

FAQ zur CoronaVO Gaststätten und zur Öffnung der Speisewirtschaften ab 18.05.2020 (Stand 14.05.2020)

– Die FAQ werden regelmäßig aktualisiert und ggf. an neue Rechtslagen angepasst -

Die nachfolgenden Fragestellungen wurden an uns von Gaststättenbetreiber bereits gestellt und sind ggf. auch für andere Gaststättenbetreiber von Interesse:

1. Dürfen Betriebe öffnen, die nur eine Schankgenehmigung haben (z.B. reine Eiscafes)

Gem. § 4 Abs. 2 Nr. 2 CoronaVO dürfen ab 18. Mai Speisewirtschaften ihren Betrieb nach den Vorgaben der „CoronaVO Gaststätten“ wiederaufnehmen. Hierunter fallen nach den Auslegungshinweisen des Wirtschaftsministeriums Baden-Württemberg Speisewirtschaften, sofern eine gaststättenrechtliche Erlaubnis für den Betrieb einer Speisewirtschaft vorliegt sowie Eisdielen und Cafés. Eine Gaststätte mit der erlaubten Betriebsart „Schankwirtschaft“ fällt nicht darunter und darf nach den Bestimmungen der CoronaVO am 18. Mai nicht öffnen.

2. Wie soll bei Gästen kontrolliert werden, ob diese in den vergangenen 14 Tagen in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person standen oder stehen und wie sollen Symptome festgestellt werden?

Wenn dem Gastwirt oder seinem Personal nicht bekannt ist, ob ein Gast in Kontakt mit einer infizierten Person stand oder steht, kann er dies auch nicht feststellen. Er hat jedoch zumindest die Verpflichtung, die Gäste bereits beim Betreten der Gaststätte darauf aufmerksam zu machen, dass diesem Personenkreis ein Zutritt zur Gaststätte verwehrt ist. Sollte er während des Aufenthaltes eines Gastes von der Tatsache Kenntnis erlangen, so muss er diesen auffordern, den Gastraum zu verlassen. In diesem Fall empfiehlt es sich, die Polizei hinzuzuziehen, da die Person ggf. gegen Quarantäneanordnungen verstoßen hat.

Das Erkennen von Symptomen kann nur durch einfache Inaugenscheinnahme erfolgen. Hierbei ist auf die Erkennungsmöglichkeiten einer nicht-medizinisch vorgebildeten Person abzuheben und es dürfen keine allzu hohen Anforderungen an den Gastwirt gestellt werden. Da die Maßnahmen nicht nur dem Schutz der anderen Gäste, sondern auch dem Schutz des Gastwirtes und seines Personals dient, sollte diese Regelung dennoch beachtet und ein Gast im Zweifel offensiv angesprochen werden.

3. Wie muss der Aushang im Sinne des § 1 Abs. 2 CoronaVO Gaststätten aussehen und welchen Inhalt muss dieser haben?

Der Aushang muss „prägnant und übersichtlich“ auf die Hygienevorgaben und Abstandsregelungen hinweisen. Das Schild sollte dem Gast deshalb bereits vor Betreten der Gaststätten „ins Auge stechen“ und sollte nicht erst gesucht werden müssen, um hiervon Kenntnis zu nehmen. Die Übersichtlichkeit und leichtere Verständlichkeit kann unter Verwendung von Piktogrammen verbessert werden. Der Inhalt ergibt sich aus den Bestimmungen der CoronaVO Gaststätten. Muster für die Gästekommunikation sowie weitere hilfreiche Tipps und Infos findet man auf der Homepage des Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V. unter dem [Link https://www.dehogabw.de/informieren/branchenthemen/coronavirus/vorlagen-fuer-wiedereroeffnung.html](https://www.dehogabw.de/informieren/branchenthemen/coronavirus/vorlagen-fuer-wiedereroeffnung.html) .

4. Wie ist mit der Datenerhebung der Gäste umzugehen, wenn der Gast sich weigert, die Daten preis zu geben. Handelt es sich um eine Ordnungswidrigkeit?

Die Datenerhebung erfolgt nach § 2 Abs. 3 CoronaVO Gaststätten nur „mit Einverständnis“ der Gäste. Der Gast kann deshalb nicht zur Datenabgabe verpflichtet werden. Der Gastwirt hat jedoch die Verpflichtung, zumindest den Versuch der Datenerhebung zu unternehmen. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass insbesondere die Nachverfolgung von Kontaktpersonen mit Infizierten ganz entscheidend für die Unterbrechung der Infektionskette ist.

5. Muss der Gastwirt die erhobenen Daten durch Einsichtnahme in ein amtliches Dokument überprüfen?

Nein, eine Verpflichtung zur Überprüfung der Daten besteht nach der CoronaVO Gaststätten nicht.

6. Wie kann der Mindestabstand von 1,5 m auf Toiletten und im Ein- und Ausgangsbereich eingehalten werden?

Zunächst verlangt der Verordnungsgeber „wo immer möglich“ einen Abstand von 1,5 m. Dies kann im Ein- und Ausgangsbereich tatsächlich zu Problemen führen, wenn ein Gast die Gaststätte verlässt, während ein anderer Gast die Gaststätte betreten will. In diesen Situationen ist man auf die Mitarbeit der Gäste angewiesen, so dass eine Person der anderen zunächst Platz machen muss. In den Toiletten kann der Mindestabstand beispielsweise durch Sperrung einzelner Urinale und Beschränkung der Personenzahl in der Toilette eingehalten werden. Hierauf wäre vor den Toiletten hinzuweisen.

