



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Fachverband Gastronomie-Aufstellunternehmer e.V. (FGA) | Hohenzollernstr. 45 | 80801 München

An die
Mitglieder des
Fachverband Gastronomie-
Aufstellunternehmer e. V.

27.05.2020

Gastro - Radar Update 27.05.2020

Liebe Mitglieder,
sehr geehrte Damen und Herren,

heute möchten wir Ihnen eine aktuelle Umfrage vom Dehoga Bundesverband, zur Wiedereröffnung der Gastronomie, sowie den aktuellen Stand bezüglich der Situation der gastronomischen Betriebe zur Wiedereröffnung in den einzelnen Bundesländern, zukommen lassen:

In der Umfrage der Dehoga nach der Wiedereröffnung der Gastronomie, gaben mehr als 80 Prozent der befragten Wirte an, dass wirtschaftliches Handeln mit allen coronabedingten Auflagen nicht möglich ist.

78,3 Prozent der Betriebe konnten in den ersten Tagen des Re-Starts nur maximal **50 Prozent der üblichen Umsätze** erzielen. "Auch wenn die Betriebe wieder Gäste bewirten dürfen, stehen sie aufgrund der geltenden Abstandsgebote und Kontaktbeschränkungen mit dem Rücken zur Wand", erklärt Dehoga-Präsident Guido Zöllick.

Nach seit **fast drei Monaten katastrophaler Ausnahmesituation** appelliert Zöllick an die Politik: "Ein **Rettenfond**s mit direkten, nicht rückzahlbaren Finanzhilfen, wie wir diesen bereits seit März fordern, ist überlebensnotwendig." Auf dem Spiel stünden zigtausende Betriebe und Hunderttausende Arbeitsplätze.

Fast jedes dritte Restaurant meldete einen Umsatz zwischen 25 und 50 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. **Knapp 30 Prozent kommen auf 10 bis 25 Prozent der Vorjahreswerte.** Rund 17 Prozent der Betriebe erzielen sogar weniger als 10 Prozent. Lediglich bei etwa 22 Prozent der Befragten lag der Verlust bei weniger als der Hälfte eines Normalumsatzes.

Die coronabedingten Einbußen im März waren dramatisch: Restaurants und Cafés berichten von durchschnittlichen **Umsatzrückgängen von 80 Prozent**. Bezogen auf das Gesamtjahr 2020 rechnen alle Beteiligten mit einem Minus von mindestens 55 Prozent.

Aktueller Stand Bundesländer mit den Zeitplänen:

Bayern

- Ab **2. Juni 2020** wird die Abgabe von Speisen und Getränken durch gastronomische Betriebe im Freien auf die Zeit von **6 bis 22 Uhr** verlängert.
- Ab dem **25. Mai können Speiselokale** wieder bis 22 Uhr öffnen.
- GSG können unter den bestehenden Auflagen betrieben werden.
- **Auflagen:**
 - begrenzte Gästezahl
 - Tischabstand von mindestens 2 Metern; Tische für Familienverbände dürfen eingerichtet werden
 - besondere Desinfektion für Besteck und Gläser
 - Maskenpflicht für Küche und Service, für Gäste bis Platzeinnahme und beim WC-Gang
 - eigene Hygiene-Konzepte liegen vor
 - Maßnahmen zur Abstandeinhaltung: etwa getrennte Ein- und Ausgänge oder Reservierungspflicht

Quelle: [Öffnungsplan der Landesregierung](#)

- Das **Hygienekonzept** der bayerischen Staatsregierung sieht unter anderem vor, dass Gastronomen ihre Mitarbeiter zu Hygieneverhalten schulen müssen. Eine entsprechende Vorlage für die Belehrung gibt es [hier](#).
- Den umfangreichen **Katalog zu Hygieneleitlinien** finden Sie [hier](#). Eine Übersicht über die wichtigsten Eckpunkte des Hygienekonzepts gibt es [hier](#).
- Eine Übersicht über die wesentlichen Regelungen sowie Empfehlungen und Tipps für die Außengastronomie bietet der Dehoga Bayern darüber hinaus in einem [Videotutorial](#).

