

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"> • 100 Teilnehmer, wenn die Feier in Innenräumen stattfindet • 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 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: Abstand 1,5 m vom Publikum, 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