



## Merkblatt des städtischen Ordnungsamtes über die Corona-Regelungen für Gaststätten

Stand: 09.09.2020

Sämtliche Gaststätten – **mit Ausnahme von Clubs und Diskotheken** – dürfen im Innen- und Außenbereich für den Publikumsverkehr geöffnet sein.

Für den Betrieb von Gaststätten, ausgenommen Clubs und Diskotheken, sind die mit der Öffnung gegenüber dem Publikumsverkehr verbundenen Hygienevorgaben in der **allgemeinen** Corona-Verordnung (CoronaVO) geregelt, die letztmals zum **06.08.2020** geändert wurde.

Nachfolgend sind einige Informationen zu wichtigen Themen und Abläufen aufgeführt, die im Rahmen des Betriebs einer Gaststätte zu beachten sind. **Sollte das Land Baden-Württemberg abweichende Informationen veröffentlichen, gehen diese vor. Änderungen gegenüber der letzten Fassung des Merkblatts sind mit roter Schriftfarbe markiert.**

### Welche Bereiche der Gaststätte darf ich öffnen?

Es dürfen sowohl die **Innenräume** als auch der **Außengastronomiebereich** bewirtet werden. Hierbei gilt die Fläche, die bisher als Gastfläche konzessioniert oder genutzt wurde. Für die Außenbewirtschaftung ist jedoch unter Umständen eine Erweiterung der Fläche möglich. Für deren Erweiterung bedarf es eines Antrags beim städtischen Amt für Straßenwesen, sofern es sich um eine öffentliche Fläche handelt. Bei Privatgrundstücken dürfen Sie sich an das städtische Baurechtsamt wenden. Sofern dieses schriftlich bestätigt, dass einer Erweiterung der Außenbewirtschaftungsfläche nichts entgegensteht, wenden Sie sich bitte an das Ordnungsamt der Stadt Heilbronn (07131 56-2054).

### Welche Öffnungszeiten gelten?

Es gelten die bisherigen Öffnungszeiten der Gaststätte.

### Gilt eine Beschränkung der Gästezahl?

Nein, aber es sind zwingend die Vorgaben der Corona-Verordnung zum **Mindestabstand** zu beachten.

### Für welche Personen gilt ein Betretungsverbot?

Beschäftigte und Personal, die in **Kontakt** zu einer mit dem Corona-Virus infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch keine 14 Tage vergangen sind oder die typische



**Symptome** einer Infektion mit dem Coronavirus – namentlich Geruchs- und Geschmacksstörungen, Fieber, Husten sowie Halsschmerzen - aufweisen, dürfen die Gaststätte nicht betreten.

## Über welche Informationen muss ich wie meine Gäste informieren?

Die Gäste sind durch **Aushang außerhalb** der Gaststätte über die Vorgaben, die in der Gaststätte für Gäste gelten prägnant und übersichtlich zu informieren; ggf. sind Piktogramme zu verwenden. Die Informationen betreffen insbesondere

- Zutritts- und Teilnahmeverbote,
- Abstandsregelungen und Hygienevorgaben,
- Reinigungsmöglichkeiten für die Hände,
- Möglichkeit der bargeldlosen Bezahlung,
- Hinweis auf gründliches Händewaschen in den Sanitäranlagen

Diese Informationen sollen an einer leicht sichtbaren Stelle angebracht werden, am Besten in der Nähe zum Preisaushang.

## 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.

## Dürfen Gäste nur nach vorheriger Reservierung bewirtet werden?

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



## Welche Abstände muss ich beachten?

- Im öffentlichen Raum, wozu Gaststätten zählen, muss ein Mindestabstand zu anderen Personen von 1,5 Metern eingehalten werden, sofern nicht die Einhaltung des Mindestabstands im Einzelfall unzumutbar, dessen Unterschreitung aus besonderen Gründen erforderlich oder durch Schutzmaßnahmen ein ausreichender Infektionsschutz gewährleistet ist.
- **Ausreichende** Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, insbesondere Treppen, Türen, Aufzüge und Sanitärräume, sind sicherzustellen.