Baden-Württemberg

Das Bundesland etabliert ein Ampelsystem, was erlaubt und was verboten bleibt. Die Gastronomie (Außen- und Innenbereiche) steht auf "Gelb", Stufe 2.

- Stichtag für die **Gastronomie** ist der **18. Mai**, dann dürfen **Außen- und Innenbereiche** wieder eröffnet werden.
- ~~Ausgenommen sind **Kneipen und Bars**. Sie stehen auf "Rot", Stufe 4. Ein Öffnungszeitpunkt ist nicht abschätzbar.~~
- Ab dem 2. Juni können unter **Hygiene-Auflagen** wieder Kneipen und Bars öffnen
- **Hotels und Freizeitparks** müssen noch bis zum **29. Mai** warten.

Auflagen:

Verpflichtender Aushang außerhalb der Gaststätte über die Vorgaben

Daten zur **Kontaktnachverfolgung** von allen Gästen

Einschränkung von **Öffnungszeiten**

Tische mit mindestens **1,5 Metern Abstand**

Gäste müssen **sitzen**

Desinfektionsmittel oder Waschmöglichkeit am **Eingang** für Gäste

Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für **Beschäftigte** (muss der Arbeitgeber stellen)

Ausarbeitung von **Hygiene-Konzepten** durch die Betriebe

Möglichst **bargeldlose Bezahlung**

- Quelle: [Öffnungsplan der Landesregierung und Corona-Verordnung](#)

Berlin

- In Berlin können **Restaurants** und **Gaststätten** am **15. Mai** wieder öffnen. **Hotels** folgen am **25. Mai**.
- **Auflagen:**
Öffnungszeiten maximal von 6 bis 22 Uhr
Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Tischen
Besucherzahl muss reguliert werden
Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für das Servicepersonal



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

- **Empfohlen** werden "**Systeme zur Nachverfolgung** möglicher Infektionsketten" in Form einer **Anwesenheitsliste** mit Name, Adresse und Kontaktdaten **aller Gäste**. Die Daten müssen nach vier Wochen gelöscht werden.
- Diese **Regelungen gelten auch für Kantinen**, die ihre Speisen externen Gästen anbieten.
- **Geschlossen bleiben**: Rauchergaststätten, Shisha-Bars, reine Schankwirtschaften (Bars und Kneipen)

Quelle: [Pressemitteilung der Landesregierung](#)

Gaststätten und Hotels gemäß § 6

3.2.4 Zusätzliches Angebot

Das Betreiben von Spielgeräten im Sinne des § 33c GewO sowie die Nutzung von Billardtischen, Dartscheiben und ähnlichen Einrichtungen innerhalb von Gaststätten ist nicht gestattet

Quelle: <https://www.berlin.de/corona/massnahmen/orientierungshilfe-fuer-gewerbe/>

Brandenburg

- Die Öffnungstermine gleich denen in Berlin: **Restaurants** und **Gaststätten** ab **15. Mai**. **Hotels** folgen dann am **25. Mai**.
- **Auflagen:**
Öffnungszeiten maximal von 6 bis 22 Uhr
Einhaltung von Hygiene- und Abstandregeln
- Möglichkeiten zur Reservierung und zur Kontaktnachverfolgung werden dringend empfohlen.

