

#CoronaKrise

Wiedereröffnung des Gastgewerbes in Hessen

Schrittweise Lockerungen der coronabedingten Beschränkungen in Hotellerie und Gastronomie mit Wirkung: **11. Juni 2020**

Stand: 10. Juni 2020, 11:00 Uhr

Über 18.000 Betriebe des Gastgewerbes in Hessen sind in einer nie da gewesenen Dimension von der Corona-Krise erfasst worden. Schon in den Wochen vor den angeordneten Betriebsschließungen sind Buchungen und Umsätze durch Messe- und Veranstaltungsabsagen massiv eingebrochen. Die wirtschaftliche Situation der Betriebe ist und bleibt prekär. Es wird daher für den Erhalt einer vielfältigen und lebendigen Gastgeberkultur entscheidend darauf ankommen,

dass das Gastgewerbe dringend weitere finanzielle Hilfen in Form nicht zurückzahlbarer Zuschüsse erhält,

dass die Lasten von Mieten und Pachten ohne Umsatzäquivalent gleichmäßig und fair in der Krise verteilt werden,

und insbesondere dass die Infektionszahlen weiter nach unten gehen.

Mit Blick auf die Entwicklung des Infektionsgeschehens sind wir als Bürger*innen, als Mitmenschen und als verantwortungsvolle Unternehmer*innen miteinander gefordert. Es kommt auf gegenseitige Achtsamkeit im Alltagsverhalten und auf gelebte Verantwortung von Gästen, Mitarbeiter*innen und Gastgeber*innen an.

Mit ihren Corona- Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnungen vom 7./15. Mai und 10. Juni 2020 beschreitet Hessische Landesregierung den Weg aus dem totalen Shutdown der gastgewerblichen Wirtschaft. Tanzlokale, Clubs und Diskotheken bleiben jedoch weiterhin geschlossen sowie weite Teile der Branche ums Überleben kämpfen müssen.

Wenn es weiterhin „gut“ läuft, dann werden wir im Gastgewerbe schnell weitergehende Lockerungen voranbringen können. Steigen hingegen die Infektionszahlen, ist selbst ein erneuter Lockdown nicht auszuschließen, auch wenn dieser zunächst regional begrenzt erfolgen mag. Lassen Sie uns gemeinsam unseren Teil dazu beitragen, dass es nicht soweit kommt!

Auf den folgenden Seiten geben wir Antworten für die Praxis in Hotellerie und Gastronomie.

Die wichtigsten Fakten im Überblick:

- Restaurants, Cafés, Mensen, Betriebsgastronomien, Eisdielen, Eiscafés, Bistros, Bars, Kneipen, kurzum „Gaststätten im Sinne des Hessischen Gaststättengesetzes“ dürfen wieder Gäste auf ihren Betriebsflächen bewirten (Besonderheiten siehe im Weiteren!)
- Einzige Ausnahme: Discotheken, Clubs und Tanzlokale bleiben weiterhin geschlossen.
- Eine Beschränkung der Uhrzeit gibt es **nicht**. Ein Alkoholausschankverbot gibt es **nicht**.
- Mit Wirkung zum 28.05.2020 hat die hessische Landesregierung die „5-Quadratmeter-Beschränkung“ für die hessische Gastronomie aufgehoben. Es verbleibt ein Sitzabstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Gästen bzw. Gästegruppen (über 10 PAX).
- Dieser Mindestabstand gilt nicht zwischen Personen, die dem eigenen Hausstand oder einem weiteren Hausstand angehören oder bei Gruppen von bis zu 10 Personen. Auf den Abstand kann ebenfalls verzichtet werden, wenn Abtrennungen zwischen Sitzplätzen oder Tischen eingerichtet werden. Dies gilt mit Wirkung zum 11. Juni 2020!
- Innen- und Außenbereich werden gleich behandelt.
- Für die Betriebsgastronomie und die Hotelrestaurants gelten dieselben Bestimmungen. Ausnahme: Es müssen keine Daten erfasst werden.
- Gäste müssen **KEINE** Mund-Nase-Bedeckung tragen (DEHOGA empfiehlt dies jedoch immer dann, wenn der Mindestabstand schwer einzuhalten ist.)
- Mitarbeiter*innen in Küche und Service sind verpflichtet, eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Ausnahme: Bereiche, zu denen ausschließlich das Personal Zutritt hat und anderweitige Schutzmaßnahmen wie Trennvorrichtungen getroffen werden.
- Gastronom*innen sind zur Mithilfe bei der eventuell erforderlichen Nachverfolgung möglicher Infektionsketten durch die Gesundheitsbehörden verpflichtet: Deshalb sind Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste durch die Betriebsinhaber*innen zu erfassen. Dies hat unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen zu erfolgen Ein entsprechendes Musterformular (aktualisiert am 18.05.2020) steht auf www.dehoga-hessen.de zum Download bereit.
- Die geltenden Hygiene- und Verhaltensregeln sind mit Aushängen im Betrieb bekannt zu machen. Eine mündliche Auskunft reicht nicht aus.
- Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen, Campingplätze, kurzum das gesamte Beherbergungsgewerbe darf **alle Gäste** beherbergen, sowohl Geschäftsreisende als auch touristisch motivierte Gäste.
- Zum Hotel gehörende Sauna-, Schwimm- und Wellnessbereiche dürfen seit dem 28. Mai 2020 ausschließlich für übernachtende Hotelgäste geöffnet werden.

