

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
<b>Baden-Württemberg</b>  <b>Gemäß VO vom 16.05.2020, gültig bis 15.06.2020.</b>	Restaurants: 18.05.  Hotels: 29.05.	Maskenpflicht für alle MA mit Gästekontakt in allen Räumen der Gaststätte. Masken haben seitens des Arbeitgebers bereitgestellt zu werden. Keine Pflicht für Gäste.  Außerhalb der Räume der Gaststätte mit Gästekontakt wird das Tragen einer MNB bei Vorliegen besonderer gesundheitlicher Risiken bei engem Kontakt zu den Arbeitskolleginnen und -kollegen empfohlen.	Ja: Name und Vorname, Datum, Beginn und Ende des Besuchs und Uhrzeit des Besuchs, Telefonnummer oder Adresse sind zu erheben. Die Gäste dürfen die Gaststätte nur besuchen, wenn sie die Daten dem Betreiber vollständig und zutreffend zur Verfügung stellen. Die Daten sind vom Betreiber vier Wochen nach Erhebung zu löschen.	Ja.	1,5 m Abstand zwischen Tischen. Ausreichende Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, Treppen, Türen, Aufzügen und Sanitärräumen, sind sicherzustellen.  Soweit möglich sollen Mitarbeiter Servierwagen nutzen.	Ja.	Flächen und Gegenstände im Gästebereich, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter, sind nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung regelmäßig, in festgelegten Zeitabständen, angemessen zu reinigen.  Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck ist mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel und einer Temperatur von mindestens 60 Grad Celsius zu spülen. Sofern eine Reinigung von Gläsern im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur nicht möglich ist, soll bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser, mit einer Temperatur von	Nein.	Erlaubt.	Nein.	Öffnung gilt nur für Speisewirtschaften.	Grundsätzlich gilt: außerhalb des öffentlichen Raumes: Max. 5 Personen. Ausgenommen sind Veranstaltungen und Ansammlungen, wenn die Personen in gerader Linie verwandt sind/Geschwister und deren Nachkommen oder dem eignen Haushalt angehören.	Soll-Vorschriften zum kontaktlosen Bezahlen.  Bei Barzahlung hat die Geldübergabe über eine hierfür geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche zu erfolgen, um einen direkten Kontakt zwischen den Beschäftigten und den Gästen zu vermeiden.  Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen.  Schulungspflicht.  Sitzplatzzuweisung.  Die Infektionsgefährdung der Beschäftigten ist unter Berücksichtigung der Bedingungen am Arbeitsplatz zu minimieren. Hierbei ist gegebenenfalls ein Schichtbetrieb mit festen Teams einzurichten. Soweit möglich sollen Parkplätze für Beschäftigte bereitgestellt werden, um die Benutzung des öffentlichen Personennahverkehrs zu vermeiden.

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
							mindestens 45 Grad Celsius, mit Spülmittel verwendet werden. Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.						
<b>Bayern</b>	Außengastro/ Biergärten: 18.05.  Innengastro: 25.05.2020  Hotels: 30.05.	Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.  Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.	Keine Pflicht, lediglich eine Empfehlung. Gästeliste mit folgenden Daten: Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthalts. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten.	Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Bei Spontanbesuchen werden Kontaktdaten einer Hauptperson (Namen, Personenzahl, Uhrzeit) aufgenommen.	Bei Gästen, die nicht demselben oder einem anderen Hausstand angehören oder der Familie/Verwandtschaft angehören: Mindestabstand 1,5 m oder geeignete Trennvorrichtungen.	Ja. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.  Ausschluss vom Besuch der Gaststätten: Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in	Ein Schutz- und Hygienekonzept ist auszuarbeiten.	Außengastro ab 18.05.2020: 6 – 20 Uhr.  Innengastro ab 25.05.2020: 6 – 22 Uhr	Selbstbedienung erfolgt nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegebote beurteilung. Es ist sicherzustellen, dass	Ja, siehe Öffnungszeiten.	Ausschank in Biergärten und auf Freischankflächen explizit erlaubt.	Keine explizite Gastro-Regelung. Veranstaltungen sind grundsätzlich untersagt.	Die Betriebe schulen ihre Mitarbeiter (innerbetriebliche Maßnahmen) und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten. Die Mitarbeiter werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.  Jeder Betrieb hat über ein Lüftungskonzept zu verfügen. Zur Gewährleistung eines