## Wie bewirte ich meine Gäste?

Die Gäste müssen beim Betreten und bei ihrem Aufenthalt in der Gaststätte **keinen Mundschutz** tragen. Das Tragen wird jedoch empfohlen, wenn die Gäste auf den Verkehrswegen oder in Räumen den Mindestabstand nicht einhalten können, z. B. zum Gang zur Toilette.

**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 nicht gilt (siehe Anmerkungen zu Frage 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 breite Zu- und Abgänge zum Buffet vorzusehen. Damit es nicht zur Bildung von Warteschlangen kommt, sind zeitliche Regelungen empfehlenswert, etwa dass Gäste tischweise zum Gang ans Büffet gebeten werden. 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 aber eine Maskenpflicht. Alternativ eignen sich auch eine Vorportionierung in geeignete abgedeckte Behältnisse 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.



### **Wie sind die Tische zu besetzen?**

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

Gaststätten gelten als öffentlicher Raum. Damit gelten die Regelungen aus § 9 der Corona-Verordnung. Am Tisch sitzen darf man demnach mit maximal 20 Personen.

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

### **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. Wenn der Gast diese Weisung nicht befolgt, so kann die Polizei um Unterstützung gebeten werden.

### **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).

### **Dürfen Tische mit Plexiglas abgetrennt werden?**

Dies ist aus Gründen des Arbeitsschutzes nicht zulässig, da beim Bedienen der Gäste der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.

### **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 sollte ein **Hygieneplan** für das Personal erstellt werden.



## Muss das Personal Mundschutz tragen?

Das Personal **hat** bei **direktem Kundenkontakt** eine nichtmedizinische Alltagsmaske oder vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) zu tragen, wenn dies nicht aus medizinischen Gründen oder aus sonstigen Gründen unmöglich oder unzumutbar ist oder wenn nicht ein anderweitiger mindestens gleichwertiger baulicher Schutz besteht (z. B. Plexiglas im Kassensbereich bei einer Selbstbedienung). Die Pflicht zur Mund-Nasen-Bedeckung für das Personal gilt im **Innen- und Außenbereich**.

## Was gilt für die Anmietung von Räumen für öffentliche Veranstaltungen?

Räume von Gaststätten können für öffentliche Veranstaltungen genutzt werden. Die Veranstaltung ist derzeit jedoch nur zulässig, wenn max. 500 Personen an ihr teilnehmen; hierbei werden Beschäftigte und Mitwirkende nicht mitgerechnet. Ferner sind die einschlägigen Vorgaben der CoronaVO zu beachten, insbesondere die Hygieneanforderungen, das Hygienekonzept und die Datenerhebung.

Zu anderen Personen, außerhalb der eigenen Gruppe, ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten.

## Was gilt für die Anmietung von Räumen für private Veranstaltungen?

Räume von Gaststätten können für private Veranstaltungen mit maximal 500 Teilnehmern vermietet werden. Bei der Bemessung der Teilnehmerzahl bleiben Beschäftigte außer Betracht. Ferner sind die Vorgaben der CoronaVO zu beachten, insbesondere die Hygieneanforderungen und die Datenerhebung.

Es können Gruppen von bis zu 20 Personen gebildet werden, die untereinander nicht den Mindestabstand einhalten müssen. Zu den übrigen Gruppen bzw. Tischen muss zwar ein Mindestabstand bestehen, die Personen dürfen jedoch zwischen den Gruppen wechseln.

## 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 **MNBs** 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!



### 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!

### Was muss ich sonst noch beachten?

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

Außerdem müssen Gaststätten über ein Hygienekonzept verfügen, welches auf Verlangen den zuständigen Behörden vorzulegen ist. Im Hygienekonzept ist insbesondere darzustellen, wie die Hygienevorgaben nach § 4 CoronaVO umgesetzt werden.

### 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 das Land Baden-Württemberg geändert werden!