

#CoronaKrise

## Wiedereröffnung des Gastgewerbes in Hessen

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

Stand: 11. Mai 2020, 18:00 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 entscheidend für den Erhalt einer vielfältigen und lebendigen Gastgeberkultur darauf ankommen,

***dass das Gastgewerbe dringend weitere finanzielle Hilfen in Gestalt nicht zurückzahlbarer Zuschüsse erhält,***

***die Lasten von Mieten und Pachten ohne Umsatzäquivalent gleichmäßig und fair in der Krise verteilt werden,***

***und insbesondere die Infektionszahlen weiter nach unten gehen.***

Mit Blick auf die Entwicklung des Infektionsgeschehens sind wir als Bürgerinnen und Bürger, als Mitmenschen und als verantwortungsvolle Unternehmerinnen und Unternehmer alle gefordert. Es kommt auf gegenseitige Achtsamkeit im Alltagsverhalten und Verantwortungsbewusstsein von Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und der Gastgeber an.

Mit der Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung vom 7. Mai 2020 eröffnet die Hessische Landesregierung eine, wenn auch eingeschränkte Öffnungsperspektive für weite Teile des Gastgewerbes in Hessen.

Wenn es „gut“ läuft, dann werden wir im Gastgewerbe weitergehende Lockerungen voranbringen können. Steigen hingegen die Infektionszahlen, ist selbst ein erneuter Lockdown nicht auszuschließen.

Auf den folgenden Seiten geben wir Antworten für die Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Diese werden ständig durch uns aktualisiert. Sie helfen uns und den Kolleginnen und Kollegen, wenn Sie uns Ihre Ergänzungen oder Anmerkungen dazu zukommen lassen: [info@dehoga-hessen.de](mailto:info@dehoga-hessen.de)

Ihr DEHOGA Hessen  
Team

## Die wichtigsten Fakten im Überblick: Das geht wieder ab dem 15. Mai 2020

- Restaurants, Cafés, Mensen, Betriebsgastronomien, Eisdielen, Eiscafé, 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.
- In der Gastronomie gilt mit Blick auf die Begrenzung der Gästezahl und der Schutzmaßnahmen: Es ist eine Person je angefangenen 5 Quadratmetern der zur Verfügung stehenden Gastfläche zugelassen. Das bedeutet: Quadratmeterzahl (Gastfläche gesamt) geteilt durch 5 = zulässige Obergrenze der einzulassenden Gäste. Hinzu kommt ein Abstand von 1,5 Metern.
- 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 Trennwände zwischen Sitzplätzen oder Tischen eingezogen werden.
- Innen- und Außenbereich werden – mit Ausnahme der Datenerfassung (!) - gleich behandelt.
- Für die Betriebsgastronomie und die Hotelrestaurants gelten dieselben Bestimmungen; für die **Betriebsgastronomie** jedoch mit der Maßgabe, dass keine Daten erfasst werden müssen und die **5qm-Regel entfällt!**
- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Service werden verpflichtet eine Mund-Nasenbedeckung zu tragen. Die Gäste sind von dieser Pflicht in der Gastronomie und Hotellerie frei.
- Gastronominnen und Gastronomen sind zur Hilfe bei der eventuell erforderlichen Nachverfolgung möglicher Infektionsketten durch die Gesundheitsbehörden verpflichtet: Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste müssen durch die Betriebsinhaber erfasst werden. Dies hat unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen zu erfolgen.
- 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 vorzulegen ist.
- Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen, Campingplätze, kurzum das gesamte Beherbergungsgewerbe darf wieder alle Gäste beherbergen, sowohl Geschäftsreisende als auch privat und touristisch motivierte Gäste

## Fragen und Antworten zur GASTRONOMIE

### 1. Wie berechne ich die zulässige Gästezahl?

Sie gehen in zwei Stufen vor:

#### a) Wieviele Gäste sind insgesamt zulässig?

Teilen Sie die Quadratmeterzahl der für den Publikumsverkehr zugänglichen Grundfläche durch fünf. Dann erhalten Sie die Anzahl an Gästen, die höchstens im Betrieb empfangen werden dürfen: „**Obergrenze**“.

