

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

Einführung

Nachfolgende Antworten auf Fragen unserer Mitglieder gründen sich auf die Niedersächsische Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie (VO) vom 8.5.2020. Diese ist erlassen durch das nds. Gesundheitsministerium und wirkt in allen Landkreisen und kreisfreien Städten. Diese haben nach § 11 VO das Recht, weitergehende Anordnungen zu treffen, soweit es im Interesse des Gesundheitsschutzes zwingend erforderlich ist und den Regelungen der VO nicht widersprechen.

Es sind also das Gesundheitsministerium und die Landkreise/kreisfreien Städte, die die VO in Zweifelsfragen rechtsverbindlich auslegen, soweit ein Auslegungsspielraum besteht. Da, wo die VO wortwörtlich umgesetzt wird, besteht kein Auslegungsspielraum.

Wir haben mit unseren Antworten weitestgehend den Wortlaut der VO zugrunde gelegt.

Rechtssicherheit ist damit aber nicht in allen Fällen herstellbar gewesen. D.h., dass sie für die Herstellung absoluter Rechtssicherheit die Auslegung Ihres Landkreises/Ihrer kreisfreien Stadt erfragen müssen. Drängen Sie auf eine schriftliche Bestätigung Ihrer Frage, zumindest notieren Sie sich, mit wem Sie wann über welche Frage gesprochen haben.

Ihr DEHOGA Niedersachsen

Herausgeber:

DEHOGA Niedersachsen e.V.
(Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)
Yorckstraße 3
30161 Hannover
Tel. 0511 33706-0
Fax 0511 33706-29
info@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch 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.

Stand: 13. Mai 2020

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

1. Gibt es in der VO eine Begrenzung von Öffnungszeiten?

Nein, seine Öffnungszeiten darf der Gastronom selbst festlegen.

2. Wie verhält es sich mit Feiern in der Gastronomie (Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Beerdigungen o.ä.)?

Feiern und Veranstaltungen werden von der VO in der Gastronomie nicht thematisiert.

Die VO möchte noch § 1 physische Kontakte zwischen Menschen auf ein absolut nötiges Minimum reduzieren. Das Zusammentreffen von Menschen in Restaurants ist unter den Beschränkungen eines Restaurationsbetriebes nach § 6 VO erlaubt.

3. Wie viele Personen darf ich im Restaurant bewirten?

Die Anzahl der Personen hängt ab von der Sitzplatzkapazität (Reduzierung auf 50 % der Plätze, die ich vor Beginn des Corona-Shut-Downs vorgehalten habe) ab.

Dazu sind die Abstandsregeln nach § 6 VO einzuhalten:

- Zwischen 2 Tischen 2 m
- 2 Personen aus unterschiedlichen Hausständen ohne Abstandsvorgabe
- Personen aus 2 Hausständen ohne zahlenmäßige Einschränkung und Abstandsvorgabe

4. Was ist unter Personen eines und eines weiteren Hausstandes zu verstehen?

§ 6 Abs. 1 Satz 3 der Niedersächsischen Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie legt fest, dass nur Personen, die einem oder einem weiteren Hausstand angehören, nicht den sonst geltenden Mindestabstand von 1,5 m einhalten müssen.

Ein Hausstand sind diejenigen Personen, die sich eine Wohnung teilen.

Bsp.: (Ehe)Paare, Eltern und Kinder, Wohngemeinschaften, generationenübergreifendes Wohnen
Entscheidend ist nicht das verwandtschaftliche Verhältnis, sondern das Zusammenleben in einer Wohnung.

So kann ein Hausstand aus einer Person oder auch aus vielen (z.B. Wohngemeinschaft, größere Familie) bestehen.

Es gibt daher keine generelle Regel, wie viele Personen an einem Tisch sitzen dürfen.

Regel: 1- 2 Wohnungen = 1 Tisch
Mehr als 2 Wohnungen = mehrere Tische

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

Beispiele:

- a. Ich habe eine Anfrage für 4 Personen, 2 Pärchen. Dürfen die zusammensitzen?
Soweit beide Paare jeweils zusammenwohnen, dürfen diese ohne Abstand zusammensitzen.
- b. Hier kommen zwei größere Familien an? Gibt es eine Maximalbelegung?
Nein, eine Maximalbelegung gibt es nicht. Einziges Kriterium ist der gemeinsame Hausstand. Ein Hausstand kann ja aus mehr als 2 Personen bestehen.
- c. Wie ist das mit 3 Freundinnen?
Nein, hier liegen wohl mehr als 2 Hausstände vor.
- d. Hier wollen Großeltern mit Ihren Enkeln essen gehen?
Da stellt sich die Frage, ob es sich um 2 oder mehr Hausstände handelt. Mehr als 2 Hausstände gibt es in der Regel bei Enkeln von verschiedenen Kindern.
- e. Ein kleiner Stammtisch von 4 Personen möchte bei mir reservieren?
Ohne Abstand dürfen nur jeweils 2 an einem Tisch sitzen, da es sich in der Regel nicht um zusammenlebende Personen handelt.

