

FAQs im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung unter Corona-Auflagen

Ergänzungen zum „Merkblatt zur Wiedereröffnung der Gastronomie und Hotellerie nach dem Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gaststätten und Beherbergungsstätten im Zusammenhang mit der Eindämmung des Corona-Virus (Sars-CoV-2)“

Stand 05.07.2020

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

Im aktuellen Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe ist die Zugangskontrolle weggefallen, bzw. nicht mehr explizit erwähnt. Dennoch halten wir einen geregelten Zugang für sehr wichtig. Denn nach wie vor darf der Gastronom oder Hotelier die Gäste nur so platzieren, dass die Abstandsregeln und die Kontaktbeschränkungen eingehalten werden. Dies gilt auch für den Außenbereich.

Es ist wichtig, dass Warteschlangen vermieden werden. Alle Situationen, in denen Gäste zu eng beieinanderstehen, sollten am besten gar nicht erst entstehen. Das ist im betrieblichen Alltag nicht einfach. Wir empfehlen daher, sich Gedanken im Rahmen Ihres Hygienekonzeptes zu machen und hier eine Wegeführung zu überlegen. Personell dürfte es regelmäßig nicht umsetzbar sein, jeden Gast 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/>

- **Wer darf ohne den Mindestabstand an einen Tisch gesetzt werden?**

Grundsätzlich dürfen in der Gastronomie diejenigen ohne Mindestabstand zusammensitzen, die auch so gemäß der jeweils gültigen Corona-Verordnung zusammen sein dürfen.

Demnach dürfen bis zu 10 Personen aus verschiedenen Haushalten ohne Mindestabstand zusammen sein, wenn sie eine „soziale Bezugsgruppe“ bilden. Dafür soll es von Bedeutung sein, dass die Gruppe im Vorhinein feststeht. Wieviel früher dies feststehen muss, ist nicht gesagt. Jedenfalls vor der Zusammenkunft.

Der Mindestabstand von 1,50 m ist dann erst wieder zum nächsten Tisch bzw. zur nächsten Gruppe zu wahren. Der Mindestabstand bezieht sich hier auf den Abstand zwischen den Personen, nicht auf den Abstand der Tische.

Weiterhin dürfen sich auch mehr als 10 Personen ohne Mindestabstand zueinander in der Gastronomie zusammensetzen, wenn es sich bei diesen Personen um Verwandte in gerader Linie – ausgehend von einer Bezugsperson – nebst Geschwistern und Geschwisterkindern sowie um die Angehörigen eines weiteren Haushalts handelt.

!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Es kann sich also beispielhaft folgende Situation ergeben: An einem Tisch sitzt eine Gruppe von 6 Arbeitskolleg*innen, am nächsten Tisch – mit 1,50 m Abstand zum Nachbartisch bzw. zur Nachbargruppe– eine Familie mit 15 Personen sowie 3 Angehörige eines weiteren Haushalts, sodann an einem weiteren Tisch – wieder mit 1,50 m Abstand zum „Familientisch“ – eine Gruppe von 10 Radfahrer*innen, usw.

- **Dürfen auch Personen, die nicht als Gruppe kommen, gemeinsam an einen Tisch gesetzt werden, ohne dass der Mindestabstand eingehalten wird?**

Ja, das geht. Wenn vorher feststeht, dass sie zu einer Gruppe gehören.

- **Was ist eigentlich ein „Hausstand“?**

Ein Hausstand bezeichnet „in einem Haushalt zusammenlebende Personen“.

- **Gibt es für die Hausstände eine Personenbegrenzung?**

Nein.

- **Was sind Verwandte in gerader Linie und warum sind Geschwister und Geschwisterkinder extra aufgeführt?**

Verwandte in gerader Linie sind die Personen, die voneinander abstammen. Geschwister und Geschwisterkinder sind die „Seitenlinie“ und deshalb extra erfasst. Familie im Sinne der Vorschrift sind also: Urgroßeltern, Großeltern, Eltern, Kinder, Onkel, Tanten, Nichten und Neffen. Diese Verwandten dürfen also – ausgehend von einer Bezugsperson - alle gleichzeitig zusammenkommen, ohne den Mindestabstand untereinander einhalten zu müssen.

