

# Informationen für eine sichere Gastronomie trotz Corona-Zeiten



Dr. Dörte Liebethuth  
Landtagsabgeordnete

(Stand: 11.06.2020)

Aus dem **Hygienekonzept des Nds. Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung vom 8. Mai 2020** (abgerufen unter <https://www.mw.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/presseinformationen/gastronomie-in-zeiten-von-corona-wirtschaftsministerium-stellt-hygienekonzept-vor-188188.html> am 11.6.2020):

„Als allgemeine Voraussetzung gelten die Regelungen der Nds. Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Corona - Virus in ihrer jeweils aktuellen Fassung, insbesondere die jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen.

Als besondere Regeln für die Gastronomie sind darüber hinaus zu beachten:

- ~~Es dürfen nur max. 50 % der vor der Corona bedingten Schließung vorhandenen Sitzplatzkapazitäten im Betrieb gleichzeitig belegt werden. (Anmerkung Dörte Liebethuth vom 11.6.2020: Diese Regelung gilt nicht mehr!)~~
- Im Gastraum sind **Tische in einem Mindestabstand von 2 m anzuordnen.**
- Die Gäste sind angehalten, im Vorhinein zu reservieren. . (Anmerkung Dörte Liebethuth vom 11.6.2020: Eine Reservierungspflicht gibt es aber nicht!)
- Als **Kontaktdaten** für eine Nachverfolgbarkeit müssen Gäste ihren Namen und eine Telefonnummer hinterlassen.
- **Mund-Nasen-Schutz ist für das Servicepersonal verpflichtend**, nicht allerdings für die Gäste am Tisch.
- **Es wird ausschließlich am Tisch serviert. In Selbstbedienung können nur fertig konfektionierte Tellergerichte ausgegeben werden.** Betreiber und Kunden sind verpflichtet, darauf zu achten, dass jederzeit ein **Abstand von 1,50 Metern zwischen Kunden**, für die die aktuellen Kontaktbeschränkungen gelten, eingehalten wird.
- Buffets sind nicht erlaubt.
- **Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung auf den Tischen (keine Speisekarten, Gewürzständer, Flyer etc.).**
- **Die Aufteilung im Gastraum ist so vorzunehmen, dass Gäste nicht in Kontakt mit vorgehaltenen Speisen kommen können (zum Beispiel keine Salatinseln in Steakrestaurants, generell keine offenen Küchen).**
- **Die Gäste sind über den betrieblichen Infektionsschutz und das angewendete Hygienekonzept per Aushang zu informieren.“**

Die jeweils aktuellste „**Niedersächsische Verordnung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Corona-Virus**“ mit Regelungen, die für eine corona-sichere Gastronomie wichtig sind, ist online abrufbar unter

<https://www.niedersachsen.de/Coronavirus/vorschriften/vorschriften-der-landesregierung-185856.html>

**Zur Einhaltung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards für Betriebe im Gastgewerbe gilt verpflichtend die Anwendung der „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe vom 29. April 2020 (online abrufbares PDF unter**

[https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440) ; Stand 11.06.2020)

**Antwort des Nds. Ministeriums für Soziales, Gesundheit und Gleichstellung vom 10.6.2020 zu Hochzeitsfeiern und zur Lockerung der Kontaktbeschränkungen zum 22.6.2020:**

„gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 12 der derzeit gültigen Verordnung in der Fassung vom 5.6.2020 ist die Teilnahme an Hochzeitsfeiern mit nicht mehr als 50 Personen erlaubt. Hochzeitsfeiern sind private Veranstaltungen, für die, wie in der privaten Wohnung, keine Abstandsregelung getroffen wurde. Es sollte aber im ureigenen Interesse aller Gäste liegen, den Mindestabstand zu Personen, die nicht zum eigenen Hausstand gehören, bzw. die nicht Lebenspartnerin oder Lebenspartner sind, einzuhalten, um das Infektionsrisiko möglichst gering zu halten. Die Ereignisse in Göttingen, aber auch in einer Gaststätte in Leer, haben verdeutlicht, wie schnell aus einer fröhlichen Zusammenkunft ein dynamisches Infektionsgeschehen werden kann, mit teils Hunderten von Betroffenen. Die Einhaltung von Abstands- und Hygieneregelungen schützen am effektivsten.

Wird in der Gastronomie gefeiert, sind die dafür geltenden Bestimmungen einzuhalten (also max. zwei verschiedene Hausstände an einem Tisch, Tische mit Mindestabständen, keine wechselnden Tischbesetzungen usw.).