Durch die Dokumentationspflicht, die auch die vollständige Adresse umfasst, wird klar, ob Personen aus mehr als 2 Hausständen am Tisch sitzen. Solche Gruppen sollten dann höflich auf die geltenden Regelungen hingewiesen und ein anderer Tisch angeboten werden. Falls nötig, sollten Sie von Ihrem Hausrecht Gebrauch machen.

5. Wie verhält es sich, wenn bei einem Gast, der bei mir Essen war, festgestellt wird, dass dieser Corona hat. Muss ich dann mein Restaurant komplett schließen, was passiert dann?

Das zuständige Gesundheitsamt, das die Meldung entgegengenommen hat, wird eine Entscheidung treffen

6. Wie verhält es sich mit Selbstbedienungsangeboten?

Nach der VO darf ein Buffetangebot nicht vorgehalten werden; lediglich die Ausgabe von vorkonfektionierten Tellern durch den Service an einem Ausgabepunkt ist erlaubt.

7. Sind geschäftliche Tagungen erlaubt?

Beruflich bedingte Zusammenkünfte mehrerer Personen sind zulässig nach § 10 I VO. Es gilt das normale Abstandsgebot von 1,5 m.

Das Angebot von Speisen und Getränken für die Tagungsgäste steht unter der Einschränkung eines Restaurationsbetrieb nach § 6 VO.

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

8. Wer trägt die Kosten bei Absage von Feierlichkeiten?

Dies richtet sich nach dem zugrundeliegenden Sachverhalt: Wer sagt ab? Gibt es einen Grund für Absage? Wer ist für den Grund verantwortlich, Gast oder Gastwirt?

9. Muss mein betriebliches Hygienekonzept öffentlich ausgehängt werden?

Die VO setzt keine Pflicht zum Aushang im Betrieb. Allerdings muss ein betriebliches Hygienekonzept vorliegen. Sinnvoll ist die Erstellung in Schriftform. Anhand des erstellten HACCP-Konzepts die Kontrollpunkte für eine Infektionsgefahr des Gastes und der Mitarbeiter mit dem Corona-Virus durchgehen und Maßnahmen darstellen (Abstand, Desinfektion, Gästeleitung o.ä.), die die Infektionsgefahr vermindern. Siehe dazu auch die Vorbereitungsschritte und –empfehlungen aus den Handlungsempfehlungen Gastronomie und Hotellerie (<https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>)

10. Wer haftet falls ein Gast die Infektion mit ins Gasthaus bringt? Gast oder Wirt?

Wenn Gast seine positive Infektion kennt, hat der Gast. Wenn auch der Gastwirt um die positive Infektion des Gastes weiß, dann haftet auch der Gastwirt. Wenn keinem die Infektion bekannt ist, haftet keiner.

11. Genügt für den Besuch der Hotelgäste im Restaurant der Meldeschein als Formular zur Gästeregistrierung?

Es geht um Gästeregistrierung zum Zwecke der Rückverfolgung von Infektionsketten. Wer hat mit wem, wann Kontakt gehabt. D.h. neben Gästedaten sind auch der Tag und die Uhrzeit der Anwesenheit im Restaurant abzubilden, um mögliche Kontakte nachvollziehen zu können.

12. Wie ist die Rechtslage bei Stornierungen von Hochzeitsfeiern?

Wie üblich. Ist ein Stornorecht vereinbart worden? Konnte der Gastwirt die abgesprochenen Leistungen für die Feier nach den Vorgaben der VO überhaupt leisten. Wenn nicht keine Schadensersatzpflicht.

13. Darf ich Hotelgäste bewirten? Frühstück/Abendessen?

Ja, unter den Bedingungen des Restaurationsbetriebes § 6 VO

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

14. Gibt es dabei eine Beschränkung der Personenzahl?

Siehe auch oben. Nein nicht direkt; aber nur 50 % der Bewirtungskapazität vor Beginn des Corona Shut Downs sind erlaubt.

15. Darf im Tagungsraum bewirtet werden?

Nur unter den Voraussetzungen des § 6 VO. Ist der Tagungsraum vor dem Corona Shut Down auch Restaurantraum gewesen? 50 % Regelung beachten.

16. Wie zählt mein Saal bei der Berechnung der Kapazitäten mit (um die 50% einzuhalten)?

Zu 50 %, wenn der Saal auch vor dem Corona Shut Down für gewöhnlich als Restaurantraum genutzt wurde.

17. Wie viele Gäste dürfen max. an einem Tisch sitzen?

Richtet sich nach § 6 VO, siehe auch Nr. 4

18. Dürfen statt Zeitungen Tablets an die Gäste ausgegeben werden zum Online-Lesen, wenn die Geräte nach jedem Gebrauch desinfiziert werden?