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
				Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.		den letzten 14 Tagen/ Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere. Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. durch Aushang).			Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.				regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen.  Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen.  Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt. Gäste müssen an Tischen platziert werden.
<b>Berlin</b>  <b>Gemäß VO vom 07.05.2020, gültig bis 05.06.2020.</b>	Restaurants: 15.05.  Hotels: 25.05.	Maskenpflicht für das Personal. Nicht für Gäste.	Wird lt. VO „dringlich empfohlen“. Aufbewahrungspflicht: 4 Wochen nach Ende des Aufenthalts. Danach löschen/vernichten.	Wird lt. VO „empfohlen“	Tische müssen 1,5 m entfernt stehen. In diesem Abstandsbereich dürfen sich keine Personen aufhalten.	Nein.	„Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime“, Vorhaltung eines Hygienekonzepts.	6 – 22 Uhr	Selbstbedienungsbuffets Verboten.	Nein.	Ausgenommen von der Öffnung sind reine Schankwirtschaften im Sinne des § 1 Abs. 1 Nr. 1 GastG sowie Gaststätten mit der besonderen Betriebsart Rauchergaststätten, Shisha-Gaststätten, Shisha-Bars, Musik- und Tanzdarbietungen, Vorführungen, Diskotheken und ähnliche Betriebe	Erlaubt: Veranstaltungen und Zusammenkünfte im privaten oder familiären Bereich von bis zu 20 Personen, sofern diese aus zwingenden Gründen erforderlich sind. Hiervon erfasst sind insbesondere die Pflege und Betreuung hilfsbedürftiger Personen, die Begleitung Sterbender, Trauerfeiern sowie Feierlichkeiten anlässlich von Taufen und	Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten und verzehrt werden.  Hotels und andere Beherbergungsbetriebe sowie Betreiber von Ferienwohnungen dürfen ab dem 25. Mai 2020 unter Einhaltung der Hygieneregeln nach § 2 Absatz 1 touristische Übernachtungen anbieten.

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
												Hochzeiten. Dabei zu beachten: Einhaltung Mindestabstand und Hygieneregeln, Datenaufnahme in einer Anwesenheitsliste	
<b>Brandenburg</b>  Gemäß VO vom 08.05.2020, gültig bis 05.06.2020.	Restaurants: 15.05.  Hotels: 25.05.	Nein.	Nein.	Nein.	In Einrichtungen mit physischem Kundenkontakt: Geeignete Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts, zur Vermeidung von Warteschlangen und zur Beachtung des Abstandsgebots. Dabei ist eine maximale Personenzahl (Kunden und Personal) bezogen auf die Verkaufsfläche vorzugeben.	Nein.	Arbeitgeber haben auf der Grundlage einer angepassten Gefährdungsbeurteilung ein Hygienekonzept umzusetzen. Dabei sind die einschlägigen besonderen Hygieneregeln und -empfehlungen des Robert Koch-Instituts zum Infektionsschutz sowie die entsprechenden Vorgaben und Hinweise der Arbeitsschutzbehörde und des zuständigen Unfallversicherungsträgers zum Arbeitsschutz zu beachten.	6 – 22 Uhr	Nicht verboten.	Nein.	Nein.		
<b>Bremen</b>  Gemäß der Verordnung vom 12.05.2020, gültig bis 05.06.2020.	Restaurants und Hotels: 18.05.	Stark frequentierte Laufbereiche sind ständig freizuhalten; die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen	Ja. Die Betreiberin oder der Betreiber hat den Namen und die Kontaktdaten jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung zu dokumentieren und	Nein.	Tische sind im Abstand von 2 Metern zu platzieren, so dass Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander halten.  Insgesamt dürfen nicht mehr als die Hälfte der	Gäste sollen auf die corona-bedingten Verhaltensregeln hingewiesen werden	der Betreiber oder die Betreiberin hat ein betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz zu	Nein.	Verboten.	Nein.	Bars, Teestuben, Clubs, Diskotheken, Festhallen, Amüsierbetriebe und ähnliche Vergnügungstätten dürfen nicht öffnen.	Veranstaltungen in geschlossenen Räumen, an denen mehr als 200 Personen teilnehmen, sind mindestens bis zum 31. August 2020 verboten.	Sitzplatzpflicht (keine Stehplätze). Thekenverbot und Bedienpflicht.  Vorgaben für Hotelöffnung: Kontaktbeschränkungen sind einzuhalten. Es dürfen nur Gäste gemeinsam im Hotelzimmer übernachten, die nicht den Abstand von

