglas im Kassensbereich bei einer Selbstbedienung). Die Pflicht zum Tragen einer Maske für das Personal gilt im **Innen- und Außenbereich**.

17. Welche weiteren Hygienevorgaben muss das Personal oder der Gaststättenbetreiber beachten?

- **Allgemeine Hygieneregeln** sind im besonderen Maße zu beachten.
- Die **persönliche Hygiene** der Beschäftigten ist durch die Möglichkeit zur Händedesinfektion oder zum Händewaschen am Arbeitsplatz sicherzustellen; eingesetzte Utensilien sind regelmäßig zu desinfizieren.
- Der Gaststättenbetreiber hat seinem Personal für den gesamten Arbeitstag **o. g. Masken** in ausreichender Zahl **bereitzustellen**.
- Innenräume, die dem Aufenthalt von Personen dienen, sind regelmäßig und ausreichend zu lüften. Lüftungsanlagen sind regelmäßig zu warten.

Es wird empfohlen, hierzu eine entsprechende **Dienstanweisung** für das Personal zu erstellen!

18. Hygienekonzept

Der Gaststättenbetreiber hat ein Hygienekonzept zu erstellen, in dem dargestellt ist, wie Hygienevorgaben umgesetzt werden. Dies enthält insbesondere Angaben über

- die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern und die Regelung von Personenströmen,
- die regelmäßige und ausreichende Lüftung von Innenräumen,
- die regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen sowie
- eine rechtzeitige und verständliche Information der Beschäftigten und der Gäste über die geltenden Hygienevorgaben.

Auf Verlangen der Behörde (Gesundheitsamt, Ordnungsamt) haben die Verantwortlichen das Hygienekonzept vorzulegen und über die Umsetzung Auskunft zu erteilen.



19. Kann ich als Arbeitgeber darauf bestehen, dass das Personal sich testen lässt?

Nein, grundsätzlich bleibt dies der Entscheidung des Personals überlassen. Die Arbeitgeber müssen jedoch allen Beschäftigten, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, mindestens zweimal wöchentlich einen Coronatest anbieten.

20. Wie muss bzw. soll ich mein Personal einsetzen?

- Die **Infektionsgefährdung** der Beschäftigten ist unter Berücksichtigung der Arbeitsplatzbedingungen zu **minimieren**.
- Gegebenenfalls sollte ein **Schichtbetrieb** mit festen Teams eingerichtet werden.
- Beschäftigte sind umfassend zu **informieren und zu schulen**. Dies gilt insbesondere für die mit der Corona-Virus-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben; auf die gesetzlich vorgeschriebene Beteiligung eines evtl. Betriebsrats ist hierbei zu achten.
- Beschäftigte, bei denen die Behandlung einer Erkrankung mit COVID-19 aufgrund persönlicher Voraussetzungen nicht oder eingeschränkt möglich ist, sowie Beschäftigte mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf einer Erkrankung mit COVID-19 dürfen nicht für Tätigkeiten mit vermehrtem Personenkontakt und nicht für Tätigkeiten eingesetzt werden, bei denen der Mindestabstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann.
- Die übrigen arbeitsschutzrechtlichen Verpflichtungen des Arbeitgebers, insbesondere nach §§ 3 bis 5 Arbeitsschutzgesetz, und die Pflicht, Gefährdungsbeurteilungen im Hinblick auf neu hinzukommende Gefährdungen zu ergänzen, bleiben unberührt.

Es wird empfohlen, diese Vorgaben ebenfalls in eine entsprechende **Dienstanweisung** für das Personal aufzunehmen!

21. Was muss ich sonst noch beachten?

Im Übrigen gelten weiterhin die sonstigen gesetzlichen Verpflichtungen wie z. B. das Landesnichtraucherschutzgesetz (LNRSchG), die Richtlinien zum Lärmschutz und die Auflagen in der Gaststättenerlaubnis.

22. Wie lange gelten diese Vorgaben?

Dies kann aufgrund der dynamischen Entwicklung des Infektionsverlaufs mit dem Corona-Virus leider nicht beantwortet werden. Ferner können die hier erwähnten Vorgaben jederzeit durch den Bund und/oder das Land Baden-Württemberg geändert werden!