Quelle: [Verordnung der Landesregierung](#)

Bremen

- **Restaurants** und **Kneipen** dürfen ab dem **18. Mai** wieder öffnen
- **Auflagen:**
Betriebliches **Schutzkonzept** mit **Hygieneplan** und **Arbeitsschutzregeln**
Hinweis der Gäste auf die Regeln

Gäste müssen **sitzen**

Abstände: 2 Meter zwischen Tischen, 1,5 Meter zwischen Service und Gästen oder fremden Gästen

Nachverfolgung: Dokumentation von Namen, Kontaktdaten, Besuchszeiten von allen Gästen, Aufbewahrung drei Wochen

- **Geschlossen bleiben** Bars, Diskotheken, Clubs und ~~Spielhallen~~
- Quelle: Kreiszeitung, [Bremer Senat](#)

Ab dem 18. Mai 2020 dürfen Gaststätten nach Maßgabe der geltenden gesetzlichen Vorgaben öffnen, wenn die Betreiber sicherstellen, dass die Regelungen des Kontaktverbotes nach § 5 Absatz 1 und 2 eingehalten werden; der Betreiber oder die Betreiberin hat ein **betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan** und Regelungen zum Arbeitsschutz zu erstellen und dieses auf Verlangen den entsprechenden Behörden vorzulegen; **Tische sind im Abstand von 2 Metern** zu platzieren, so dass **Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander** einhalten; insgesamt dürfen nicht mehr als **die Hälfte der zugelassenen Plätze** für die Gäste gleichzeitig belegt werden; es gilt **Sitzplatzpflicht** (keine Stehplätze), **Thekenverbot und Bedienpflicht**; die Betreiberin oder der Betreiber hat den Namen und **die Kontaktdaten jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung zu dokumentieren** und drei Wochen aufzubewahren; ein Gast darf nur bedient werden, wenn er mit **der Dokumentation einverstanden** ist; nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist sind die Kontaktdaten zu löschen; Gäste sollen auf die **coronabedingten Verhaltensregeln hingewiesen** werden; ein Angebot **in Buffetform ist nicht zulässig**; stark frequentierte Laufbereiche sind ständig freizuhalten; die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten eingehalten werden kann; sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands nicht zulassen, sind Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen oder geeignete Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen anzubringen.

Quelle: [Auszug Gesetzblatt Freie Hanse Stadt Bremen](#)



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Hamburg

Gaststätten dürfen ab 13.05. öffnen

- **Auflagen:**
bei Einhaltung des Abstands sind **Stehplätze erlaubt**
keine Buffets
Hinweis der **Gäste** auf die Regeln durch Aushänge auf Abstandsregeln mit dem Zusatz, das Restaurant bei akuten Atemwegserkrankungssymptomen nicht zu betreten
Mund-Nasen-Schutz für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Gästekontakt, Ausnahmen bei gesundheitlichen Gründen
mehrmals täglich Reinigung von Türgriffen, Türen und Gegenständen, die häufig angefasst werden
Abstände: 1,5 Meter zwischen Gästen oder geeignete Trennwände
Nachverfolgung: Dokumentation von Namen, Kontaktdaten, Besuchszeiten von allen Gästen, Aufbewahrung vier Wochen, dann Löschung
- **Geschlossen bleiben** Tanzlokale, Bars oder Vergnügungslokale, Diskotheken, Clubs und Shisha-Bars.
- **Ab 27.05. dürfen Spielhallen öffnen**

Quelle: [Verordnung des Hamburger Senats](#)

Hessen

Am 26.05. sind die 5 Quadratmeterregel für gastronomische Betriebe abgeschafft worden. Damit sind weitere Erleichterungen erreicht.

Im Wetteraukreis dürfen ab 20.05.20 alle Spiel- und Unterhaltungsautomaten in Gastronomiebetrieben wieder in Betrieb genommen werden.

Nach jedem Gebrauch sind die Automaten und der Stuhl/Hocker zu desinfizieren.

Die kommunalen Ordnungsämter sind bereits per Mail informiert worden.

- **Restaurants und Gaststätten und auch Hotels** dürfen ab **15. Mai** öffnen. Das gilt für Gaststätten, Mensen, Kantinen, Hotels, Eisdielen, Eiscafés und ähnliche Betriebe, sowie Bars, Kneipen und Schankwirtschaften, wenn Sie mit Gaststätten vergleichbar sind.