Hier ist § 6 Abs. 1 einschlägig:

§ 6

Restaurationsbetriebe

- (1) *Restaurationsbetriebe im Sinne des Gaststättengewerbes nach § 1 Abs. 3 des Niedersächsischen Gaststättengesetzes, insbesondere Restaurants, Freiluftgastronomie, Bars, Imbisse und Cafés, allein oder in Verbindung mit anderen Einrichtungen, sowie Kantinen dürfen betrieben werden, wenn die Betreiberin oder der Betreiber der Einrichtung Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen sowie Hygienemaßnahmen getroffen hat, die geeignet sind, die Gefahr einer Infektion mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 zu vermindern. Ein Angebot in Buffetform ist nicht zulässig. Die Betreiberin oder der Betreiber der Einrichtung nach Satz 1 hat sicherzustellen, dass die Plätze für die Gäste so angeordnet sind, dass ein Abstand von mindestens 2 Metern zwischen den Tischen gewährleistet ist, und jeder Gast zu jedem anderen Gast, soweit dieser nicht zum eigenen oder zu einem weiteren Hausstand gehört, jederzeit einen Abstand von mindestens 1,5 Metern einhält. Die Betreiberin oder der Betreiber hat zudem sicherzustellen, dass die jeweils dienstleistende Person während der Arbeit eine Mund-Nasen-Bedeckung nach § 9 Abs. 2 trägt und für den Gast die Möglichkeit der Händereinigung besteht. Die Betreiberin oder der Betreiber ist verpflichtet, den Familiennamen, den Vornamen, die vollständige Anschrift und eine Telefonnummer jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung zu dokumentieren, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Andernfalls darf der Gast nicht bedient werden. Gehören Gäste demselben Hausstand an, so ist die Dokumentation der Daten eines Gastes ausreichend. Die Dokumentation ist für die Dauer von drei Wochen nach dem Besuch aufzubewahren und dem zuständigen Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen. Spätestens einen Monat nach dem Besuch des Gastes sind die Daten zu löschen.*

Die derzeit gültige Verordnung tritt mit Ablauf des 22.6. außer Kraft. Der Stufenplan der Landesregierung sieht für die nächste Stufe vor, dass private Treffen auf 10 Personen ausgeweitet werden können. Diese Stufe würde ab 22.6. in Kraft treten.

Der Stufenplan ist aber nur ein „Plan“ der als Grundlage für die weiteren Schritte dient. Er zeigt mögliche Maßnahmen auf, setzt aber kein Recht. Die tatsächliche Regelung, die gilt, ist die Rechtsverordnung in der jeweils gültigen Fassung (zurzeit die Fassung vom 05.06.2020). Der Stufenplan ist auch nicht verbindlich, sondern eine Vorausschau auf mögliche und geplante Maßnahmen bzw. Lockerungen, die allesamt abhängig sind von der weiteren Entwicklung der Infektionszahlen. Insofern lässt sich nicht verbindlich sagen, dass alle Schritte im geplanten Umfang und zum geplanten Zeitpunkt auch tatsächlich durch Rechtsverordnung umgesetzt werden.“

**Häufig gefragte Fragen zur Gastronomie auf den Seiten des Nds. Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Digitalisierung, abgerufen am 11.6.2020 über:**

[https://www.mw.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/coronavirus\\_informationen\\_fur\\_unternehmen/antworten-auf-haufig-gestellte-fragen-faqs-186294.html#03](https://www.mw.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/coronavirus_informationen_fur_unternehmen/antworten-auf-haufig-gestellte-fragen-faqs-186294.html#03)

(Anmerkung Dörte Liebethuth vom 11.6.2020: Die Häufig gefragten Fragen des Nds. Wirtschaftsministerium werden auf [www.mw.niedersachsen.de](http://www.mw.niedersachsen.de) fortlaufend aktualisiert. )

**Welche gastronomischen Betriebe dürfen wieder öffnen?**

Restaurants, Gaststätten, Biergärten im Freien, Imbisse, Cafés und Kantinen dürfen seit dem 11. Mai 2020 **unter strengen Sicherheits- und Hygieneauflagen** wieder öffnen. So muss dafür gesorgt sein, dass der Zutritt gesteuert werden kann und Warteschlangen vermieden werden. Außerdem darf kein Buffet angeboten werden.

Mensen dürfen erst nach Zustimmung der örtlich zuständigen Gesundheitsbehörde betrieben werden, wenn auf der Grundlage eines Hygienekonzepts der Betreiberin oder des Betreibers sichergestellt ist, dass die Gefahr einer Infektion mit dem Coronavirus SARSCoV-2 erheblich vermindert ist.

Hofcafés sind zugelassen, wenn die Restriktionen des § 6, Abs. 1 eingehalten werden (zum Beispiel Gästesteuerung, reduziertes Platzangebot, kein Buffetbetrieb).

**Seit dem 8. Juni 2020 dürfen Bars wieder öffnen.**

**Welche Auflagen müssen beachtet werden?**

Um eine Ausbreitung des Coronavirus zu vermeiden, müssen auch in gastronomischen Betrieben Kontakte zwischen Personen auf ein Minimum begrenzt werden.. Im Gastraum muss **zwischen den Tischen ein Mindestabstand von zwei Metern** eingehalten werden. Außerdem müssen sowohl Personal als auch Gäste darauf achten, den Mindestabstand von 1,5 Metern zu Personen, die nicht zum selben oder einem weiteren Hausstand gehören, einzuhalten. Das Service-Personal ist verpflichtet, Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Für Gäste besteht diese Verpflichtung hingegen nicht.

