



Hinweisblatt für geschlossene Gesellschaften in Gastronomie und Beherbergungsbetrieben

Mit diesem Infoblatt werden Sie auf die wichtigsten Informationen für geschlossene Gesellschaften wie Hochzeiten, Geburtstage und ähnliche Feierlichkeiten hingewiesen:

Anzahl der Teilnehmer:	<ul style="list-style-type: none">- 50 (ab 8.7. 2020: 100) Teilnehmer, wenn die Feier in Innenräumen stattfindet- 100 (ab 8.7. 2020: 200) Teilnehmer, wenn die Feier im Freien stattfindet- Kinder werden unabhängig vom Alter bei der Zahl der Personen mitgezählt
Veranstaltungsort:	<ul style="list-style-type: none">- Keine verpflichtenden Abstandsregeln, auch nicht bei Aktivitäten wie Tanz/Spielen- Auch Tafeln sind erlaubt
Essen:	<ul style="list-style-type: none">- Selbstbedienbüffet bei geschlossenen Gesellschaften möglich, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet wird und so sichergestellt wird, dass Besteck und Geschirr nicht durch mehrere Personen berührt werden können
Live-Musik:	<ul style="list-style-type: none">- Live-Musik ist möglich unter folgender Voraussetzung: Mindestabstand zum Publikum 1,5 m, Blasmusik und Sänger 2 m- Profiband oder bis zu 10 Laienmusiker- Das Hygienekonzept Kulturelle Veranstaltungen und Proben ist zu beachten
Mund-Nasen-Bedeckung der Gäste:	<ul style="list-style-type: none">- Innerhalb des Raums, in dem sich nur die geschlossene Gesellschaft aufhält, darf – auch während des Tanzens – auf eine Mund-Nasen-Bedeckung verzichtet werden- Die Maskenpflicht gilt somit, wenn sich die Gäste in Gemeinschaftsbereichen wie z. B. Eingangsbereich der Gaststätte, Flur, WC usw. bewegen
Sperrstunde:	<ul style="list-style-type: none">- Die Corona-Sperrstunde wurde aufgehoben. Es gelten wieder die Regeln wie vor der Corona-Pandemie
Schutz- und Hygienekonzept:	<ul style="list-style-type: none">- Im Übrigen kommen die Hygienekonzepte Gastronomie und Beherbergung zur Anwendung. Dabei sind ggf. die Vorschriften für musikalische Darbietungen des Hygienekonzepts Kulturelle Veranstaltungen und Proben in das betriebliche Hygienekonzept zu integrieren- Auch bei geschlossenen Gesellschaften sind die Kontaktdaten der Gäste entsprechend den Vorgaben des Hygienekonzepts Gastronomie zu erheben