Fragen und Antworten zur GASTRONOMIE

Wichtigste Grundregeln

In der Regel 1,5 Meter Abstand von Mensch zu Mensch gewährleisten (wichtigste Ausnahme: Gruppen von bis zu 10 PAX, oder 2 Hausstände), Gästedatenerfassung im Innen- und Außenbereich beachten!

1. Wie ermittle ich die zulässige Gästezahl in meinem Betrieb?

Gar nicht mehr! Die 5-Quadratmeterregel ist mit Wirkung vom 28. Mai 2020 ersatzlos gestrichen!

Seit dem 28. Mai 2020 gelten in der Gastronomie nur noch 1,5 Meter Abstand von Gast zu Gast sowie die im Folgenden dargelegten Maßgaben. Beachten Sie für „Veranstaltungen“ die besonderen Hinweise unter Frage 14 ff.

2. Worauf sollte ich achten, wenn die Gäste eintreten? Wie gehe ich am besten mit der Empfangssituation um?

Vermeiden Sie Warteschlangen! Alle Situationen, in denen Gäste, die nicht einem oder einem dazu gehörenden Hausstand oder zu einer Gruppe von bis zu 10 Personen angehören zu eng beieinander stehen, sollten am besten gar nicht erst entstehen. Das ist im betrieblichen Alltag nicht einfach. Wir empfehlen daher, sich im Rahmen Ihres Hygienekonzeptes eine Wegeführung zu überlegen. Personell dürfte es nicht regelmäßig umsetzbar sein, jeden Gast **oder Gästegruppen** zum Tisch zu führen. Aber der gut sichtbare Hinweis „Warten Sie hier. Wir zeigen Ihnen Ihren Tisch. Halten Sie 1,5 Meter Abstand.“ ist für die Einhaltung der Regeln wichtig.

Sie finden hierzu alle Vordrucke für die Gastkommunikation und vieles mehr unter: <https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/>

3. Mund-Nasen-Bedeckung – Was gilt in Gastronomie und im Hotellerie?

Für Gäste

Gäste müssen grundsätzlich KEINE Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Es wird jedoch geraten, in allen Situationen, in denen die Distanz von 1,5 Meter schwer einzuhalten ist (z.B. auf Gängen und Wegen im Vorbeigehen), den Gästen zu empfehlen, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen: „Damit schützen Sie Ihre Mitmenschen und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unserem Betrieb!“

Für Beschäftigte

„Küchenpersonal und Servicekräfte“ müssen bei Ausübung ihrer Tätigkeit eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Alternativ dürfen sog. „Visiere“ oder „Face Shields“ auch in Küche und Service getragen werden. Einen Überblick hierzu liefern diese Hinweise: <https://wirtschaft.hessen.de/wirtschaft/corona-info/was-ist-wieder-erlaubt-was-nicht/mund-nasen-bedeckung-einrichtungen-und-oeffentlichen-personenverkehr>

Für Bereiche ohne Kontakt zu Gästen oder anderen Mitarbeitern oder Bereiche, zu denen Gäste keinen Zutritt haben (Küche, Personalräume, temporär: Sales, Marketing, kaufmännische Bereiche, EDV etc.) kann auf das Tragen der Bedeckung verzichtet werden. Es gelten im Übrigen die Bestimmungen des Arbeitsschutzes → [https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/BGN GefBU Corona Gastgewerbe.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/BGN_GefBU_Corona_Gastgewerbe.pdf)

Beachte: Erfordernis von Trennvorrichtungen in den Küchen, **Frage 29**.

4. Was muss ich bei der Platzierung der Gäste beachten?

Grundsätzlich dürfen sich mit Wirkung zum 11. Juni 2020 Gruppen von bis zu zehn Personen in auch wieder in den Betrieben des Gastgewerbes zusammenfinden. Daneben sind auch größere Gruppen denkbar, allerdings nur, wenn sie zwei Hausständen angehören.

Abstandsregel: Die Tische von Gästen, die nicht zusammengehören, von Einzelgästen oder der einzelnen Gästegruppen (bis max. 10 PAX od. zwei Hausstände) müssen so weit voneinander entfernt stehen, dass von Mensch zu Mensch mindestens 1,5 m Abstand eingehalten wird. **Ausnahme:** es bestehen Abtrennungen (siehe Frage 12)

Hausstandsregel: Eine Gästegruppe, die größer als zehn Personen ist, darf aus maximal 2 Hausständen bestehen. Die Personenzahl pro Hausstand ist **nicht begrenzt**.

5. Wie werden Kinder berechnet?

Kinder werden als Personen gezählt, egal wie alt sie sind.