- **Wie soll ich das denn kontrollieren?**

Gar nicht. Gastronomen sind nicht befugt, sich Ausweisdokumente oder ähnliches vorlegen zu lassen. Die Identitätsfeststellung ist die Aufgabe der Polizei. Sie fragen am besten schon bei der Reservierung nach der Anzahl der Hausstände bzw. nach der Gruppenzusammensetzung, damit Sie planen können. Sie sind verpflichtet, die Kontaktdaten aufzunehmen und darauf hinzuweisen, dass zugewiesene Tische nicht eigenmächtig getauscht werden dürfen. Damit haben Sie Ihre Mitwirkungspflicht erfüllt.

TIPP: Für die Richtigkeit der Angaben haftet der Gast, nicht der Wirt.

- **Dürfen dann auch Familienfeiern wieder stattfinden?**

Dies ist im aktuellen „Hygieneplan der Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe“ eindeutig erlaubt. Dort heißt es:

Private Veranstaltungen in der Gastronomie mit zuvor eindeutig festgelegtem und nachverfolgbarem Teilnehmerkreis wie beispielsweise Hochzeitsveranstaltungen oder Geburtstagsfeiern, sind auf der Grundlage der derzeit gültigen Fassung der Corona-Verordnung erlaubt. Hierbei gelten die entsprechenden Vorgaben für Veranstaltungen. Das Abstandsgebot nach der geltenden VO-CP ist wo immer möglich einzuhalten. Die Bewirtung solcher Veranstaltungen ist auch außerhalb der Öffnungszeiten

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

nach Ziffer 1.1 (**Anmerkung: derzeit 01.00**) möglich. Die Dokumentation der Kontaktdaten der Personen erfolgt entsprechend 1.4 durch den Betreiber.

- Wann muss eine solche Veranstaltung angemeldet werden?
Wenn mehr als 20 Personen zusammenkommen, muss der Veranstalter dies der Ortspolizeibehörde anzeigen.
- **Gibt es eine Anmeldefrist?**

Ja! Im „**Rahmenkonzept zum Hygienemanagement bei Veranstaltungen**“ heißt es, dass der Veranstalter Versammlungen 72 Stunden vorher bei der Ortspolizeibehörde (OPB) unter Angabe von Ort, Zeit, Dauer und Anlass sowie der geplanten Besucherzahl und den geplanten Maßnahmen zur Umsetzung des Hygienekonzepts anzumelden hat.

- **In welchem Verhältnis stehen das „Rahmenkonzept zum Hygienemanagement bei Veranstaltungen“ zum „Hygieneplan der Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe“?**

Das ist leider im Einzelnen nicht geklärt. Da es sich um ein Rahmenkonzept handelt, das für alle Arten von Veranstaltungen gilt, ist es auf jeden Fall ergänzend zum Hygieneplan für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe heranzuziehen. Daher müssen auch Gastronomen und Hoteliers von Ihnen durchgeführte Veranstaltungen der OPB melden

- **Wer ist Veranstalter?**

Bei privaten Feiern in der Gastronomie oder im Hotel ist der Feiernde der Veranstalter. Der Gastronom oder Hotelier stellt nur die Räumlichkeiten und die Bewirtung (Stichwort: „geschlossene Gesellschaft“).

Also muss bei privaten Feiern der Feiernde die Feier bei der für den Veranstaltungsort zuständigen OPB anmelden. Der Gastronom oder Hotelier kann dies jedoch als „Service“ für den Gast übernehmen. Allerdings sollte er bei der Anmeldung klarstellen, dass er nur anstelle des Feiernden handelt und seine Angaben hinsichtlich der Besucherzahl vom Gast stammen.

Anders, wenn der Gastronom selber eine für jedermann zugängliche Veranstaltung wie „Tanz in den Mai“ oder Ähnliches ausrichtet.

- **Welche Maßnahmen zur Umsetzung des Hygienekonzepts sind anzugeben?**

Es ist ausreichend, auf den „Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe“ als Bezug hinzuweisen. Dies gilt jedenfalls solange keine Besonderheiten wie Live-Musik und Tanz hinzukommen.