#### b) Beachten Sie die Abstandsregeln bzw. setzen Sie Trennwände ein.

Zwischen den Sitzplätzen müssen 1,5 Meter Abstand eingehalten werden. Der Abstand gilt von Mensch zu Mensch, nicht zwingend von Tischkante zu Tischkante...

#### AUSNAHMEN von der Abstandsregel:

Mitglieder eines Hausstandes müssen keinen Abstand zueinander einhalten. Das Gleiche gilt für die Mitglieder eines weiteren Hausstandes, die sich mit einem anderen Hausstand zum Gastronomiebesuch verabredet haben. D.h. grundsätzlich die Mitglieder von zwei jeweils zusammen lebenden Wohngemeinschaften können gemeinsam an einem großen Tisch zusammen sitzen.

### 2. Wie berechne ich die Quadratmeterzahl?

Rechnen Sie alle Bereiche, die für den Publikumsverkehr zugänglich sind, zusammen; also den Gastraum und die Außenflächen (Biergarten, Straßencafé, Außenanlagen, die der Gästebewirtung dienen). Die Toiletten, hinführende Flure und Gänge sowie der Eingangsbereich stellen im Prinzip auch „für den Publikumsverkehr zugängliche Bereiche“ dar. Da Sie aber immer auch mit Laufkundschaft rechnen und ggf. auch Gäste kurz zu Ihnen in den Betrieb kommen, um Take-Away abzuholen oder bei der Quadratmeterberechnung auch mal eine „krumme“ Zahl herauskommt, empfehlen wir Ihnen diese Bereiche als „Puffer“ zunächst bei der Berechnung außen vor zu lassen. Im Zweifel ist jedenfalls auch die Hinzurechnung dieser Bereiche nicht falsch.

### 3. Können Gäste auch an der Theke Platz nehmen?

Ja. Es gibt keine Unterscheidung der Sitzplatzbelegenheit. Es geht immer um Abstand oder Trennungen.

#### 4. Gibt es für die Hausstände eine Personenbegrenzung?

Nein. Denkbar ist also auch die Bewirtung einer Großfamilie. Aber denken Sie an die zulässige „Obergrenze“ (siehe oben).

#### 5. Was ist eigentlich ein „Hausstand“?

Das Kontaktverbot in der Öffentlichkeit wurde zwar grundsätzlich verlängert, es gilt aber die Lockerung, dass sich künftig Menschen zweier Hausstände treffen können, etwa zwei Familien oder Nachbarn, zwei Paare oder die Mitglieder aus zwei Wohngemeinschaften. Diese Konstellationen gelten jeweils als „Hausstand“, also in einem Haushalt zusammen lebende Personen.

#### 6. Wie soll ich das denn kontrollieren?

Und noch eine Herausforderung: Gastronomen sind nicht befugt, sich Ausweisdokumente oder ähnliches vorlegen zu lassen. Das bedeutet, Sie müssen einfach nachfragen. Hier gilt eine wie immer gast- und serviceorientierte Kommunikation. Damit ist Ihre Mitwirkungspflicht erfüllt.

#### 7. Ach ja, die Datenerfassung der Gäste: Wie genau muss ich das machen?

Um ggf. Infektionsketten nachverfolgen zu können, müssen Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste von Ihnen aufgenommen und unter Beachtung der Grundsätze des Datenschutzes behandelt werden. **Dies gilt nur im Innenbereich!** Hierzu stellen wir, der DEHOGA Hessen, Ihnen Musterformulare zur Verfügung. Sie können anhand dieser Muster aber natürlich auch eigene Formulare erstellen.

Unsere Empfehlung für die Handhabung:

- a) Nummerieren Sie die zur Verfügung stehenden Tische.
- b) Legen Sie sich einen Ordner mit einem Trennblatt pro Tisch an.
- c) Heften Sie die ausgefüllten Formulare nach Tagesdatum sortiert unter dem jeweiligen Trennblatt mit der entsprechenden Tischnummer ab.
- d) Bewahren Sie die Datenblätter vier Wochen auf und vernichten Sie diese dann.