6. Können Gäste auch an der Theke Platz nehmen?

Ja, unter Beachtung der vorgenannten Regelungen zur den erlaubten Personenkreisen im öffentlichen Raum. Das heißt, zwei Personen aus unterschiedlichen Hausständen oder Gruppen von bis zu zehn Personen dürfen nebeneinander ohne Abstand an der Theke sitzen.

In allen anderen Fällen müssen 1,5 m Abstand eingehalten werden oder eine geeignete Abtrennung (siehe Frage 12) eingerichtet werden.

Bisher hat das Wirtschaftsministerium die Einrichtung einer Trennvorrichtung zum Thekenpersonal verlangt. Nach Aussagen einzelner Ordnungsbehörden empfehlen wir hier eine Anfrage an das zuständige Ordnungsamt!

7. Was ist eigentlich ein „Hausstand“?

Ein Hausstand bezeichnet „in einem Haushalt zusammen lebende Personen“. Im öffentlichen Raum dürfen sich Angehörige von zwei verschiedenen Hausständen sowie Gruppen von bis zu zehn Personen **ohne Einhaltung des Abstandsgebotes** aufhalten.

8. Gibt es für die Hausstände eine Personenbegrenzung?

Nein, die Hausstandsregel bleibt insofern erhalten, als dass durch diese auch Zusammenkünfte von mehr als zehn Personen ermöglicht werden, die und wenn sie sowieso zusammen wohnen.

9. Wie genau erfasse ich die Daten der Gäste?

Sinn der Datenerfassung ist es, dem Gesundheitsamt die Nachverfolgung von Infektionsketten zu ermöglichen. Dazu müssen Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste von Ihnen aufgenommen und unter Beachtung der Grundsätze des Datenschutzes behandelt werden. Hierzu stellt Ihnen der DEHOGA Hessen ein Musterformular zur Verfügung (www.dehoga-hessen.de), das Sie an Ihre Gegebenheiten anpassen können. **TIPP zur Handhabung:**

- a) Nummerieren Sie die zur Verfügung stehenden Tische.
- b) Legen Sie sich einen Ordner an und legen Sie ein Trennblatt pro Tag an.
- c) Heften Sie die ausgefüllten Formulare nach Tischnummern sortiert unter dem jeweiligen Trennblatt ab.
- d) Bewahren Sie die Datenblätter vier Wochen auf und vernichten Sie diese dann. Bitte werfen Sie die Zettel nicht einfach ins Altpapier, sondern schreddern Sie diese im besten Fall.
- e) Beachten Sie beim Ausfüllen, dass die **Kugelschreiber** nicht von Tisch zu Tisch weitergegeben werden dürfen, sondern desinfiziert werden müssen.

Es müssen die Daten von **allen** Gästen erfasst werden, die zum Verzehr im Betrieb anwesend sind. **Das gilt im Innen- und im Außenbereich!**

Mailadressen dürfen nicht aufgenommen werden. Insbesondere ist jede Verwendung der Daten durch den Betrieb untersagt.

10. „Haft“ ich dafür, dass Gäste ihre korrekte Anschrift angeben?

Sie sind verpflichtet, die Vorgabe der Gästedatenerfassung umzusetzen. Sie haben hier eine Mitwirkungspflicht, das bedeutet: Sie müssen die Kontaktdaten aufnehmen bzw. von den Gästen die dafür vorgesehenen Datenerfassungsbögen ausfüllen lassen.

Eine Ordnungswidrigkeit, die Bußgelder nach sich ziehen kann, begehen Sie, wenn Sie „grob fahrlässig“ oder willentlich gegen eine der Auflagen verstoßen. Das bedeutet, Sie müssen alles Erforderliche und Ihnen Zumutbare getan haben, um Ihre Mitwirkungspflicht zu erfüllen.

Im Klartext: Wenn Sie die Daten Ihrer Gäste gar nicht erfassen, verstoßen Sie willentlich gegen die Auflage. Wenn Sie falsche Daten aufnehmen, obwohl Sie das hätten richtig machen können, ist dies grob fahrlässig.

Dass der „Kaiser von China“ oder „Daisy Duck“ Ihren Betrieb aufsucht, ist zum Beispiel augenfällig unwahrscheinlich. Wenn Sie solche Kreationen bemerken, handeln Sie sofort und bestehen Sie darauf, dass die „prominenten“ Gäste den Erfassungsbogen korrekt ausfüllen.

Schwieriger ist es bei ganz normalen bürgerlichen Namen... Eines ist allerdings ganz klar: Gastronomen sind nicht befugt, sich Ausweisdokumente oder ähnliches vorlegen zu lassen. Identitätsfeststellungen fallen in den Aufgabenbereich der staatlichen Organe!

Wenn Sie die Gäste per Aushang und mündlichem Hinweis über die Gästedatenerfassung aufgeklärt haben, und Ihnen nichts Ungewöhnliches bei den Daten auffällt, haben Sie Ihre Mitwirkungspflicht erfüllt und können nicht weiter belangt werden.

