

Checkliste zur Erstellung eines Hygienekonzepts für Gastronomie, Veranstaltungen etc.

Bitte beachten Sie zunächst die jeweils gültige Corona Verordnung!

Aktuell gilt die Siebenundzwanzigste Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (Siebenundzwanzigste Coronaverordnung) vom 18. Juni 2021

Gegebenenfalls gibt es Änderungen, die sich auf Grund einer Allgemeinverfügung ergeben.

Aktuell ergibt sich daraus:

- **Die maximale Teilnehmendenzahl von 250 gleichzeitig anwesenden Personen in geschlossenen Räumen bzw. 1.000 gleichzeitig anwesenden Personen unter freiem Himmel.**
- **Zu den Teilnehmendenzahlen zählen alle Gäste, das Personal, Künstler:innen, Sportler:innen, geimpfte und genesene und getestete Personen sowie sonstige anwesende Personen.**
- **Die Veranstalterin oder der Veranstalter hat ein Schutz- und Hygienekonzept nach § 7 Absatz 1 zu erstellen, bei Veranstaltungen in einem Betrieb nach § 7 Absatz 2**
- **Zwischen den teilnehmenden Personen muss ein Abstand von mindestens 1,5 Metern eingehalten werden; dies gilt nicht für Personen nach § 1 Absatz 2, die eine Veranstaltung gemeinsam besuchen, also:**
 - die Ehegattin oder den Ehegatten, die Lebenspartnerin oder den Lebenspartner, die Partnerin oder den Partner einer eheähnlichen oder lebenspartnerschaftsähnlichen Gemeinschaft sowie deren oder dessen Kinder (Patchworkfamilie), Verwandte in gerader Linie sowie Geschwister und Geschwisterkinder (Familienangehörige),
 - Personen, die in einer gemeinsamen Wohnung oder gewöhnlichen Unterkunft leben (Angehörige des eigenen Hausstandes); Paare gelten als Angehörige eines Hausstandes, auch wenn sie nicht in einer gemeinsamen Wohnung leben,
 - Zusammenkünfte zwischen Angehörigen eines Hausstandes mit Personen eines anderen Hausstandes oder
 - Zusammenkünfte von bis zu zehn Personen aus verschiedenen Hausständen, wobei Kinder bis zu einem Alter von 14 Jahren und Begleitpersonen von Menschen, die diese aufgrund von Alter, Krankheit, Pflegebedürftigkeit oder Behinderung benötigen, nicht einzurechnen sind.
 - Gruppen von Kindern bis zu einem Alter von 14 Jahren.
- **Eine Namensliste der teilnehmenden Personen zur Kontaktverfolgung nach § 8 ist zu führen (Name, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse, Zeitpunkt des Betretens und des Verlassens); sie muss vier Wochen aufbewahrt werden**
- **Bei Veranstaltungen in Innenräumen ist für eine ausreichende Lüftung zu sorgen.**
- **Bitte beachten Sie die Maskenpflicht in den vorgeschriebenen Bereichen, insbesondere in allen Innenräumen. Lediglich am eigenen Sitzplatz darf auf das Tragen einer Maske verzichtet werden.**
- **Bei einer Inzidenz einer Stadtgemeinde unter 35: keine Testpflicht, Inzidenz zwischen 35 und 50 Testpflicht in Innenräumen, Inzidenz einer Stadtgemeinde über 50: Testpflicht auch bei Veranstaltungen unter freiem Himmel.**
- **Bei einer Unterschreitung der Inzidenz von 35 sind Veranstaltungen unter freiem Himmel auch ohne Mindestabstand mit maximal 100 gleichzeitig anwesenden Personen erlaubt, wenn alle Personen ein aktuelles negatives Testergebnis vorweisen oder aber zur Gruppe der Geimpften und Genesenen gehören; sie muss mindestens zwei Tage vorher der zuständigen Ortspolizeibehörde gemeldet werden.**
- **Die Testpflicht besteht auch nicht für Kinder bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres.**

- **Der Testpflicht kann durch einen vor Ort unter Aufsicht durchgeführten Selbsttest nachgekommen werden (gültig für die Dauer des Besuchs der Veranstaltung) oder es wird das Ergebnis eines Schnelltests in einem Testzentrum vorgelegt, welches zum Zeitpunkt des Besuchs der Veranstaltung nicht älter als 24 Stunden sein darf.**

Die nachfolgende Checkliste dient als Anregung für die Erstellung eines Hygienekonzepts für die Gastronomie, Veranstaltungen etc.

Hier finden Sie Beispiele, an denen Sie sich orientieren können, wenn Sie ein Hygienekonzept für eine private Veranstaltung erstellen. Die Beispiele sind nicht abschließend.

Checkliste

- Sie haben sichergestellt, dass die Abstandsregeln eingehalten werden können. (z.B. Festlegung von Zutrittsbeschränkungen, Platzierung der Tische und Stühle, Sitzplatzpflicht, Bedienpflicht)
- Sie haben Hygienemaßnahmen und Hygieneregeln zur Vermeidung von Infektionen sichergestellt. (z.B. Durchführung/Prüfung anerkannter Tests, Aufstellung von Schutzvorrichtungen, Festlegung einer Maskenpflicht, regelmäßige Reinigung und Desinfektion)
- Sie haben in geschlossenen Räumen eine ausreichende Lüftung sichergestellt.
- Sie haben Maßnahmen zur Einhaltung der festgelegten Obergrenze der höchstens zugelassenen Personen sichergestellt. (z.B. Maximale Aufenthaltsdauer, Zugangssperre bei Erreichung der maximalen Personenzahl)
- Sie haben die Kontaktnachverfolgung sichergestellt. (z.B. Liste, Luca-App, Gast-Bremen) Die Corona-WarnApp erfüllt die Anforderungen zur Registrierung nicht. Es empfiehlt sich, neben einer digitalen Möglichkeit auch eine analoge Eintragungsmöglichkeit vor Ort vorzuhalten, da nicht jede teilnehmende Person eine App nutzt bzw. nutzen möchte.

Hilfreiche Tipps:

- Bitten Sie Ihre Gäste nicht zu kommen, wenn diese Symptome einer Corona-Infektion aufweisen.
- Sie sollten Ihre Gäste zu Beginn der Veranstaltung auf Verhaltensregeln (z. B. Abstandhalten, regelmäßiges Händewaschen) hinweisen und ggf. zur Erinnerung einen schriftlichen Hinweis auslegen.
- Tische dürfen maximal mit der Personenzahl, die sich aus §1 Abs.2 Nr.2 oder 3 ergeben, besetzt werden
- In Innenräumen besteht Maskenpflicht. Nur am Sitzplatz dürfen diese abgenommen werden.

- Vermeiden Sie nach Möglichkeit die gemeinsame Nutzung von Gegenständen. Insbesondere Geschirr und Besteck sollte personenbezogen ausgegeben und verwendet werden.
- Waschmöglichkeiten mit Flüssigseife und das Bereitstellen von Desinfektionsmitteln bieten Ihren Gästen die Möglichkeit, sich zwischendurch die Hände zu waschen. Legen Sie genügend Handtücher, empfohlen werden Einmal-/Papierhandtücher, für Ihre Gäste bereit.