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

- **Auflagen:**

~~Einlass: max. eine Person je Grundfläche von 5 Quadratmetern~~

Mindestabstand 1,5 Metern zwischen Personen (Ausnahme eigener plus ein weiterer Hausstand), oder geeignete Trennvorrichtungen

Mund-Nasen-Bedeckung: verpflichtend für Küchenpersonal, Kellnerinnen und Kellner sowie Servicekräfte

keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung

weitere geeignete Hygienemaßnahmen treffen und überwachen

Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen

- Aufnahme von **Name, Anschrift** und **Telefonnummer** der Gäste zur Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen
- **Geschlossen bleiben:** Diskotheken und Tanzlokale

Quelle: [Mitteilung des hessischen Wirtschaftsministeriums](#)

Leitfaden zum Umgang mit Geldspielgeräten in Hessischen Gastronomie-Aufstellbetrieben

Der nachfolgende Leitfaden gilt für Hessische **Gastronomie-Aufstellunternehmer** zur schnellen und sicheren Umsetzung der Wiedereröffnungsmaßnahmen hinsichtlich des Umgangs mit Geldspielgeräten und ist **integraler Bestandteil des Corona-Hygienekonzeptes**, bspw. Des DEHOGA, dass jeder hessische Gastronomiebetrieb umzusetzen hat. Als Grundlage dient der [Fragen-und-Antworten-Katalog](#) zur Wiedereröffnung des Gastgewerbes des DEHOGA Hessen. Spezielle Hygienemaßnahmen und -vorgaben entnehmen Sie dem jeweiligen Gesamtkonzept für den Gastronomiebetrieb.

1. Mindestabstände

Zwischen Personen ist im Grundsatz ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten.

Der Mindestabstand gilt überall dort, wo es keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird. ~~Analog zur Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung der Hessischen Landesregierung vom 15. Mai 2020 beträgt die minimale Fläche pro Gast im Sitzen 5 Quadratmeter.~~



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Sollte der Abstand nicht gewährleistet werden können, sind zwischen den Geldspielgeräten Trennwände zu installieren.

2. Reinigung und Desinfektion der Geldspielgeräte

Geldspielgeräte sind nur gereinigt/desinfiziert zur Verfügung zu stellen.

Verlässt ein Spielgast das Geldspielgerät, ist dieses umgehend zu reinigen und zu desinfizieren.

Nach Abschluss der Hygienemaßnahme ist dies entsprechend sichtbar zu machen bzw. auszuschildern.

3. Mund-Nasen-Schutz

Das Personal trägt entsprechend des jeweiligen Hygienekonzeptes des Gastronomiebetriebs einen Mund-Nasen-Schutz.

Nimmt der Spielgast an einem Geldspielgerät Platz muss kein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.

4. Aufnahme der Kontaktdaten

Als Gastronom sind Sie verpflichtet die Kontaktdaten Ihrer Gäste aufzunehmen. Für die Richtigkeit der Angaben haftet der Gast.

Um eine entsprechende Nachverfolgung von möglichen Infektionsketten durch die örtlichen Gesundheitsbehörden zu ermöglichen, notieren Sie

- Name,
 - Anschrift und
 - Telefonnummer.
-

5. Aufklärung Personal - Nachweise

Das Personal ist umfassend über das Hygienekonzept sowie alle speziellen Maßnahmen entsprechend der Vorgaben zu unterrichten.



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Die erfolgte Unterrichtung ist durch die Mitarbeiter schriftlich zu bestätigen.

Die vorgegebenen Hygienemaßnahmen sind zu erfassen und zu protokollieren, damit eine adäquate und lückenlose Umsetzung gewährleistet werden kann.

Protokolle, Formulare und bearbeitet Checklisten dienen zur Bestätigung der Umsetzung aller erforderlichen Hygienemaßnahmen vor den Behörden.

Hinweis: Achten Sie auf ein konsequentes Lüftungsverhalten, sodass ein regelmäßiger Luftaustausch in Ihrer Einrichtung gewährleistet werden kann.