11. Was ist, wenn Gäste sich weigern, Ihre Name, Anschrift und Telefonnummer zu hinterlassen?

Bei hartnäckiger Verweigerung können Sie die Auflagen der Verordnung nicht erfüllen. Im schlimmsten Fall wird es dem Gastronomen zur Last gelegt. Denn „alles Erforderliche tun“ heißt auch, „Gude!“ zu sagen, und zwar im Sinne von „Beehren Sie uns dann wieder, wenn Sie bereit sind, die geltenden Regeln zu beachten.“

Im Klartext: Sie müssen von Ihrem Hausrecht Gebrauch machen und die Gäste bitten, zu gehen.

12. Können wir mit Trennwänden arbeiten, wenn 1,5 Meter Abstand nicht möglich sind?

Ja, Sie können auf den Abstand verzichten, wenn Sie geeignete Trennwände einziehen. Trennwände können aus Plexiglas, Planen oder anderen **luftundurchlässigen** Materialien bestehen.

13. Es gibt „Engpässe“, wo Gäste und Mitarbeiter*innen einander zwangsläufig sehr nahe kommen. Wie ist damit umzugehen?

Eingangsbereiche, Wege zur Toilette etc. können zum „Flaschenhals“ werden. In diesen Fällen bitten Sie Ihre Gäste, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

TIPP: Schaffen Sie eine kluge Wegführung, indem Sie möglichst Einbahnstraßen einrichten. (siehe auch Frage 3).

Vermeiden Sie die Bildung von Warteschlangen.

Aushänge mit Hinweisen zu Verhaltensregeln müssen erfolgen. Die finden Sie hier:

<https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/>

Die Abstandsregel muss eingehalten werden. Zudem sollten die Gäste, wenn sie sich im Betrieb bewegen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen (Empfehlung gem. des Gebots der Rücksichtnahme auf Mitarbeiter*innen und andere Gäste!)

14. Können auch Familienfeiern oder andere private Veranstaltungen wieder stattfinden? Und was muss hier beachtet werden?

Es kommt darauf an, wie sich der Gästekreis zusammensetzt:

1. Eine Feier darf im „engen privaten Kreis“ außerhalb des öffentlichen Raums stattfinden. In der Gastronomie soll dies aktuell noch nicht möglich sein. **ABER: eine Gruppe mit bis zu zehn Personen ist statthaft.**

2. Alle anderen Veranstaltungen unterliegen den allgemeinen Regeln für Zusammenkünfte und Veranstaltungen gem. § 1 Abs. 2 Nr.4 der Verordnung, d.h. es gilt:

- maximale Personenzahl im Veranstaltungsraum (5qm, wenn Sitzplätze zur Verfügung stehen / 10qm bei Stehempfängen)

- Die Abstandsregeln sind zu beachten!

- „Mischen“ Sie nicht: Wenn innerhalb der Veranstaltungen z.B. Gruppen von bis zu zehn Personen gebildet werden, um die Abstände zu reduzieren und dadurch Platz zu gewinnen, so dürfen sich beim Umherlaufen, dem gemeinsamen Essen o.ä. die Gruppen nicht wieder untereinander mischen. Eine Gruppe von bis zu zehn Personen ist eine feste Gruppe. Dies wird für den Veranstalter kaum kontrollierbar sein. Wir raten hier ausdrücklich zur Vorsicht, da dies schnell „aus den Ruder laufen“ kann und der Veranstalter dafür und mögliche Verletzungen der Verordnung gerade stehen muss.

3. Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen benötigen eine Sondergenehmigung, und es sind weitergehende Schutzmaßnahmen zu treffen.

Der Gastronom ist für die Einhaltung der Hygiene- und Verhaltensregeln verantwortlich. Das bleibt eine besondere Herausforderung!

15. Wie sieht es bei Tagungen von Firmen oder Veranstaltung für deren Mitarbeiter*innen aus?

Zusammenkünfte von Personen, die aus geschäftlichen, beruflichen oder dienstlichen Gründen unmittelbar zusammen arbeiten müssen, sind möglich. Die Abstandsregel von „1,5 Meter von Mensch zu Mensch“ ist allerdings weiterhin zu beachten. Das bedeutet, dass der Tagungsraum entsprechend ausreichend Platz bieten muss. Unter diesen Bedingungen können Gremiensitzungen, Vorstandsmeetings und ähnliches durchgeführt werden. **Siehe Fragen 14 und 16.**

16. Was ist mit dem Geschäftsessen?

Da auch bei berufsbedingten Zusammenkünften die Abstandsregel gilt, unterliegen Geschäftsessen im Restaurant weiterhin den gleichen Regeln wie jeder andere Gaststättenbesuch, aber auch hier gilt: **Gruppen von bis zu 10 Personen sowie zwei Hausstände sind auch ohne Abstand zulässig.**

17. Wie ist das z. B. bei einem Sektempfang im Stehen? Gibt es da Unterschiede zur Platzierung der Gäste im Sitzen?

Hier gilt das unter Frage 14 Ausgeführte.