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

➤ **Sind bei privaten Feiern in der Gastronomie und Hotellerie Live-Musik und Tanz überhaupt erlaubt?**

Beides ist zumindest nicht explizit verboten. Das heißt, beides ist unter Beachtung der sonstigen Regeln erlaubt:

- Bei der Bemessung der zulässigen Höchstteilnehmerzahl werden Beschäftigte und sonstige Mitwirkende an der Veranstaltung wie Band, DJ oder Alleinunterhalter mitgezählt. So regelt es das Rahmenkonzept zum Hygienemanagement bei Veranstaltungen.
- Einhaltung des Mindestabstands zwischen allen, die ihn einhalten müssen. Zwischen den Bandmitgliedern also nur dann, wenn es mehr als 10 sind. Achtung: Beim Singen soll – so die Vorschriften für Chöre – ein Mindestabstand von 3 m zwischen Sänger und anderen Personen eingehalten werden, sofern keine andere Maßnahme wie z.B. eine Plexiglasscheibe dazwischen ist.
- Auch beim Tanzen sollen nur die zusammen tanzen, die einander auch sonst näher als 1,50 m kommen dürfen. Zwischen verschiedenen Tanzpaaren müsste dann ebenfalls wieder der Mindestabstand eingehalten werden.

Leider hat die Landesregierung hier keine besonderen Erleichterungen für private Feiern getroffen, wonach z.B. ein Wechsel von der einen zur anderen Gruppe (10er Gruppe oder familiärer Bezugs-kreis) ausdrücklich erlaubt wäre.

Ob neben dem die Feier veranstaltenden Gast auch den Gastronomen oder Hotelier eine Mitverantwortung bei Verstößen trifft, ist nicht abschließend geklärt. Da er für die Einhaltung der Regeln in seinen Räumlichkeiten verantwortlich ist, trifft ihn zumindest eine Hinweispflicht auf diese Regeln vor Veranstaltungsbeginn. Die Kenntnisnahme davon sollte er sich bestätigen lassen.

Empfehlung: Schriftliche Reservierungs- bzw. Bankettvereinbarung (dient auch zum Nachweis eines Schadens bei Absage!) mit dem Zusatz:

„Von der aktuellen Coronaverordnung für das Saarland (im Amtsblatt oder unter https://corona.saarland.de/DE/service/downloads/_documents/corona-verfuegungen/dld_2020-05-30-verordnung-amtsblatt.pdf?_blob=publicationFile&v=1) habe ich Kenntnis genommen. Ein Exemplar des Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe habe ich erhalten und zur Kenntnis genommen. Ich versichere die Einhaltung der entsprechenden Regelungen während der Dauer der Veranstaltung.“

Eine Bankettvereinbarung können Sie als Mitglied des DEHOGA Saarland kostenfrei anfordern. Bitte melden Sie sich bei uns.

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Wir sind auch der Auffassung, dass der Gastronom oder Hotelier bei deutlich erkennbarem Regelbruch einschreiten muss. Wir sind uns bewusst, dass dies durchaus zu Konflikten mit den Gästen führen kann. Wir empfehlen im Rahmen der Planung der Veranstaltung/Feier offen über die Risiken einer solchen Veranstaltung zu sprechen. ***Gerade auf solchen Feiern kann sich das Virus leicht von einer Person auf sehr viele andere Gäste übertragen (Superspreading-Event). Gerade weil auf Feiern nicht selten Menschen aus unterschiedlichen Peergruppen und Wohnorten zusammenkommen, muss hier besonders auf Abstand und Hygiene geachtet werden.***

➤ **Was gilt für Caterer bei Dienstleistungen im Rahmen von Veranstaltungen in privaten Haushalten?**

Hier gilt: Grundsätzlich ist der Auftraggeber für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich. Ausnahme: Wird Personal gestellt, so ist der Caterer selbst für die Einhaltung der Abstandsregeln und das Tragen der MNB seiner Mitarbeiter verantwortlich. Es gelten hier die gleichen Vorschriften wie im Restaurant; dies gilt vor allem für das bediente Buffet und die Zubereitung von Speisen vor Ort.

➤ **Wie wird sich die Personenzahl, die bei Veranstaltungen höchstens zusammenkommen dürfen weiterentwickeln?**

Die Landesregierung hat hierzu einen Stufenplan entwickelt. Dieser sieht – vorausgesetzt das Infektionsgeschehen lässt dies zu – folgende Steigerungen vor:

- ***ab dem 13.07.2020:*** 500 Personen unter freiem Himmel und 250 Personen in geschlossenen Räumen
- ***ab dem 27.07.2020:*** 700 Personen unter freiem Himmel und 350 Personen in geschlossenen Räumen
- ***ab dem 10.08.2020:*** 900 Personen unter freiem Himmel und 450 Personen in geschlossenen Räumen
- ***ab dem 24.08.2020:*** 1000 Personen unter freiem Himmel und 500 Personen in geschlossenen Räumen

➤ **Was muss erfolgen, wenn Gäste sich nicht an die vorgegebenen Regelungen halten?**

Bei Zuwiderhandlungen sind unverzüglich Hausverbote auszusprechen.