Quelle: [Hessischer Münzautomaten-Verband e.V.](#)

Mecklenburg-Vorpommern

- **Ab 9. Mai** sollen Restaurants für Einheimische wieder öffnen. **Externe Gäste** plant das Bundesland **ab 25. Mai** wieder einreisen zu lassen.
- **Einschränkungen ab 9. Mai:**
- Öffnungszeiten von 6 bis 21 Uhr
verstärkte Hygienemaßnahmen und regelmäßiges Lüften
maximal 6 Erwachsene pro Tisch (Gäste müssen sitzen)
1,5 Meter Abstand zwischen fremden Menschen
Mund-Nasen-Schutz für Servicepersonal verpflichtend (nicht für Gäste am Tisch)
in der Regel vorab Reservierung der Tische
- Kontaktdaten der Hauptperson zur Nachverfolgung bei Reservierung oder vor Ort keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung am Tisch
- **Geschlossen bleiben** Bars und Diskotheken

(Quelle: [Schutzstandards Gastronomie](#))

Niedersachsen

- **Eingeschränkte Öffnung ab 11. Mai**, für folgende Betriebe: Restaurants, Gaststätten, Cafés, Biergärten. Der Betrieb eines Gaststättengewerbes in Gebäuden, bei dem der Schankwirtschaftsbetrieb gegenüber dem Speisewirtschaftsbetrieb deutlich überwiegt, ist verboten.
- **Bedingungen für eingeschränkte Öffnung:**
 - Belegung von max. 50 % der Plätze
 - Reservierungspflicht
 - Kontaktdatenerfassung der Kunden
 - Untersagung von Selbstbedienung / Buffet
 - Abstandsregelungen
 - Hygieneanforderungen
- **Erweiterte Öffnung geplant ab 25. Mai**, bis 8. Mai sollen die dann geltenden Einschränkungen bekannt gemacht werden.
- **Auf unbestimmte Zeit geschlossen bleiben** Bars, Kneipen, Diskotheken und ähnliches
- Grundlage ist der Fünf-Stufen-Plan der Landesregierung.
- **Ab 25.05. dürfen Spielhallen öffnen**

Stufe 1: Mit der letzten Änderung der Verordnung wurde ab dem 06.05.2020 der Übernachtungstourismus für Zweitwohnungsbesitzer und Dauercamper zugelassen – zur Eigennutzung.

Stufe 2: Zum 11.05.2020 soll der Übernachtungstourismus in weitgehend autarken Einrichtungen wieder möglich sein, also in Ferienwohnungen, Ferienhäuser, auf Camping- und Wohnmobilstellplätzen sowie Bootsliegeplätzen. Zur Begrenzung des Gästevolumens ist vorgesehen, dass der „Gästeumschlag“ in Ferienwohnungen und Ferienhäusern nur alle sieben Tage erfolgen darf. Das bedeutet, dass eine Wohnung oder ein Haus innerhalb von 7 Tagen nur einmal vermietet werden darf, auch wenn die Mieter kürzer bleiben. Auf den Campingplätzen gilt eine maximale Auslastung von 50 Prozent. Gleichzeitig soll zum 11.05.2020 die Gastronomie wieder öffnen dürfen, allerdings unter strengen Hygiene- und Schutzauflagen und beschränkt auf eine Auslastung von 50 Prozent. Die Anforderungen für ein Hygieneschutzkonzept für die Gastronomie werden gerade in Abstimmung mit dem DEHOGA, der NGG und dem Sozialministerium erarbeitet. Die Details werden sich aus der gerade erneut in Überarbeitung befindlichen Rechtsverordnung ergeben.



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Stufe 3: Zum 25.05.2020 soll eine weitere Öffnung der Gastronomie sowie erstmals nach dem Shutdown eine teilweise Öffnung der Beherbergungsbetriebe (Hotels, Pensionen, Jugendherbergen etc.) erfolgen. Die dabei geltenden Maßgaben werden noch geklärt und in der dritten Maiwoche in einen Verordnungstext gegossen.