18. Darf Musik gespielt werden, von einer Band oder einem DJ?

Ja. Das ist kein Problem. Aber auch hier gilt das Abstandsgebot: 1,5 Meter von Mensch zu Mensch.

19. Und dürfen die Gäste dann auch tanzen?

Tanzveranstaltungen sind noch **verboten**, genau wie der Betrieb von Diskotheken und Clubs. Es spricht nichts dagegen, wenn das Brautpaar einen Tanz auf's Parkett legt. Aber dann wird es auch schon kritisch...

TIPP: Da die Einhaltung der Abstandsregel nicht gewährleistet werden kann und die Definition von Tanzveranstaltung im Zweifelsfall streng ausgelegt wird, lassen Sie das bitte nicht zu.

20. Als familienfreundlicher Betrieb stellen wir einen Spielplatz zur Verfügung. Darf dieser genutzt werden?

Spielplätze im Einzelhandel müssen gesperrt bleiben, deshalb empfehlen wir dem zu folgen und den betriebseigenen Spielplatz **ebenfalls zu sperren**.

21. Was darf auf den Tischen stehen? Blumen, Deko, Salz- und Pfefferstreuer?

Grundsatz: Es dürfen keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung bereitgestellt werden. Gemeinsame Nutzung meint: Gegenstände werden von Tisch zu Tisch weitergereicht oder von aufeinander folgenden Gästegruppen genutzt. Das bedeutet, Salz- und Pfefferstreuer, Besteckgefäße, Zahnstocherhalter und ähnliches dürfen Sie **nicht auf die Tische stellen**, sondern nur bei Bedarf den Gästen bringen. Diese Bedarfsgegenstände müssen ebenso wie Blumen und Deko beim Tischwechsel desinfiziert werden.

TIPP: Alternativ können Sie portionierte Ware verwenden. Auch diese darf nicht dauerhaft auf dem Tisch platziert werden, sondern muss stets bei Bedarf oder Bestellung an den Tisch gebracht werden.

22. Dürfen Stofftischdecken und –servietten verwendet werden?

Ja, wenn bei **jedem Gästewechsel** eine frische Tischdecke aufgelegt wird, spricht nichts dagegen. **TIPP:** Sie sollten also Kosten und Nutzen abwägen.

23. Was ist mit den Speise- und Getränkekarten?

Die Speise- und Getränkekarte muss nach jedem Gastwechsel desinfiziert werden. Achten Sie darauf, dass Ihre Mitarbeiter*innen geschützt sind. Hier bietet sich ggf. der temporäre Einsatz von Einmalhandschuhen an. Besser: Desinfektionsmittel für die Mitarbeiter bereitstellen, häufiges Händewaschen, **besonders** nach dem Kontakt mit Gästen und den von ihnen benutzten Gegenständen!

TIPP: Weichen Sie auf Alternativen aus:

- Digitalisieren Sie die Speisekarte und stellen Sie den Gästen einen QR-Code zum Download zur Verfügung.
- Nutzen Sie Angebotstafeln an den Wänden.
- Minimieren Sie das Speisenangebot. Dann können Sie die Einzelblätter laminieren.
- Oder Sie drucken das Angebot auf Blätter zur einmaligen Nutzung und entsorgen diese anschließend.

24. Dürfen Sitzkissen verwendet werden?

Bislang ist eine Übertragung von Viren über Stoff noch nicht nachgewiesen, deshalb ist es durchaus vertretbar, Sitzkissen z.B. auf Bierbänken zu nutzen. Letztendlich tragen Sie die Verantwortung für diese Entscheidung.

TIPP: Erscheint Ihnen das Risiko zu hoch, verzichten Sie darauf. Oder finden Sie eine Lösung, damit aufeinander folgende Gästegruppen nicht auf denselben Polstern Platz nehmen.

25. Dürfen Buffets angeboten werden?

Buffets sind nicht untersagt. Aber auch hier gelten alle beschriebenen Regeln:

Vorlegebestecke dürfen **nicht** von Hand zu Hand gehen.

Deshalb empfehlen wir, entweder auf Angebote in Buffetform zu verzichten oder das Anreichen (keine Selbstbedienung!) durch Mitarbeiter*innen.

Gäste müssen ihre Mund-Nase-Bedeckung tragen!

26. Und Getränkestationen zur Abholung durch die Gäste, z.B. bei Tagungen? Geht das?

Auch hier gilt: Getränkebuffets sind grundsätzlich nicht empfehlenswert. Besser ist es, die Getränke auf den Tischen zu platzieren. Sollten Getränkestationen aus organisatorischen Gründen erforderlich sein, achten Sie insbesondere auf folgendes:

- a) Getränkeflaschen müssen geschlossen sein.
- b) Flaschenöffner stehen jedem Gast individuell und ausschließlich zur Verfügung.
- c) Weisen Sie die Gäste entsprechend ein: „Nehmen Sie die Getränkeflasche, die Sie berührt haben. Fassen Sie keine anderen Gegenstände an. Öffnen Sie Ihre Getränkeflasche mit dem auf Ihrem Platz eingedeckten Flaschenöffner. Reichen Sie den Flaschenöffner nicht weiter. Jeder Gast hat sein eigenes Werkzeug.“

27. Müssen Gäste reservieren?

Nein, es gibt keine verbindliche Reservierungspflicht. Es ist jedoch vorteilhaft, um Reservierung zu bitten. So können Sie besser planen, insbesondere im Schichtbetrieb. Ggf. können Sie auch Stornogebühren bei Nichterscheinen oder verringerten Gästezahlen verlangen.