7. Wie kann bei einer fest eingebauten, doppelseitig nutzbaren Sitzbank, die Abstandsregelung 1,5 m eingehalten werden?

In diesem speziellen Fall kann die Abstandsregelung auch durch Abtrennung (z.B. mittels einer Plexiglasscheibe) hergestellt werden.

8. Was gilt in Bezug auf die Handhygiene?

§ 4 Abs. 2 der CoronaVO Gaststätten besagt, dass die Gäste vor Betreten der Gaststätte über Reinigungsmöglichkeiten der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren und auf die Verpflichtung zur Nutzung hinzuweisen sind. Es ist deshalb nicht zwingend erforderlich im Gastraum an zentraler Stelle eine Desinfektionsstation für Hände aufzustellen, sofern eine Handwaschgelegenheit mit Seife und fließendem Wasser auf den Toiletten vorhanden ist. Die Handwaschgelegenheit mit Seife und Einmalhandtücher ist im Übrigen auch unabhängig von der CoronaVO Gaststätten nach den Bestimmungen des Gaststättenrechts während des Gaststättenbetriebs in dauernder Betriebsbereitschaft zu halten.

9. Müssen die Beschäftigten eine Mund-Nasenbedeckung (MNB) bei der Bedienung in der Außengastronomie tragen?

Die Pflicht zum Tragen der MNB gilt für Beschäftigte zunächst nur in den Räumen der Gaststätte und wird außerhalb der Räume der Gaststätte mit Gästekontakt bei Vorliegen besonderer gesundheitlicher Risiken bei engem Kontakt zu den Arbeitskolleginnen und -kollegen nur empfohlen.

10. Muss der Gast eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) beim Besuch der Gaststätte tragen?

Die Corona-Verordnung Gaststätten sieht eine Maskenpflicht bei Gästen der Gaststätte nicht vor.

11. Der Gast hält sich nicht an die Hygienevorgaben, bin ich als Gastwirt verpflichtet einzugreifen?

Ja, die CoronaVO Gaststätten wendet sich in erster Linie an die Gastwirte. Der Gastwirt ist deshalb verpflichtet, die Hygienevorgaben in seinem Betrieb um- und durchzusetzen. Dies kann so weit gehen, dass er einem Gast des Hauses verweisen muss, wenn dieser vorsätzlich gegen die Abstandsvorgaben und Hygieneregeln verstößt.

12. Muss der Gast einen Tisch reservieren, um die Gaststätte besuchen zu können?

Die CoronaVO Gaststätten sieht keine Reservierungspflicht vor. Sie regelt in § Abs. 4 lediglich, dass den Gästen ein Sitzplatz zugewiesen werden muss. Der Gast hat somit nicht die freie Platzwahl. Ebenso ist vorgesehen, dass der Gast, bei einer vom Gastwirt vorgesehenen Reservierung, durch Aushang außerhalb der Gaststätte darauf hingewiesen werden muss.

13. Kann ein Buffet angeboten werden?

Aufgrund der Abstands- und der Hygienevorgaben kann ein Buffet aus unserer Sicht nur dann angeboten werden, wenn die Essensausgabe, ähnlich wie in einer Kantine durch die Servicekräfte der Gaststätte erfolgt. Eine Selbstbedienung scheidet aus. Auch die Ausgabe kann in der Praxis aufgrund der Abstandsregelungen nur Tischweise oder unter Einhaltung der Mindestabstände erfolgen. Da sich Buffets oftmals in den Laufwegen der Gaststätten befinden, wird es jedoch schwierig sein, die Abstandsvorgaben einzuhalten, so dass eine Tischweise Ausgabe empfohlen wird.

14. Dürfen Getränke am Getränke-SB-Automaten angeboten werden?

Bei einer ordnungsgemäßen Benutzung des Automaten und Einhaltung der Abstandsvorgaben ist die Verwendung des Getränke SB-Automaten möglich. Da es in der Praxis immer wieder vorkommt, dass Gäste auch den Auslaufstutzen berühren, gelten hier aber die gleichen Hygienevorgaben wie bei der Verwendung von Besteck und Geschirr, welches gem. § 4 Abs. 6 nach Benutzung durch den Kunden mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel und einer Temperatur von 60 Grad zu spülen ist. Der Gastwirt hat deshalb gerade bei derartigen Angeboten eine besondere Aufsicht walten zu lassen. Weshalb empfohlen wird, auch hier die Abgabe nur durch Servicekräfte vorzunehmen.

15. Sind die Betriebszeiten durch die Corona-Verordnung eingeschränkt?

Die Betriebszeiten der Gaststätten sind weder in der Corona-Verordnung noch in der Corona-Verordnung Gaststätten besonders geregelt. Insoweit gelten die Sperrzeiten nach der Gaststättenverordnung und die Betriebszeiten des jeweiligen Gaststättenbetriebes, soweit sie sich innerhalb der Sperrzeiten bewegen.

16. Welcher Personenkreis darf an einen Tisch sitzen?

Die CoronaVO Gaststätten regelt diesbezüglich nichts Spezielles. Es gelten damit die Vorgaben des § 3 CoronaVO. Hier im Besonderen § 3 Abs. 1, wonach sich im öffentlichen Raum maximal zwei Haushalte aufhalten dürfen (so auch die Auffassung

des Bundesverbandes DEHOGA). Sofern eine Gaststätte einen abtrennbaren Gastraum besitzt, kann im abgetrennten Bereich auch einen Personenkreis nach § 3 Abs. 2 CoronaVO (Familienfeier) bewirtet werden.