Stufe 4: Diese Stufe ist noch nicht terminiert, im günstigsten Fall erfolgt eine Ausweitung des Übernachtungstourismus durch weitere Lockerungen.

Stufe 5: Diese Stufe würde die Aufhebung aller Beschränkungen im (Übernachtungs-)Tourismus bedeuten.

[\(Download als PDF, Tourismus und Gastronomie Kapitel 3.2\)](#)

Nordrhein-Westfalen

Für die Gastronomie, Hotellerie und den Tourismus wird eine stufenweise Öffnung angestrebt. Ab dem **11. Mai** sollen wieder möglich sein:

- Gastronomisches Angebot in Speisegaststätten, sofern im Innen- und/oder Außenbereich die Einhaltung des Abstandsgebots gewährleistet ist und ein Infektionsschutz- und Hygiene-Konzept durch die Betriebe vorliegt.
- Mindestabstand zwischen den Tischen: 1,5 Meter
- keine Begrenzung der Gästezahl oder Öffnungszeiten
- Buffet-Angebote mit offenen Lebensmitteln bleiben nicht zulässig
- Platzanweisungen und namentliche Registrierungen sollen die Nachverfolgung ermöglichen
- Bars bleiben vorerst geschlossen

An Christi Himmelfahrt werden Hotels auch für Touristen wieder geöffnet. Dafür gelten strenge Auflagen analog zur Gastronomie mit einem **verpflichtenden Hygieneschutzkonzept** sowie der **Gewährleistung von Abstandsregelungen und Kontaktbeschränkungen**.

Als erstes Bundesland sollen **Fachmessen und Fachkongresse**, wenn die Infektionslage sich nicht verschlechtert, demnächst unter strengen Auflagen wieder stattfinden.

Quelle: [Wirtschaftsministerium NRW](#)

Auszug aus der Anlage für „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchVO NRW

Die nachfolgenden Hygiene- und Infektionsschutzstandards gelten für die nach der CoronaSchVO NRW zulässigen Handelsgeschäfte, Handwerks- und Dienstleistungen, soweit auf diese Anlage verwiesen wird.

Die nachfolgenden Standards bilden nur die Verpflichtungen ab, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz des Bundes und der CoronaSchVO NRW ergeben. Ggf. weitergehende Pflichten zum Infektionsschutz bzw. zur Hygiene aus anderen Rechtsvorschriften (z. B. Arbeitsschutzrecht) müssen ebenfalls und ggf. auch darüber hinaus beachtet werden.

I. Gastronomie (Innen- und Außengastronomie)

Unabhängig von den nachfolgend aufgeführten Regelungen zum Infektionsschutz sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit einzuhalten.

1. Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.
2. Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Gästen muss ein Platz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht).
3. Gäste sowie Beschäftigte mit Symptomen einer Atemwegsinfektion, ist der Zutritt zu den Geschäftsräumen zu verweigern; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung möglich.
4. Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“). Kundenkontaktdaten der Gäste sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und durch die Inhaberin/den Inhaber, unter

Wahrung der Vertraulichkeit, gesichert für 4 Wochen aufzubewahren und anschließend sicher zu vernichten.

5. Tische sind so anzuordnen, dass

a. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert.

b. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. Plexiglas wie im Einzelhandel).

6. Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grds. eingehalten werden kann. Auf gesonderte Vorgaben zur Breite der Gänge kann verzichtet werden, wenn für die Innenbereiche der Gastronomie das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung immer dann angeordnet wird, wenn die Kundinnen und Kunden nicht an ihrem Tisch sitzen. Die Ausnahmen nach § 2 Absatz 3 Satz 2 CoronaSchVO sind dabei zuzulassen.

7. Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten etc.) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.

8. Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher, etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.

