

## Alles auf einen Blick: Die wichtigsten Eckpunkte zur Öffnung der Restaurants und Hotels in Baden-Württemberg

<u>Wann darf geöffnet werden?</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nach 5 Tagen mit Inzidenz unter 100 im jeweiligen Stadt- oder Landkreis</li><li>• und 1 Tag nach Bekanntgabe durch Stadt- oder Landkreis</li><li>• Stadt- und Landkreise geben jeweils auch die weiteren Öffnungsstufen bekannt.</li></ul>	<u>Was darf geöffnet werden?</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hotels für Business- und Tourismusküste</li><li>• Restaurants im Außen- <u>und</u> Innenbereich</li><li>• Wellness in Öffnungsstufe 2</li></ul>
<u>Welche Abstands- und Hygieneregeln gelten?</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Abstand halten wo möglich</li><li>• Maske tragen (außer am Tisch)</li><li>• (Hand-)Hygiene beachten</li><li>• Tischabstand mindestens 1,5m</li><li>• Max. 5 Personen aus max. 2 Haushalten an einem Tisch.<ul style="list-style-type: none"><li>○ Kinder bis 14, Genesene und Geimpfte zählen nicht dazu</li><li>○ Paare zählen als 1 Haushalt auch wenn sie nicht zusammen leben</li></ul></li><li>• Innen max. 1 Gast pro 2,5m<sup>2</sup> Gastfläche (mit Theken- und Eingangsfläche, ohne Toilette)</li></ul>	<u>Zu welchen Zeiten darf ich öffnen?</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Öffnungszeiten maximal von 6:00-21:00 Uhr</li><li>• Ab Öffnungsstufe 2 maximal von 6:00-22:00 Uhr möglich</li></ul> <u>Welche Kundeninformationen muss ich wie erfassen? (Kontaktnachverfolgung)</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vor- und Nachname, Anschrift, Datum und Zeitraum der Anwesenheit und soweit vorhanden die Telefonnummer</li><li>• Entweder auf Papier (<a href="#">Vorlage hier</a>)</li><li>• Oder digital (z.B. über Luca App)</li></ul> <u>Besteht eine Reservierungspflicht?</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nein, es wird den Gästen jedoch geraten</li></ul>

<p><u>Wer darf kommen?</u> Jeder Gast muss kontrolliert werden. Nur „geimpfte“, „genesene“ oder „negativ getestet“ Gäste haben Zutritt. Nachweis:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Vollständig Geimpfte:</b> Impfpass, auf dem die zweite Impfung mind. 14 Tage alt ist</li><li>• <b>Genesene:</b> positives PCR-Testergebnis, das mindesten 28 Tage, aber nicht älter als 6 Monate ist</li><li>• <b>Negativ Getestete:</b> mit Testbescheinigung nicht älter als 24h z.B. von Testzentrum (1x die Woche kostenlos), Arbeitgeber des Gastes oder Dienstleister (z.B. Frisör, Einzelhandel, Gastronom...). Privat durchgeführte Selbsttestes berechtigen nicht zum Eintritt.</li></ul> <p>Das Ergebnis der Kontrolle muss nicht dokumentiert werden.</p>	<p><u>Praktische Tipps:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maximal erlaubte Gästezahl im Innenbereich errechnen (Gastraumfläche inkl. Theke / 2,5) und max. Personenzahl am Eingang veröffentlichen</li><li>• Aushänge und Hinweisschilder sind kostenlos abrufbar unter <a href="http://www.dehogabw.de">www.dehogabw.de</a></li><li>• Schriftliches Test- und Hygienekonzept erstellen</li><li>• Auf der Homepage die Gäste auf die nächstgelegenen Testzentren hinweisen und bitten, bereits mit einem negativen Test zu kommen (falls nicht geimpft oder genesen)</li><li>• Führen Sie selbst Tests nur dann durch, wenn Sie entsprechend Platz und geschulte Mitarbeiter dafür haben</li><li>• Andere Branchen berechnen für einen Corona Test in der Regel 5-7€. Jeder Betrieb entscheidet selbst ob und zu welchem Preis er Gebühren für den Test erhebt.</li></ul>
<p><u>Muss oder kann ich als Gastronom selbst testen?</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ich muss nicht, kann aber</li><li>• Die testende Person benötigt eine fachliche Unterweisung (diese werden DEHOGA Mitgliedern an mehreren Terminen kostenlos über die DEHOGA Akademie angeboten)</li><li>• Getestete Personen können mit der vom Gastronom ausgestellten Bescheinigung für 24h auch andere Einrichtungen als „getestet“ besuchen</li></ul> <p>Es besteht hier also eine sehr hohe Sorgfaltsverpflichtung und Verantwortung der Betriebe.</p>	<p><u>Was muss ich beachten, wenn ich meine Gäste selbst teste?</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Testung muss vor dem Restaurant stattfinden</li><li>• Dauer: mind. 20 Minuten</li><li>• Entweder ein geschulter Mitarbeiter testet den Gast, oder der Gast testet sich selbst unter Aufsicht des Mitarbeiters</li><li>• Bescheinigung ausstellen (bei positivem Ergebnis Pflicht, bei negativem auf Verlangen des Gastes)</li><li>• Weitere Infos zum Ablauf, Umgang mit positiven Testergebnissen und Vorlage Testbescheinigungen finden Sie <a href="#">hier</a></li><li>• Kosten des Tests sind je nach Umsatzrückgang im entsprechenden Monat zu 0% /40% / 60% /100% über die <a href="#">Überbrückungshilfe III</a> förderfähig.</li></ul>

Diese Übersicht dient als Handreichung für eine schnelle Übersicht der Anforderungen. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entspricht dem Stand vom 14.05.2021. Weitere Informationen zum jeweils aktuellen Sachstand finden Sie unter [www.dehogabw.de](http://www.dehogabw.de)