

#CoronaKrise

Wiedereröffnung des Gastgewerbes in Hessen

Schrittweise Lockerungen der coronabedingten Beschränkungen in Hotellerie und Gastronomie ab dem 15. Mai 2020

Stand: 13. Mai 2020, 16:00 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 ihrer Corona- Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung vom 7. Mai 2020 öffnet die Hessische Landesregierung die gastgewerblichen Betriebe bis auf Tanzlokale, Clubs und Diskotheken.

Wenn es „gut“ läuft, dann werden wir im Gastgewerbe 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: Das gilt ab 15. Mai 2020

- 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**.
- Die Zahl der Gäste, die sich gleichzeitig in einem Raum aufhalten dürfen, ist beschränkt: je angefangene 5 Quadratmetern der zur Verfügung stehenden Gastfläche ist ein Gast zugelassen. Das bedeutet: Quadratmeterzahl pro Gastraum geteilt durch 5 = maximale Zahl der Gäste, die sich dort aufhalten dürfen. Hinzu kommt ein Sitzabstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Gästegruppen.
- Dieser Mindestabstand gilt nicht zwischen Personen, die dem eigenen Hausstand angehören oder als Mitglieder eines weiteren Hausstandes mit den Erstgenannten zum Gaststättenbesuch verabredet sind. Auf den Abstand kann ebenfalls verzichtet werden, wenn Abtrennungen zwischen Sitzplätzen oder Tischen eingerichtet werden.
- Innen- und Außenbereich werden gleich behandelt.
- Für die Betriebsgastronomie und die Hotelrestaurants gelten dieselben Bestimmungen. Allerdings entfällt in der **Betriebsgastronomie** die 5qm-Regel, und es müssen keine Daten erfasst werden.
- Gäste müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Diese dürfen sie nur auf ihrem Sitzplatz abnehmen!
- Mitarbeiter*innen in Küche und Service sind verpflichtet, eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Die Gäste sind davon befreit.
- Gastronom*innen sind zur Hilfe bei der eventuell erforderlichen Nachverfolgung möglicher Infektionsketten durch die Gesundheitsbehörden verpflichtet: Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste müssen durch die Betriebsinhaber*innen erfasst werden. Dies hat unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen zu erfolgen Ein entsprechendes Musterformular 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.

Es ist ein Hygienekonzept zu erstellen, das auf Verlangen dem Gesundheitsamt vorgelegt werden muss.
- Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen, Campingplätze, kurzum das gesamte Beherbergungsgewerbe darf wieder **alle Gäste** beherbergen, sowohl Geschäftsreisende als auch touristisch motivierte Gäste.

Fragen und Antworten zur

GASTRONOMIE

Wichtigste Grundregeln

Maximal zulässige Gästeanzahl ermitteln (siehe Frage 1) und immer 1,5 Meter Abstand von Mensch zu Mensch gewährleisten (beachten Sie die Ausnahmen im Folgenden)!

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

Sie gehen in drei Schritten vor:

1. Errechnen Sie die zur Verfügung stehende **Fläche des Gastraumes bzw. der Außenfläche**
2. Berechnen Sie die **zulässige Gästezahl**
3. Ermitteln Sie die **zulässige Gästezahl pro Raum oder Fläche!**

So wird gerechnet: Quadratmeterzahl geteilt durch 5. = Anzahl der Gäste, die sich gleichzeitig dort aufhalten dürfen - das ist die „**Obergrenze**“. Die Beschäftigten werden hierbei nicht gezählt.

Beispiel: Ihre Gaststätte besteht aus **Gastraum** (100 qm), **Nebenzimmer** (120 qm) und **Terrasse** (100 qm), **andere Flächen** wie Toilette, Gänge (10 qm).

Sie dürfen diese Flächen nicht zusammen zählen, sondern müssen jeden Raum separat betrachten und die jeweilige maximal zulässige Gästeanzahl pro Raum bzw. Außenfläche berechnen!

Das heißt in dem hier genannten Beispiel das Folgende:

Im Gastraum dürfen maximal 20 Gäste gleichzeitig bewirtet werden.

Im Nebenzimmer dürfen maximal 24 Gäste gleichzeitig bewirtet werden.

Auf der Terrasse dürfen maximal 20 Gäste gleichzeitig bewirtet werden.