9. Speisen werden am Tisch ausschließlich als Tellergerichte serviert; Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.

10. Alle Gast- und Geschäftsräume sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

11. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Polster, Stühle, Tische, Speisekarten, Gewürzspender etc. sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.

12. Zeitschriftenauslagen sind unter strengem Hygieneschutz zulässig. Spielecken, Sport- und Freizeitgeräte (**Billardtische, Dartgeräte etc.**) sowie sonstige Genussmittel (Shisha-Pfeifen etc.) dürfen bis auf Weiteres **nicht genutzt** werden. **Die Nutzung von Automaten- und Spielgeräten für Einzelspieler ist zulässig, wenn die Mindestabstände eingehalten werden und eine Reinigung nach Ziff. 11 erfolgt.**

13. Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel zu wechseln und bei mindestens 60 Grad Celsius zu waschen.

14. Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Nur ausnahmsweise sind niedrigere Temperaturen mit entsprechend wirksamen Tensiden / Spülmitteln ausreichend.

15. Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min, soweit dies noch nicht erfolgt ist.

Rheinland-Pfalz

Rheinland-Pfalz will in einer ersten Stufe sowohl die Innen- als auch die Außengastronomie unter Wahrung der Abstandsregeln und unter Einhaltung des Hygieneschutzes ab Mittwoch, den **13. Mai** öffnen, Hotels folgen am 18. Mai. Es gelten zudem folgende Auflagen:

- Bewirtung **nur an Tischen**
- **Gäste** müssen **vorausbuchen** und eine **Kontaktnachverfolgung** ermöglichen.
- Auch hier gelten die **Kontaktbeschränkungen**. Rheinland-Pfalz lockert diese zum 13. Mai, wie in den Bund-Länder-Beratungen vom 6. Mai angekündigt: Erlaubt ist dann der
- gemeinsame Besuche von Angehörigen des eigenen Hausstandes auch mit den Personen eines weiteren Hausstandes. (Bislang: eigener Hausstand plus eine Person).
- Quelle: [Landesregierung RLP](#)



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Quelle: Veröffentlichung DEHOGA Rheinland-Pfalz:

1. Bitte warten Sie **vor dem Eingang** bis Sie von unseren Mitarbeitern platziert werden.
2. Bitte tragen Sie einen **Mund-Nasen-Schutz** bis Sie am Tisch Platz nehmen, auch beim Bewegen im Restaurant und den Zugängen zu den Sanitarräumen.
3. Bitte halten Sie wo immer möglich **einen Abstand von 1,5 Metern** zu anderen Gästen und Mitarbeitern ein.
4. Bitte **reservieren Sie vorab Ihren Platz**, bei Spontanbesuchen platzieren wir Sie nach Möglichkeit.
5. Bitte füllen Sie die Vorlage zur **Erfassung Ihrer Daten** aus. (Diese Daten dienen ausschließlich zur Nachverfolgung von Infektionsketten und werden nicht für andere Zwecke verwendet, sowie nach 1 Monat vernichtet).
6. Bitte **desinfizieren Sie sich die Hände** vor dem Betreten des Gastraumes
7. Die Belegung der Tische ist **für Personen aus zwei Haushalten** möglich
8. An **Biertischen dürfen maximal 6 Erwachsene** plus Ihre Kinder, Platz nehmen

Saarland

Stichtag ist im Saarland der **18. Mai**. Dann dürfen Restaurants, Cafés, Kantinen oder Kneipen ebenso wie Hotels, Pensionen, Jugendherbergen, Gasthöfe und Campingplätze wieder aufmachen. Discos, Clubs und Shisha-Bars bleiben geschlossen. Regeln:

- Die **Öffnungszeiten** sind auf **6 bis 22 Uhr** beschränkt
- **Bewirtung nur am Tisch**
- Hygiene- und Abstandsregeln sind einzuhalten
- Mindestabstand 1,5 Meter
- Kein Thekenbetrieb
- **Nachverfolgung:** Über Reservierungen, alternativ ein Kontaktdatenblatt vor Ort