Kein Gast soll mit nicht desinfizierten Gegenständen, die ein anderer Gast angefasst hat, in Berührung kommen. Nach Desinfektion also möglich.

19. Darf ich die Kegelbahn wieder an meine Gäste vermieten? Wenn ja, unter welchen Auflagen?

Nein. Es sei denn, die Kegelbahn ist vor dem CoronaShutDown als reguläre Restaurantfläche im Einsatz gewesen; dann 50 % Regelung und weitere Vorgaben des § 6 VO.

20. Darf ich ein Brotkörbchen auf den Tisch stellen?

Kein Gast soll mit nicht desinfizierten Gegenständen, die anderer Gast angefasst hat, in Berührung kommen; nicht, wenn weitere Gäste am Tisch das Körbchen auch anfassen können.

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

21. Dürfen Menagen benutzt werden?

siehe 20.

10. Dürfen Speisekarten ausgegeben werden?

siehe 20.

23. Muss ich die Gäste schriftlich darauf hinweisen, dass sie das Restaurant nicht betreten dürfen, wenn sie Krankheitssymptome haben?

Nein

24. Können Tresen als Gästetische genutzt werden?

Nein, § 6 VO sieht einen 2 m Abstand zwischen den Tischen vor. Die Bewirtung an Tresen ist nicht vorgesehen.

20. Sind Zeitungen für Gäste überhaupt erlaubt?

Kein Gast soll mit nicht desinfizierten Gegenständen, die anderer Gast angefasst hat, in Berührung kommen.

26. Tischregelung : Wie viele Personen dürfen an einen Tisch, wenn sie in einem Hausstand leben?

ohne Beschränkung. siehe Nr 4 (Allerdings ist Skepsis angebracht, auf die Adressmeldung achten)

27. Wie viele Personen dürfen an einen Tisch, die nicht in einem Hausstand leben?

2 Personen

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

28. Was ist mit Mitarbeitern, die aus gesundheitlichen Gründen keinen Mundschutz tragen können Bsp. Asthma?

Diese sind nach den Vorgaben des Arbeitsrechtes arbeitsunfähig; sinnvoll erscheint die Anordnung eines Tätigkeitsverbotes durch den Arzt.

29. Umkleidesituation für Mitarbeiter: nur versetzt möglich?

Es gilt der Arbeitsschutz. D.h. ein 1,5 m Abstand ist einzuhalten. Siehe Ergänzung zur Gefährdungsbeurteilung der BGN (<https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>)

30. Kontaktdatenangabe auch bei Außer Haus Verkauf?

Nein

31. Besteht noch Reservierungspflicht?

Nein. Sie kann aber dann als Maßnahme des Betriebes sinnvoll sein, um den ungeplanten Zutritt von Gästen steuern zu helfen.

32. Gibt es Verhaltensregeln für Gäste zum Aushang in der Gaststätte?

Handhygiene, Abstandshaltung usw.
Vorlagen, die der DEHOGA entwickelt hat, finden Sie auf der Website:
<https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>

33. Muss das Kontaktdatenformular von jedem einzelmem Gast unterschrieben werden, oder reicht es, wenn nur der unterschreibt, der den Tisch bestellt hat?

Keine Unterschrift nötig, ein Gast kann für alle die personenspezifischen Adressdaten eintragen, die Datenerhebung erfolgt auf Basis der gesetzlichen Vorgabe nach der VO

34. Verzehrabstand zum Betrieb bei Take-Away?

Die 50 m Abstands-Regelung ist aufgehoben

WIEDEREINTRITT GASTRONOMIE

Fragen und Antworten für Niedersachsen

35. Muss ich ein Besucher-Schlangenmanagement einrichten?

Nach der VO ist der Gastwirt dafür verantwortlich, mögliche Besucherschlangen vor seinem Objekt zu managen. Sinnvoll kann es sein, eine Person vor der Tür zu postieren, wenn sich eine Schlange gebildet hat. Prüfung, ob eine Reservierungspflicht für die Gäste der bessere Weg ist.

36. Muss ich ein betriebliches Hygienemanagement vorweisen?

Die betrieblichen Arbeitsschutzmaßstäbe und das schon bestehende HACCP-System für Lebensmittelhygiene auf die möglichen Gäste- und Mitarbeiterkontakte und die daraus entstehende Corona-Infektionsgefahr übertragen.

37. Welche Kontaktdaten muss ich abfragen?

Name, Vorname, Wohnadresse, Telefonnummer plus Anwesenheitstag und -zeit

38. Muss ich von Tagungsgästen auch alle Kontaktdaten aufnehmen oder reicht es, wenn mir der Veranstalter eine solche Liste übermittelt?

Eine Unterschrift ist nicht zu leisten, eine Liste reicht aus, in der die Kontaktdaten mit Tag und Uhrzeiten der Anwesenheit erhoben werden.