Um mögliche Infektionsketten nachvollziehen zu können, muss der Betreiber der Gaststätte den **Namen und die Kontaktdaten jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und des Verlassens der Gaststätte mit dessen Einverständnis dokumentieren und auf Plausibilität überprüfen**. Sollte als Name des Gastes Mickey Mouse eingetragen werden, sollte der Betreiber den **korrekten Namen erfragen**. **Wird dieser verweigert, muss der Gast die Gaststätte verlassen**. Die Gaststätte muss die Daten drei Wochen aufbewahren, danach müssen die Daten gelöscht werden. Gäste dürfen nur bedient werden, wenn sie mit der Dokumentation einverstanden sind.

Es darf ausschließlich am Tisch serviert werden, **Selbstbedienung ist nur bei Ausgabe von fertigen Tellergerichten möglich**. Gäste dürfen nicht in Kontakt mit vorher angerichteten Speisen kommen, daher **sind Buffets oder offene Salatinseln zur Selbstbedienung nicht gestattet**. Offene Küchen sind generell nicht gestattet.

Die Gäste müssen über den betrieblichen Infektionsschutz und das angewendete Hygienekonzept per **Aushang** informiert werden.

Als zusätzliche Hilfestellung zur Umsetzung der Hygieneauflagen empfehlen wir den Betrieben die folgenden [Handlungsempfehlungen des DEHOGA Niedersachsen](#).

Zur Einhaltung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards für Betriebe im Gastgewerbe gilt verpflichtend die folgende Anwendung der „[Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards \(PDF, nicht barrierefrei, 434 KB\)](#)“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe vom 29. April 2020.

***Dürfen mehr als 50 Prozent der Sitzplätze gleichzeitig belegt werden?***

Ja. Diese Kapazitätsbeschränkung für gastronomische Betriebe ist zum 25. Mai 2020 aufgehoben worden. Die Einhaltung des Mindestabstands von 2 Metern zwischen den Tischen führt allein zu einer Reduzierung der Sitzplätze. Die Einhaltung der Hygieneauflagen bleibt davon unberührt.

***Muss ich einen Mund-Nasen-Schutz tragen, wenn ich im Restaurant essen gehe?***

Nein, für Gäste ist ein Mund-Nasen-Schutz nicht verpflichtend. Das liegt auf der Hand – denn beim Essen ist ein solcher Schutz zudem wenig praktikabel. Das Service-Personal hingegen ist verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

***Welche Dokumentationsanforderungen gelten in der Gastronomie?***

Die Betreiberin oder der Betreiber eines Restaurationsbetriebes muss den Namen und die Kontaktdaten jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung dokumentieren und drei Wochen aufbewahren, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Wenn ein Gast seine Kontaktdaten nicht abgeben möchte, muss er den Gastronomiebetrieb leider wieder verlassen. Gäste dürfen nur bedient werden, wenn sie mit der Dokumentation einverstanden sind. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist sind die Kontaktdaten zu löschen.

***Warum muss ich meinen Namen und meine Telefonnummer hinterlegen, wenn ich ins Restaurant gehe?***

Durch die strengen Sicherheits- und Hygienemaßnahmen soll die Ansteckung mit dem Coronavirus so weit wie möglich vermieden werden. Falls es aber trotzdem zu einer Ansteckung kommt, ist es wichtig, alle Personen, die mit der erkrankten Person in Kontakt standen, ausfindig zu machen. Deshalb dürfen Gäste nur bedient werden, wenn sie mit der Dokumentation von Name und Telefonnummer einverstanden sind. Die Daten müssen drei Wochen aufbewahrt und dann gelöscht werden. Bei Gästen, die alle aus demselben Hausstand kommen, reicht es, wenn einer seinen Namen, seine Anschrift und seine Telefonnummer hinterlässt.

***Sollte ich einen Tisch reservieren?***

Ja bitte! Vor einem Restaurantbesuch sind die Gäste angehalten, einen Tisch zu reservieren, sofern dies möglich ist.

***Außer-Haus-Verkauf von Speisen und Getränken bleibt ja auch weiterhin möglich. Darf ich diese Speisen und Getränke unweit des Gastronomiebetriebes zu mir nehmen?***

Ja, herzlichen Dank, dass Sie sich bislang daran gehalten haben, Speisen und Getränke nicht innerhalb eines Umkreises von 50 Metern zu den Betrieben zu sich zu nehmen. Dieses Verbot wurde am 11. Mai 2020 aufgehoben.

Die Empfehlungen der DEHOGA Niedersachsen (aktuellster Stand ist am 11.6.2020 leider noch der 28.5.2020, die Änderungen der Corona-Verordnung ab 8. Juni sind noch nicht berücksichtigt) sind online abrufbar unter:

[https://www.dehoga-niedersachsen.de/fileadmin/04\\_Branchenthemen/Wiedereintritt\\_Gastronomie\\_28052020\\_inklAnlagen.pdf](https://www.dehoga-niedersachsen.de/fileadmin/04_Branchenthemen/Wiedereintritt_Gastronomie_28052020_inklAnlagen.pdf)