➤ **Wie genau erfasse ich die Daten der Gäste?**

Sinn der Datenerhebung ist es, dem Gesundheitsamt die Nachverfolgung von Infektionsketten zu erleichtern. Dazu müssen Name, Erreichbarkeit und Wohnort je eines Vertreters der **anwesenden Haushalte** (also nicht die Daten aller Anwesenden!) von Ihnen aufgenommen und unter Beachtung der Grundsätze des Datenschutzes behandelt werden.

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

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 einen Monat lang auf und vernichten Sie diese dann DSGVO-konform. 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.
- f) Achten Sie darauf, dass andere Gäste nicht die Datenblätter einsehen können.

Schneller geht es digital:

Die Kollegen des DEHOGA Bayern haben eine App entwickelt, die sie kostengünstig auch den Mitgliedern des DEHOGA Saarland zum Vorzugspreis anbieten. Wer sich bis 31. Juli anmeldet, darf sie bis 31. August kostenfrei nutzen. Anschließend kostet die Nutzung 5.- Euro statt 10.- Euro. Hier geht es zur App: <https://darfichrein.de/dir/home>

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

Grundsatz: Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten etc.), die der Gast berührt ist auf das Notwendige zu reduzieren. Diese sind beim Gastwechsel zu reinigen/desinfizieren. Diese Bedarfsgegenstände müssen ebenso wie Blumenvasen und Deko beim Tischwechsel desinfiziert werden.

***TIPP:** Alternativ können Sie portionierte Ware verwenden. Auch diese muss jedoch nach dem Gastwechsel ausgetauscht werden. Also achten Sie darauf, nicht zu viele Portionsbehälter auf den Tisch zu stellen.*

Wenn Sie Ihren Gästen normalerweise nach dem Platznehmen noch Brot, Oliven oder ähnliches servieren, verzichten Sie jetzt auf diesen zusätzlichen Servicegang. Stellen Sie dies bereits jeweils beim Eindecken VOR dem Platzieren auf den Tisch. Sie sind nach den arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen verpflichtet, ihr Personal vor Ansteckung zu schützen. Jeder zusätzliche Gang zum Tisch bringt das Servicepersonal in der Regel in eine Situation, in der der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann. Dies birgt Gefahren, auch wenn das Personal in dieser Situation MNB tragen muss. In

➤ **Sind Buffets erlaubt?**

Buffets sind als „Bedien-Buffer“ erlaubt. Das heißt, dass die Gäste sich – unter Einhaltung des Mindestabstands (evtl. Bodenmarkierung) – die angebotenen Speisen aussuchen können, die vom Personal dann angereicht werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die Gäste sich nicht selbst bedienen können und nicht mit den Speisen in Berührung kommen. Das kann z.B. durch Abtrennung mittels

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Spuckschutz oder ähnlichen Vorrichtungen erreicht werden. Das Personal muss MNB tragen, wenn es den Mindestabstand zum Gast nicht wahren kann.

Buffets mit Selbstbedienung sind nur zulässig, wenn ausschließlich portionierte Speisen in entsprechenden Portionsgefäßen angeboten werden. Eine Entnahme von Speisen aus größeren Behältnissen oder von Platten durch den Gast ist unzulässig. Ebenso ist sicherzustellen, dass frische Teller, Besteck und ähnliches nicht von anderen Gästen berührt werden können (Wühlen im Besteckkasten). Die Speisen sind durch Abdeckungen oder Spuckschutz zu schützen.

➤ **Gelten für die Außenflächen andere Regeln als im Inneren?**

Bis auf den Entfall der Verpflichtung zum Lüften ☺: Nein! Auch wenn die Zugangskontrolle nicht mehr explizit im neuen Hygieneplan steht, empfehlen wir, die Gäste zentral über einen Weg auf die Außenfläche zu lassen.

***Tip:** Begrenzen Sie Ihre Außenflächen – wenn keine natürlichen Begrenzungen vorhanden sind – mit Flatterband. Versuchen Sie auch hier, Warteschlangen zu vermeiden.*

➤ **Was gilt in Biergärten?**

Die Abgabe der mitnahmefähigen Speisen und Getränke ist so zu organisieren, dass Warteschlangen vermieden werden. Sind diese unvermeidlich, müssen Markierungen zur Abstandseinhaltung angebracht werden. Werden zusätzlich neben den Speisen und Getränken auch Sitzplätze/Tische vorgehalten, müssen die Gäste erfasst werden und es sollten Plätze zugewiesen werden (Zugang organisieren, z.B. durch Absperrung mit Flatterband o.ä.).