#### 8. Können wir mit Trennwänden arbeiten, und sind dann die 1,5 Meter Abstand entbehrlich?

Ja, Sie können auf den Abstand verzichten, wenn Sie geeignete Trennwände einziehen oder aufstellen. Trennwände können aus Plexiglas, Planen oder anderen geeigneten Materialien bestehen.

### 9. Es gibt „Engpässe“, wo Gäste und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einander zwangsläufig sehr nahe kommen. Wie ist damit umzugehen?

Eingangsbereiche, Wege zur Toilette etc. können zum „Flaschenhals“ werden. Hier ist je nach Zuschnitt des Betriebs eine kluge Wegeführung gefragt. Ganz besonders kommt es darauf an, die Gäste dafür zu sensibilisieren, aufeinander Rücksicht zu nehmen. Vermeiden Sie unbedingt Warteschlangen. Tragen Sie Sorge dafür, dass die Abstandsregeln eingehalten werden, egal wann und wo.

Und: Wenn Gäste einander auf Gängen oder Fluren begegnen und die Abstandsregeln allein im Vorbeigehen nicht einzuhalten sind, empfehlen wir Ihnen, das Maskengebot in diesen Bereichen Ihres Hauses in Ihr Hygienekonzept aufzunehmen.

### 10. Können demzufolge dann auch Familienfeiern stattfinden?

Grundsätzlich ja. Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern und ähnliche Zusammenkünfte dürfen in einem engen privaten Kreis stattfinden. Es sind Zusammenkünfte bis 100 Personen erlaubt. Allerdings müssen die vorgenannten Regeln zu Quadratmeterberechnung und zum Abstand unter denjenigen, die nicht demselben Hausstand angehören, eingehalten werden.

Das ist eine zusätzliche Herausforderung!

Veranstaltungen mit über 100 Personen können gestattet werden, wenn alle vorgenannten Regeln eingehalten werden und ein zusätzliches extra für die Veranstaltung konzipiertes Hygienekonzept erarbeitet wird. Dieses ist bei der zuständigen Gesundheitsbehörde einzureichen und genehmigen zu lassen.

Das bedeutet: Darlegung der Flächengröße, Umsetzung der Abstandsregeln (bis zu zwei Hausstände dürfen zusammen sitzen), besondere Maßnahmen zur Verhinderung, dass die Gäste sich ohne Abstand „mischen“, klare Wegeführung zu Toiletten oder anderen Bereichen.

### 11. Wie ist das bei einem z. B. 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 noch strenger: Statt der fünf Quadratmeter pro Gast, gelten dann **10 Quadratmeter pro Gast!**

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

Bei Familienfeiern im kleineren Kreis ist dies deutlich besser machbar. Denn hier können Sie Hausstände zusammenfassen.

## **12. Darf Musik gespielt werden, durch eine Band oder einen DJ?**

Ja. Das ist kein Problem. Aber auch hier gilt der Abstand von 1,5 Meter von Mensch zu Mensch.

## **13. Und dürfen die Gäste dann auch tanzen?**

Tanzveranstaltungen sind noch untersagt, genau wie der Betrieb von Discotheken und Clubs. Es spricht nichts dagegen, wenn das Brautpaar einen Tanz auf's Parkett legt. Aber dann wird es auch schon kritisch... Wir empfehlen von weiteren Möglichkeiten Abstand zu nehmen. Mehr ist nicht nur konkret untersagt, sondern unterläuft zwangsläufig auch die Abstandsregel.