2. Was ist mit Flächen von Toiletten oder Fluren? Die sind doch auch „für den Publikumsverkehr zugänglich“?

Die Toiletten, hinführende Flure und Gänge sowie der Eingangsbereich stellen im Prinzip auch „für den Publikumsverkehr zugängliche Bereiche“ dar.

Klar ist: Der Bereich HINTER der Theke wird von Gästen nicht genutzt und darf also nicht dazugerechnet werden, gleiches gilt für Lagerräume & Co. Bei Toiletten und hinführenden Wegen ist die Verordnung unklar. Daher ist davon auszugehen, dass eine Hinzurechnung von „Nebenbereichen“ wie Toiletten nicht statthaft ist.

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

Es ist wichtig, dass Warteschlangen vermieden werden. Alle Situationen, in denen Gäste, die nicht einem oder einem dazu gehörende Hausstand angehören, zu eng beieinander stehen, 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 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/>

4. Müssen die Gäste eine Maske tragen?

Ja, aber nicht im Sitzen. Die Gäste müssen die Mund-Nase-Bedeckung immer tragen, wenn sie zu ihren Sitzplätzen gehen oder von ihren Plätzen aufstehen, um auf Toilette zu gehen oder das Lokal zu verlassen.

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

Abstandsgebot: Die Tische der einzelnen Gästegruppen 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 darf aus maximal 2 Hausständen bestehen.

Ausnahme: der engere Familienkreis oder Angehörige aus 2 Hausständen. Zwei Hausstände (siehe Frage 9) dürfen sich miteinander treffen ohne Einhaltung des Abstandsgebotes. Auch in der Gaststätte dürfen sie zusammen an einem Tisch sitzen.

Die Personenzahl pro Hausstand ist **nicht begrenzt**. Jedoch muss die für den Gastraum maximal zulässige Gästeanzahl berücksichtigt werden.

Beispiel: Familie A, bestehend aus 7 Personen, die zusammen wohnen, trifft sich mit Familie B, bestehend aus 5 Personen. Diese 12 Gäste dürfen ohne Abstandsregel zusammen an einem Tisch sitzen.

TIPP: Es mag sinnvoll sein, die Gedeckbreite mit 100 cm statt der üblichen 80 cm zu kalkulieren.

6. Wie werden Kinder berechnet?

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

7. Können Gäste auch an der Theke Platz nehmen?

Ja, unter Beachtung der Abstands- und Hausstandsregel.

Das heißt, zwei Personen aus unterschiedlichen Hausständen dürfen beieinander sitzen. Dann müssen 1,5 m Abstand gehalten werden oder eine geeignete Abtrennung (siehe Frage 12) eingerichtet werden.

Eine Trennvorrichtung zum Thekenpersonal muss eingerichtet werden!

8. Gibt es für die Hausstände eine Personenbegrenzung?

Nein.

9. Was ist eigentlich ein „Hausstand“?

Ein Hausstand bezeichnet „in einem Haushalt zusammen lebende Personen“. Im öffentlichen Raum dürfen sich Angehörige von zwei verschiedenen Hausständen **ohne Einhaltung des Abstandsgebotes** treffen.

Beispiel: zwei Familien oder Nachbarn, zwei Paare oder die Mitglieder aus zwei Wohngemeinschaften.

10. 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, damit Sie planen können. Sie sind verpflichtet, die Kontaktdaten aufzunehmen. Damit haben Sie Ihre Mitwirkungspflicht erfüllt.

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

11. Wie genau erfasse ich die Daten der Gäste?

Sinn der Datenerhebung ist es, dem Gesundheitsamt die Nachverfolgung von Infektionsketten zu erleichtern. 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, 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.

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

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.

Die Obergrenze pro Gastraum darf jedoch nicht überschritten werden.

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.

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 müssen die Gäste, wenn sie sich im Betrieb bewegen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

14. Können demzufolge auch Familienfeiern stattfinden?

Grundsätzlich ja. Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern und ähnliche Zusammenkünfte dürfen **ausschließlich** in einem engen privaten Kreis stattfinden. Ist der Gästekreis größer, gelten die Bestimmungen wie für Zusammenkünfte und Veranstaltungen gemäß §1 der Verordnung.