TIPP: Weisen Sie Ihre Gäste bei der Reservierung auf diese Regelung hin. Am besten versenden Sie diesen Hinweis schriftlich (SMS, Email).

Zu den Bedingungen von Stornogebühren bei Nichterscheinen, so genannten No-Shows, erhalten Sie durch den DEHOGA Hessen gerne ein Merkblatt.

28. Was passiert eigentlich, wenn sich herausstellt, dass ein Gast mit dem Corona-Virus infiziert ist?

Wird eine Person positiv auf COVID19 getestet, wird die Gesundheitsbehörde die Infektionskette nachverfolgen. Sollte diese Person während der Inkubationszeit in Ihrem Betrieb zu Gast gewesen sein, wird das Gesundheitsamt um die Herausgabe der Daten aller Gäste, die zur selben Zeit bei Ihnen im Betrieb waren, bitten, um diese zu kontaktieren.

Es ist nicht mit Sicherheit zu sagen, wie die Gesundheitsbehörde Ihrem Betrieb gegenüber reagieren wird.

Es wäre denkbar, dass Ihr Betrieb vorübergehend geschlossen wird. Da es sich in diesem Fall um eine Einzelfallentscheidung handelt, haben Sie einen garantierten Entschädigungsanspruch nach § 56 des Infektionsschutzgesetzes. Kontaktieren Sie in diesem Fall die DEHOGA Hessen-Rechtsberatung. Mitglieder sind in solchen Fällen über den Verband rechtsschutzversichert.

TIPP: Falls machbar, teilen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in feste Teams ein, die einander nicht begegnen.

Das geht aktuell wahrscheinlich nur in großen Betrieben. Sie erhöhen mit dieser Maßnahme aber die Chance, dass der Betrieb ggf. nicht komplett geschlossen werden muss, sondern nur die betroffene Schicht in Quarantäne muss.

Für den Arbeiterschut: Beachten Sie den Pandemieplan der BGN →

[https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/BGN_Pandemie- und Infektionsnotfallplan.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/BGN_Pandemie-_und_Infektionsnotfallplan.pdf)

[https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/BGN GefBU Corona Gastgewerbe.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/BGN_GefBU_Corona_Gastgewerbe.pdf)

29. Müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die ganze Zeit Masken tragen?

Mitarbeiter*innen in Küche und Service sind grundsätzlich verpflichtet, eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.

Ausnahme: Bereiche, zu denen ausschließlich das Personal Zutritt hat und anderweitige Schutzmaßnahmen wie Trennvorrichtungen getroffen werden (auch 1,5 Meter Abstand könnten als „Schutzmaßnahme“ genügen, so dass bei dauerhafter Sicherstellung des Abstandes von der Entbehrlichkeit der MNB ausgegangen werden kann). Das bedeutet, z.B. in Personalräumen oder Küchen kann auf die Mund-Nase-Bedeckung verzichtet werden, wenn Gäste keinen Zutritt haben und eine Abtrennung zwischen den (Küchen)Arbeitsplätzen besteht, siehe auch **Frage 3**.

30. In anderen Branchen werden Visiere getragen. Das ist für den Service aber auch für die Küche angenehmer und sinnvoller. Ist dies erlaubt?

Ja! Zwischenzeitlich ist auch das Tragen von Visieren, sog. „Face Shields“ als Alternative zur Mund-Nasenbedeckung erlaubt.

31. Was sollte ich im Übrigen beachten?

Bei Unsicherheiten, was im Einzelfall richtig oder falsch ist, fragen Sie sich immer: Dient ein Vorgang, ein Arbeitsprozess oder eine Maßnahme dazu, das Infektionsrisiko zu senken? Falls ja, dann ist es neben den verbindlichen Regeln der Verordnung, eine gute Idee und umzusetzen.

Lautet die Antwort nein, dann suchen Sie besser nach einer Alternativlösung. Beachten Sie auch die Grundsätze im Arbeitsschutz. Diese wurden coronabedingt noch einmal verschärft. Die Berufsgenossenschaft hat hier entsprechende Regeln für die Arbeitsplätze entwickelt. Sie finden diese auch unter www.dehoga-hessen.de

Fragen und Antworten zur HOTELLERIE / BEHERBERGUNG

Hotels, Pensionen, Privatzimmer und Campingplätze dürfen ebenfalls am 15. Mai 2020 ihren Betrieb wieder aufnehmen. In öffentlichen Bereichen wie der Rezeption, den Tagungs- und Frühstücksräumen und dem Restaurant müssen die Abstandsregeln zwischen Personal und Gästen sowie der Gäste untereinander – wie immer- eingehalten werden. Es gilt im Beherbergungswesen all das zuvor Geschriebene gleichermaßen. Nun folgen noch ein paar Besonderheiten...