## **14. Was darf auf den Tischen stehen? Blumen, Deko, Salz- und Pfefferstreuer?**

Grundsatz: Es dürfen keine Gegenstände zwischen Personen, die nicht demselben oder einem weiteren Hausstand angehören, entgegengenommen und weitergereicht werden. Des Weiteren dürfen keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung bereitgestellt werden. Das bedeutet, Salz- und Pfefferstreuer, Besteckgefäße, Zahnstocherhalter und ähnliches gar nicht erst auf die Tische stellen. Wenn Sie Blumen und Deko platzieren möchten, müssten Sie alles beim Tischwechsel desinfizieren. So traurig dies ist, wir empfehlen darauf gänzlich zu verzichten.

## **15. Was ist mit den Speise- und Getränkekarten?**

Die Speise- und Getränkekarte muss nach jedem Gastwechsel desinfiziert werden. Achten Sie darauf, dass Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 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 den Gästen!

Es können aber auch analoge Tafeln mit Kreise beschrieben oder den Gästen z.B. QR-Code der Speisekarte zur Verfügung gestellt werden, so dass der Gast diese in seinem Handy ansehen kann.

## **16. Dürfen Buffets angeboten werden?**

Buffets sind nicht untersagt. Aber hier gilt das zuvor Gesagte: So dürfen Vorlegebestecke nicht von Hand zu Hand gehen und müssten folglich permanent ausgetauscht werden. Des Weiteren ist es schwierig, wenn Gäste sich über das Buffet beugen...

Wir empfehlen daher entweder den Verzicht oder das Anreichen (keine Selbstbedienung!) durch die Service-/Küchenmitarbeiter.

Im Übrigen müssen Sie Gewähr für den ständigen Austausch von Vorlegebesteck tragen und halten Sie die Gäste am Buffet dazu an, am Buffet Mundschutz zu tragen.

### **17. 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 aufgrund der organisatorischen Vorgaben erforderlich sein achten Sie insbesondere auf folgendes:

- a) Getränkeflaschen müssen geschlossen sein.
- b) Flaschenöffner stehen jedem Gast individuell und ausschließlich zur Verfügung.
- c) Hier müssen Sie die Gäste recht strikt „briefen“: „Nehmen Sie die Getränkeflasche, die Sie berührt haben. Fassen Sie keine anderen Gegenstände an. Öffnen Sie Ihre Getränkeflasche mit dem Ihnen auf Ihrem Platz eingedeckten Flaschenöffner. Reichen Sie den Flaschenöffner nicht weiter. Jeder Gast hat sein eigenes Werkzeug.“

### **18. Müssen Gäste reservieren?**

Nein, eine verbindliche Reservierungspflicht gibt es nicht. Wir empfehlen Ihnen aber, um Reservierungen zu bitten. Dies hat den Vorteil, dass Sie planen können, insbesondere im Schichtbetrieb und ggf. Stornogebühren bei No Show in Anspruch nehmen können. Zu den Bedingungen von Stornogebühren bei No Shows erhalten Sie durch uns, den DEHOGA Hessen, gerne ein Merkblatt.

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

Ist ein Gast positiv auf das Corona-Virus getestet worden und war zum Zeitpunkt seiner Infektion bei Ihnen im Betrieb, wird die Gesundheitsbehörde um die von Ihnen erfassten Gästedaten bitten und die Infektionsketten versuchen zu verfolgen bzw. alle Gäste, die zur selben Zeit bei Ihnen im Betrieb waren, kontaktieren.

Da es sich um Einzelfallentscheidungen handelt, ist nicht mit Sicherheit zu sagen, wie die Gesundheitsbehörde Ihrem Betrieb gegenüber reagiert.

Es ist denkbar, dass Ihr Betrieb dann vorübergehend geschlossen wird. Dies löst dann umgehend einen Entschädigungsanspruch nach § 56 des Infektionsschutzgesetzes aus. Kontaktieren Sie in diesem Fall die DEHOGA Hessen-Rechtsberatung. Mitglieder sind in solchen Fällen über den Verband rechtsschutzversichert.

Falls machbar, teilen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer in die gleiche, sich nicht begegnenden Schicht ein. Das geht natürlich aktuell nur in wirklich großen Betrieben. Damit besteht die Chance, dass der Betrieb ggf. nicht ganz geschlossen werden muss und möglicherweise nur die befasste Schicht in Quarantäne muss.