Für die Zusammensetzung von Personengruppen auf Bierbänken gelten die allgemeinen Vorschriften des Mindestabstands und der Kontaktbeschränkung. Es ist daher möglich, dass an den jeweiligen Enden der Bänke (bei unterstellter Länge von 2,20 m) je zwei Personen unterschiedlicher Haushalte einander gegenüber sitzen dürfen. Dazwischen ist der Mindestabstand durch geeignete Maßnahmen wie z.B. Abstandhalter sicherzustellen. Auch mehr als 4 Personen dürfen auf der Bierbank/Tisch sitzen, wenn sie zu einer entsprechenden Gruppe gehören, der ein Zusammenkommen ohne Einhaltung des Mindestabstands erlaubt ist.

Stehplätze sind wieder erlaubt. Auch hierbei gelten die Regeln zum Mindestabstand und den Kontaktbeschränkungen. D.h. alle diejenigen, die untereinander den Mindestabstand nicht einhalten müssen, dürfen auch so zusammenstehen.

➤ **Was darf im Hotel über Beherbergung und Verpflegung hinaus angeboten werden?**

Die Möglichkeit der Benutzung hoteleigener Schwimmbäder, Saunen sowie von Fitness- und Wellnessbereichen richtet sich nach der aktuellen Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.

!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der aktuellen Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.

Die Zulässigkeit des Sportangebotes im Innen- und Außenbereich richtet sich nach der derzeit gültigen Fassung der Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.

Tagungen und Konferenzen sind entsprechend der Vorgaben in Bezug auf Kontaktbeschränkungen, Teilnehmerzahlen, Abständen und Raumgrößen, die in der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung des Saarlandes geregelt sind, zulässig. Bestuhlungen haben entsprechend dieser Vorgaben zu erfolgen.

Massagen und Kosmetikbehandlungen sind als körpernahe Dienstleistungen unter den dafür geltenden Bedingungen zulässig.

In der Vorschrift heißt es dazu in § 2 Abs. 2 Nr.3, dass die Erbringer der Dienstleistung dafür Sorge tragen müssen, dass Kunden und Personal eine MNB tragen, sofern gesundheitliche Gründe dem nicht entgegenstehen. Ferner muss gem. § 5 Abs. 1 ein Hygienekonzept erstellt werden.

Fitnessräume dürfen nach Maßgabe der Verordnung vom 26. Juni gem. § 7 Abs. 3 unter folgenden Bedingungen geöffnet werden:

1. Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 m
2. Ausübung allein oder in Gruppen von bis zu zwanzig Personen,
3. kontaktfreie Durchführung mit Ausnahme des familiären Bezugskreises und mit Ausnahme von Gruppen mit bis zu 10 Personen,
4. konsequente Einhaltung der Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen, insbesondere bei gemeinsamer Nutzung von Geräten,
5. Nutzung der Umkleide- und Nassbereiche unter Abstands- und Hygieneregeln,
6. keine besondere Gefährdung von vulnerablen Personen durch die Aufnahme des Trainingsbetriebes

Bitte beachten: Die Belegung muss gesteuert und überwacht werden. Hinzu kommt, dass die Sportgeräte nach jedem Nutzerwechsel desinfiziert werden müssen und einen Abstand von 1,50 m zum nächsten Gerät aufweisen müssen.

Rechnen Sie damit, dass die Ordnungsämter die Einhaltung der Regeln kontrollieren. Sollte es im Einzelfall zu widersprüchlichen Aussagen des Ordnungsamtes gegenüber unseren Informationen kommen, so bleiben Sie stets besonnen, leisten den Anordnungen des Ordnungsamtes Folge und

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

teilen uns umgehend Änderungen oder Abweichungen mit - auch im Interesse aller Kolleginnen und Kollegen.

Es ist allerdings mit Blick auf die enge Abstimmung mit dem saarländischen Wirtschaftsministerium davon auszugehen, dass das durch uns erstellte „Merkblatt zum Wiederhochfahren der Gastronomie und Hotellerie im Saarland“ sowie die obenstehenden Fragen und Antworten regelkonform sind.

Dies gilt stets solange es nicht zu Änderungen durch den Verordnungsgeber kommt.

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.