Grundsatz

Übernachtungen zu privaten oder touristischen Zwecken sind ab dem 15. Mai 2020 wieder möglich, wenn:

- 1. geeignete Hygienemaßnahmen nach den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts getroffen und überwacht werden sowie**
- 2. Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen.**

Weitere Voraussetzungen im Zusammenhang mit Übernachtungen stellt die Verordnung nicht auf.

32. Worauf sollte ich achten, wenn die Gäste in den Empfangsbereich eintreten/an die Rezeption kommen?

Wie überall gelten auch im Hotel 1,5 Meter Abstand. Achten Sie vor allem darauf, dass es nicht zu Warteschlangen kommt, in denen der Abstand nicht eingehalten wird. Es ist davon auszugehen, dass die Gäste an die „neuen“ Regeln bereits gewöhnt sind. Und Sie sind Gastgeber, nicht Helfer der Ordnungspolizei, keine Frage. Dennoch müssen Sie alles Erforderliche getan haben, um die Abstandsregel im Betrieb umzusetzen. Daneben sollten Sie die Gäste im eigenen Interesse dazu ermutigen, sich regelmäßig und gründlich die Hände zu waschen.

Das heißt konkret:

- a) Das Wichtigste ist eine klare Gastkommunikation! Verwenden Sie gerne die fertigen Muster und Kommunikationsmittel (insbesondere die Aushänge) des DEHOGA:

<https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen>

- b) Sie sind nicht dazu verpflichtet, doch die Aufstellung eines Desinfektionsspenders kann sinnvoll sein. Ergänzend oder alternativ: Hängen Sie die Hinweise zu Abstand und Händewaschen gut sichtbar in der Lobby aus.

33. Gibt es Besonderheiten auf den Zimmern zu beachten?

Grundsätzlich nicht. In Hessen gilt **keine** Beschränkung der Auslastung oder ähnliches. Die strengen hygienischen Anforderungen sind auch im Beherbergungsgewerbe ein Standard für die Profis unserer Branche.

Achten Sie ggf. darauf, dass Gegenstände zur Wiederverwendung wie z.B. gläserne Zahnputzbecher oder Fernbedienungen besonders gereinigt/desinfiziert werden. Konkret: Gläser und Geschirr müssen bei mindestens 60 Grad gespült werden. Andere Gegenstände sollten durch desinfizierende Reinigungsmittel nach jedem Gastwechsel sorgfältig gereinigt werden.

34. Dürfen denn auch bis zu zwei Hausstände in einem Zimmer gemeinsam übernachten?

Ja. Es gibt keine weitergehenden Beschränkungen. Gemäß der aktuellen Verordnung dürfen sogar Gruppen bis zu zehn Personen gemeinsam ein Zimmer beziehen. Dies ist vor allem für Ferienwohnungen und Jugendherbergen von Bedeutung.

35. Können Tagungen und Sitzungen wieder stattfinden?

Ja.. Allerdings sind die geltenden 1,5 Meter Abstand zwischen den Personen zu beachten. Siehe Frage 14 ff.

36. Was gilt dann im Veranstaltungsgeschäft?

Es gilt das oben unter Fragen 14 ff. 10 ff. Ausgeführte: Veranstaltungen bis 100 Personen müssen nicht genehmigt werden. Es muss jedoch ein Hygiene- und Abstandskonzept vorhanden sein. „Die Zahl 100 heißt nicht, dass die Kontaktbeschränkungen nicht mehr gelten.“, so der Hessische Ministerpräsident. Wenn ein Veranstaltungsort dies nicht hergebe, könne die Veranstaltung nicht stattfinden. Alle Teilnehmer müssen ebenfalls Kontaktdaten hinterlegen.

37. Sind Veranstaltungen mit über 100 PAX möglich?

Veranstaltungen mit mehr als 100 Teilnehmern müssen stets von der örtlich zuständigen Behörde genehmigt werden. Das ist in der Regel die Gesundheitsbehörde. Bei solchen größeren Veranstaltungen muss gewährleistet sein, dass ständig überwacht wird, ob Abstands- und Hygieneregeln eingehalten werden. Ein Beispiel für solche Veranstaltungen mit höheren Teilnehmerzahlen sind Hauptversammlungen von Unternehmen in großen Messehallen.

Für das Hygienekonzept gelten die Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zur Hygiene, Steuerung des Zutritts mit einem besonderen Augenmerk auf die Vermeidung von Warteschlangen.

38. Was ist, wenn ein geplanter Kongress oder eine Veranstaltung nicht stattfinden darf?

Jetzt wird's ein bisschen juristisch...