**Für den Arbeiterschut: Beachten Sie den Pandemieplan der BGN →**

<https://www.dehoga-hessen.de/index.php?elD=dumpFile&t=f&f=6158&token=1b0887cb4412d70ef11410ccd057bf0675e9dc8a>

## **20. 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Hotellerie und Gastronomie müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

**AUSNAHME:** Wenn anderweitige Schutzmaßnahmen wie z.B. eine Trennvorrichtung am Hotelempfang eingesetzt wird, dann kann auf die Mund-Nase-Bedeckung verzichtet werden. Beispiel: Plexiglasscheibe an der Hotelrezeption oder am Veranstaltungscouter. In Küche und Service sind keine Ausnahmen zulässig.

## **21. Können anstelle von Mund-Nasen-Bedeckungen auch sog. „Visiere“ getragen werden?**

Wir, der DEHOGA Hessen, haben die Landesregierung bereits deutlich darauf aufmerksam gemacht, dass das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung insbesondere in der Küche problematisch ist. Klar ist, wir tragen Verantwortung. Klar ist aber auch, dass es unserer Branche nicht unnötig noch schwerer gemacht werden muss. Die Mund-Nase-Bedeckung wird uns im gesellschaftlichen Leben sicher wie auch die Abstandsregel noch lange begleiten. Umso wichtiger ist es, dass dies mit Maß und Ziel geschieht. Wir machen uns für Anpassungen wie auch weitere Lockerungen stark!

## **22. Auf 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, sicherlich machbar. Ist das Gegenteil der Fall, 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 immer unter [www.dehoga-hessen.de](http://www.dehoga-hessen.de)

## Fragen und Antworten zur HOTELLERIE / BEHERBERGUNG

Hotels, Pensionen, Privatzimmer und Campingplätze dürfen ebenfalls mit dem 15. Mai 2020 ihren Betrieb wieder aufnehmen. In öffentlichen Bereichen wie der Rezeption, den Tagungs- und Frühstücksräumen sowie dem Restaurant müssen aber die Abstandsregeln zwischen Personal und Gästen sowie der Gäste untereinander eingehalten werden. Es gilt im Beherbergungswesen all das zuvor Gesagt gleichermaßen. Hier kommen ein paar Besonderheiten, die der Natur der Sache nach nur in Hotels & Co. gelten...

### **1. 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/becatert 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.

### **2. Was gilt dann im Veranstaltungsgeschäft?**

Es gilt das oben unter Ziffern 10 ff. Ausgeführte: Veranstaltungen bis 100 Personen müssen grundsätzlich nicht genehmigt werden. Es müsse aber 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. Teilnehmer müssen ebenfalls Kontaktdaten hinterlegen.

### **3. Sind Veranstaltungen mit über 100 PAX möglich?**

Veranstaltungen mit mehr als 100 Teilnehmern können im Ausnahmefall stattfinden, müssen dann aber vorher 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.

#### **4. 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.

#### **5. Was ist, wenn z.B. 6 Wochen vorher noch nicht klar ist, ob der Kongress oder die 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.

#### **6. 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. Zu Ausnahmen siehe Frage Ziffer 5.

### **7. 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 sein Risiko. Hier gilt nichts anderes als in dem Fall, dass sich schlicht von vorneherein zu wenig Teilnehmer anmelden. Etwas anderes kommt freilich in Betracht, wenn die Zahl der Teilnehmer nach den vertraglichen Vereinbarungen Einfluss auf den Preis haben sollte oder Geschäftsgrundlage geworden ist.

### **8. 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.

### **9. Was ist mit dem Hotelschwimmbad und der Sauna?**

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

### **10. 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.

### **11. Wir bieten Wellnessmassagen an. Ist das wieder möglich?**

Ja, individuelle Angebote sind auch möglich. Es heißt ja nur, dass solche „zur gemeinschaftlichen Nutzung“ untersagt bleiben. Achten Sie aber 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.