Grundsätzlich sind Zusammenkünfte **bis 100 Personen** erlaubt, wenn die Abstandsregel und die Hausstandsregel eingehalten werden. Der Gastronom ist für die Einhaltung der Hygiene- und Verhaltensregeln verantwortlich. Das ist eine besondere Herausforderung!

Veranstaltungen mit **über 100 Personen** sind ebenfalls gestattet, allerdings ist hier eine Sondergenehmigung einzuholen. Weitere Details finden Sie unter Frage 37.

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

Ja. Sofern Gäste keine Sitzgelegenheiten haben – ob dauerhaft oder temporär – sind die Vorgaben strenger: Statt der fünf Quadratmeter pro Gast, gelten dann **10 Quadratmeter pro Gast!**

Insgesamt bedeutet dies, dass größere Veranstaltungen zwar möglich sind, doch Sie benötigen dafür entsprechend viel Platz.

Bei Familienfeiern im kleinen Kreis können Sie Hausstände zusammenfassen.

16. 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.

17. 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.

18. 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**.

19. 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.

20. Dürfen Stofftischdecken und –servietten verwendet werden?

Wenn bei **jedem Gästewechsel** eine frische Tischdecke aufgelegt wird, spricht nichts dagegen.

TIPP: Sie sollten also Kosten und Nutzen abwägen.

21. 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.

22. 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.

23. 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!

24. 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.“

25. 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.

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

Wird eine Person positiv auf COVID19 getestet, wird die Gesundheitsbehörde die Infektionsketten 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_GefBU_Corona_Gastgewerbe.pdf

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

Ja. So schwierig dies insbesondere in der Küche ist, so unmissverständlich ist die Anordnung der Landesregierung: Sämtliche Mitarbeiter*innen in Hotellerie und Gastronomie müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. In Küche und Service sind keine Ausnahmen erlaubt.

TIPP: Wenn anderweitige Schutzmaßnahmen wie z.B. eine Trennvorrichtung eingesetzt wird, dann kann auf die Mund-Nase-Bedeckung verzichtet werden. Beispiel: Plexiglasscheibe an der Hotelrezeption oder am Veranstaltungscouter.

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

Nein! Auf unsere erneute Nachfrage beim Sozialministerium wurde das Tragen von Visieren deutlich verneint. Wir geben nicht auf, sondern setzen uns weiter für eine branchengerechte Lösung ein.

29. 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. zur gemeinschaftlichen Nutzung bestimmte Sauna-, Schwimm- und Wellnessbereiche geschlossen bleiben,**
- 2. geeignete Hygienemaßnahmen nach den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts getroffen und überwacht werden sowie**
- 3. Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen.**

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

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

Wie überall, so gelten 1,5 Meter Abstand auch im Hotel. 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 umsetzbar zu machen. 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.

31. 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.

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

Ja. Es gibt keine weitergehenden Beschränkungen.

33. Dürfen Zimmer mit Etagenbädern vermietet werden?

Bäder zur gemeinschaftlichen Nutzung müssen geschlossen bleiben, genau wie Schwimmbad und Wellnessbereich. Pro Etagenbad sollte nur ein Zimmer vermietet werden.

34. Ab wann können Tagungen und Sitzungen wieder stattfinden?

Ab sofort. Allerdings dürfen erst ab dem 15. Mai 2020 Tagungen vollständig unter den Regeln für Abstand und gemäß der zu berechnenden Höchstzahl bewirtet/gecatert werden. Das bedeutet insbesondere: 1,5 Meter Abstand zwischen den Personen sowie die Berechnung nach Quadratmetern Gastfläche. Bis zum 15. Mai sind Abholungen von Getränken oder deren Bereitstellung im Tagungsraum in der Hotellerie machbar. Also im Grunde: Tagen ohne Service. Ein Gast-Mitarbeiter-Kontakt ist erst ab dem 15. Mai wieder möglich.

35. Was gilt dann im Veranstaltungsgeschäft?

Es gilt das oben unter Ziffern 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.

36. 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.

37. 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.

38. 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.

39. 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.

40. 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.

41. 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.

42. 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.

43. Was ist mit dem Hotelschwimmbad und der Sauna?

Alle zur gemeinschaftlichen Nutzung bestimmten Sauna-, Schwimm- und Wellnessbereiche müssen weiterhin geschlossen bleiben.

44. 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.

45. 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.