Das hängt nämlich zum einen von den vertraglichen Regelungen und im Übrigen davon ab, in wessen Risikosphäre der Grund für das Verbot fällt. Muss der Kongress etwa deswegen ausfallen, weil ein Hotel keine Räume für Veranstaltungen der geplanten Art zur Verfügung stellen darf (vergleichbar dem aktuell noch geltenden Verbot touristischer Übernachtungen), verliert der Hotelier seinen Anspruch auf die Raummiete. Ist der Kongress abzusagen, weil Menschenansammlungen im vorgesehenen Umfang nicht gestattet sind, fällt dies in die Risikosphäre des Veranstalters. Der Hotelier könnte seine Leistung unverändert in vollem Umfang erbringen, der Veranstalter kann es lediglich nicht im gewünschten Umfang nutzen (Verwendungsrisiko). Sollte im konkreten Einzelfall untypischerweise die tatsächliche Kongressdurchführung Geschäftsgrundlage geworden sein, kommen in diesem Einzelfall Ansprüche des Veranstalters auf Vertragsanpassung in Betracht.

39. Was ist, wenn z.B. 6 Wochen vorher noch nicht klar ist, ob der Kongress oder eine Veranstaltung stattfinden darf (also keine ausreichende Vermarktungszeit gegeben ist)?

Das fällt in die Risikosphäre des Veranstalters und lässt den Anspruch des Hoteliers unberührt. Der Hotelier ist am Risiko des (wirtschaftlichen) Erfolgs der Veranstaltung nicht beteiligt.

40. Besonders bei international ausgerichteten Kongressen oder Veranstaltungen stellt sich die Frage, ob überhaupt jemand anreisen darf (wenn er wollte).

Auch das fällt voll in das Risiko des Veranstalters. Auf die Ausrichtung des Kongresses und die Zielgruppe hat der Hotelier keinen Einfluss. Er ist lediglich verpflichtet, die gemieteten Räumlichkeiten zur Verfügung zu stellen. Das kann er unabhängig davon, ob und in welchem Umfang Teilnehmer anreisen können. Es obliegt dem Veranstalter, sich durch Vereinbarung geeigneter Stornierungsbedingungen im Verhältnis zum Endkunden abzusichern.

41. Was ist, wenn der Kongress oder die Veranstaltung viel kleiner wird als gedacht?

Auch das fällt grundsätzlich in die Risikosphäre des Veranstalters. Es ist immer das gleiche Prinzip: Der Hotelier ist lediglich zur Stellung der angemieteten Räumlichkeiten verpflichtet. Ob am Kongress so viele Personen wie vom Veranstalter geplant oder erwartet teilnehmen, ist dessen Risiko. Hier gilt nichts anderes als in dem Fall, dass sich schlicht von vornherein zu wenig Teilnehmer anmelden. Etwas anderes kommt in Betracht, wenn die Zahl der Teilnehmer nach den vertraglichen Vereinbarungen Einfluss auf den Preis haben sollte oder Geschäftsgrundlage geworden ist.

42. Und was gilt im traurigen, aber dieser Tage nicht auszuschließendem Fall einer Insolvenz des Hotelbetriebes?

Das Insolvenzrisiko seines Vertragspartners trägt klassischerweise jede Seite selbst. So wie der Hotelier das Insolvenzrisiko des Veranstalters trägt, gilt das umgekehrt gleichermaßen. Etwaige Ansprüche auf Rückzahlung von Vorleistungen sind dementsprechend als Insolvenzforderung geltend zu machen.

43. Dürfen ab dem 15. Mai 2020 auch wieder Gäste aus dem Ausland beherbergt werden?

Ja, allerdings nur, wenn diese gemäß den Aussagen des Auswärtigen Amtes nicht aus Risikogebieten anreisen.

44. Was ist mit dem Hotelschwimmbad und der Sauna?

Zum Hotel gehörende Sauna-, Schwimm- und Wellnessbereiche dürfen seit dem 28. Mai 2020 wieder für Hotelgäste geöffnet werden, wenn gewährleistet wird, dass ausschließlich Übernachtungsgäste diese nutzen. Es ist ein gesondertes Hygienekonzept zu erstellen. Besonderes Augenmerk liegt auf kurzen Reinigungsintervallen.

45. Und der Fitnessraum im Hotel?

Fitnessräume können den Gästen zugänglich gemacht werden. Zu beachten sind aber die besondere Hygienebestimmungen (RKI) sowie die Abstandsregeln. So muss unbedingt dafür Sorge getragen werden, dass bei Nutzung der Fitnessgeräte der Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird. Die Geräte sind nach jeder Benutzung zu desinfizieren. Umkleiden und Duschen müssen geschlossen bleiben.

46. Wir bieten Wellnessmassagen an. Ist das wieder möglich?

Ja, individuelle Angebote sind möglich. Es heißt nur, dass solche „zur gemeinschaftlichen Nutzung“ untersagt bleiben. Achten Sie dabei auf die strenge Einhaltung der Hygieneregeln.

Rechtlicher Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Fragen und Antworten. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Die Antworten auf die Fragen stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Antworten zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.