Quelle: Landesregierung Saarland



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Sachsen

Ab dem **15. Mai** dürfen im Freistaat Sachsen Gastronomie- und Tourismusbetriebe wieder öffnen. Um das Infektionsgeschehen im Griff zu behalten, müssen dafür entsprechende

Hygienekonzepte vorliegen und Auflagen eingehalten werden. Konkrete Richtlinien will die Landesregierung am 12. Mai verkünden. Bekannte Auflagen sollen sein:

- **Abstand von 1,5 Metern zwischen Tischen**
- **Mund-Nasen-Schutz** für Servicekräfte
- Speise- und Getränkekarten **abwischbar**
- Tischgedecke wie Salz- und Pfefferstreuer zum **Einmalgebrauch**

Quelle: Medienberichte, [Coronaportal der Landesregierung](#)

Sachsen-Anhalt

- Ab **22. Mai** sollen Restaurants wiedereröffnen können, Ferienwohnungen eine Woche früher
- **Keine Unterscheidung** zwischen Außen- und Innengastronomie, ebenso keine Beschränkung der Gästezahl
- **Einschränkungen:**
bestehende Kontaktbeschränkungen (nicht mehr als fünf Personen pro Tisch)
Abstandsgebote
Hygienemaßnahmen
- **Geschlossen bleiben** Tanzlokale und Diskotheken
- Grundlage ist ein Stufenplan der Landesregierung ([Download PDF](#))

Schleswig-Holstein

- Ab dem **18. Mai** dürfen Gastronomie, Hotellerie und Campingplätze wieder eröffnen.
- **Keine Unterscheidung** zwischen Außen- und Innengastronomie
- Pro Gastraum sind **maximal 50 Gäste** zulässig.
- Grundsätzlich: **Tische für zwei Personen** vorsehen



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

- Gruppen sind erlaubt im Rahmen der Kontaktbeschränkungsregeln, aber: **Abstand zwischen Gruppen von mindestens 1,50 Metern**, daher keine Platzierung Rücken an Rücken ohne Schutzwand
- **Reservierung** unter Angabe **sämtlicher Gästenamen, -anschriften** und einer **Kontakttelefonnummer**
- Die Gaststätten müssen um **22 Uhr** schließen.

Quelle: [Wirtschaftsministerium SH](#)

Thüringen

Die Landesregierung plant die **Öffnung der Gastronomie und Hotellerie zum 15. Mai**. Sie umfasst Campingplätze sowie Ferienwohnungen, Ferienhäuser und vergleichbare Angebote, Gastronomie, Hotellerie und Gastgewerbe. Einige Auflagen:

- **1,5 Meter Abstand** zwischen den **einzelnen Gästen** und **Personal** unter Nutzung von **Barrieren** wie **Tabletts** oder **Servierwagen**
- **Durchdringung** von **Außengastronomie** und **Fußgängerverkehr unterbinden**
- **keine Selbstbedienung/Bufets**, sofern die Hygienemaßnahmen nicht realisiert werden können
- Vorhalten von **Desinfektionsmöglichkeiten**, häufigere Desinfektion etwa von WCs, aber auch Speisekarten etc.
- **Mitarbeiterschulungen** zu den Maßnahmen
- **Spülgänge bei 60 Grad**

Weitere Auflagen finden sich auf der Seite des [Thüringischen Sozialministeriums](#).



Fachverband Gastronomie
Aufstellunternehmer e.V.

Bei den hier aufgeführten Bundesländern handelt es sich um eine Momentaufnahme, die sich aufgrund politischer Entwicklungen stündlich ändern kann!

Wir werden Sie weiter auf dem Laufenden halten.

Passen Sie gut auf sich auf - bleiben Sie gesund!

Mit freundlichem Gruß

Ihr FGA

Sabine Dittmers-Meyer
(1. Vorsitzende)