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
		den Beschäftigten eingehalten werden kann; sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands nicht zulassen, sind Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen oder geeignete Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen anzubringen.	drei Wochen aufzubewahren.  Ein Gast darf nur bedient werden, wenn er mit der Dokumentation einverstanden ist. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist sind die Kontaktdaten zu löschen.		zugelassenen Plätze für die Gäste gleichzeitig belegt werden.		erstellen und dieses auf Verlangen den entsprechenden Behörden vorzulegen						1,5 m zueinander einhalten müssen in der Öffentlichkeit. Zugang und Anzahl der Gäste sind zu begrenzen, so dass die Abstandsregelungen eingehalten werden können. Erstellung eines betrieblichen Schutzkonzeptes mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz. Betriebliche Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Beschäftigten ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten werden kann. Soweit die Einhaltung eines Abstandes von 1,5 m nicht möglich ist, haben diese eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen bzw. sind Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen anzubringen. Für Restaurationsbereiche in Beherbergungsbetrieben gelten die Vorschriften für Gaststätten.
<b>Hamburg</b>  <b>Gemäß VO vom 12.05.2020, gültig bis 31.05.2020.</b>	Restaurants und Hotels: 13.05.2020	MA mit unmittelbarem Gästekontakt müssen eine Maske tragen mit Ausnahme von MA mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen /Behinderungen.	Ja. Kontaktdaten der Gäste unter Angabe des Datums müssen erfasst werden. Aufbewahrungsfrist: 4 Wochen, danach sind die Daten zu löschen.	Nein.	Sitz- oder Stehplätze müssen so angeordnet sein, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästen eingehalten wird oder sofern andere geeignete Trennwände vorhanden sind. Dies gilt nicht für Personen, die in derselben Wohnung leben oder sich zusammen mit Personen einer anderen Wohnung aufhalten.	Ja.	Oberflächen von Türen, Türgriffen oder anderen Gegenständen, die durch die Gäste oder das Personal häufig berührt werden müssen mehrmals täglich gereinigt werden.	Nein.	Verboten.	Nein.	Gaststätten mit den besonderen Betriebsarten Tanzlokal, Bar oder Vergnügungslokal, Diskothek, Musik- und Tanzdarbietungen, Vorführungen, ähnliche Betriebsarten mit begleitendem Unterhaltungsprogramm sowie Shisha-Gaststätten und	Keine explizite Regelung für Gastgewerbe. Grundsätzlich gilt: Großveranstaltungen (1000 oder mehr Personen) sind bis 31.08.2020 untersagt. Veranstaltungen von 50 oder mehr Personen sind bis 30.06.2020 untersagt.	Vorgaben für Hotelöffnung:  Übernachtungen für touristische Zwecke nur, wenn es sich um Schlafsäle bis max. 4 Personen handelt. Außerdem Beschränkung der Zimmerkapazität auf 60 vom Hundert. Bei Hotelrestaurants sind die Gastro-Vorgaben zu beachten. Gemeinschaftlich genutzte Wellnessbereiche wie Sauna oder Schwimmbad sind geschlossen zu halten. Häufig berührte Oberflächen sind mehrmals täglich zu



Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
											Shisha-Bars dürfen nicht öffnen.		reinigen. Infoaushänge für Gäste. Registrierungspflicht.
<b>Hessen</b>  Gemäß VO vom 07.05.2020 in der Fassung vom 12.05.2020, gültig bis 05.06.2020.	Restaurants und Hotels: 15.05.	Für MA in Küche und Service.  Nicht für Gäste.	Ja. Name, Anschrift, Telefonnummer müssen erfasst werden. Aufbewahrungsfrist: 1 Monat ab Beginn des Besuchs, danach sind die Daten unverzüglich zu löschen oder zu vernichten.  Die Bestimmungen der Art. 13, 15, 18 und 20 der DSGVO zur Informationspflicht und zum Recht auf Auskunft zu personenbezogenen Daten finden keine Anwendung,	Nein.	Gastro: Ein Gast pro 5 m <sup>2</sup> , Mindestabstand von 1,5 m zwischen Personen, ausgenommen zwischen Angehörigen eines und eines weiteren Hausstandes, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind.  Hotels: Keine Auslastungsbeschränkung.	Ja.	„Geeignete Hygienemaßnahmen müssen getroffen werden“.	Nein.	Nicht verboten.	Nein.	Öffnungsvoraussetzungen gelten für Gaststätten im Sinne des Hessischen Gaststättengesetzes, Mensen, Hotels, Kantinen, Eisdielen, Eiscafé und andere Gewerbe. Somit dürfen auch reine Schankwirtschaften unter den Voraussetzungen öffnen dürfen	Nur in einem engen privaten Kreis sowie private Veranstaltungen unter detaillierten Voraussetzungen, unter anderem: Max. 100 Teilnehmer (oder höhere Teilnehmerzahl bei behördlicher Genehmigung), 1 Person pro 5 m <sup>2</sup> bei Sitzplätzen, im Übrigen 1 Person je 10 m <sup>2</sup> . Teilnehmerliste erforderlich.	Keine Bereitstellung von Gegenständen zur gemeinsamen Nutzung, beispielsweise Salz- und Zuckerstreuer, Pfeffermühlen.  Vorgaben für Hotelöffnung: Zur gemeinschaftlichen Nutzung bestimmte Sauna-, Schwimm-, und Wellnessbereiche bleiben geschlossen; Es werden geeignete Hygienemaßnahmen nach den Empfehlungen des RKI getroffen und überwacht; Es erfolgen Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen.
<b>Mecklenburg-Vorpommern</b>  Gemäß VO vom 08.05.2020, gültig bis 10.06.2020.	Restaurants: 09.05.  Hotels: 18.05.	Mitarbeiter haben im Gastraum eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Keine Pflicht für Gäste.	Ja, eine Person pro Gästegruppe muss mit folgenden Angaben in einer Anwesenheitsliste erfasst werden: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer, sowie Uhrzeit des Besuches der Gaststätte.  Die jeweiligen Tageslisten sind vom Betreiber oder der Betreiberin	Grundsätzlich Ja  Eine Direktannahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur zulässig, wenn Warteschlangen offensichtlich vermieden werden	1,5 m Abstand zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen.  Max. 6 Gäste pro Tisch.	Ja: Aushang im Eingangsbereich mit Hinweis, dass Gäste mit akuten Atemwegserkrankungen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind.	Wechsel der Tischdecken nach jeder Tischbelegung bzw. Reinigung der Tische und Handkontaktflächen der Stühle.  Engmaschige Reinigungsfrequenzen der Handkontaktflächen und der Sanitärräume.	6 – 21 Uhr	Verboten.	Nein.	Öffnung gilt nur für Speisewirtschaften.	Dürfen in Gaststätten nicht stattfinden.	Sofern Speisekarten, Salz- und Pfefferstreuer und ggf. Öl und Essigflaschen oder sonstige Gewürzbehälter zur Selbstbedienung auf dem Tisch bereitstehen, müssen diese nach jeder Tischbelegung gereinigt werden.  Öffnungsvoraussetzungen für die Hotellerie:  Ab 18.05.2020 dürfen Personen, die ihre Haupt- oder Nebenwohnung in Mecklenburg-Vorpommern oder im Amt Neuhaus

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
			<p>für die Dauer von vier Wochen aufzubewahren und der zuständigen Gesundheitsbehörde auf Verlangen vollständig herauszugeben. Danach ist die Liste zu vernichten.</p> <p>Die zu erhebenden personenbezogenen Daten dürfen zu keinem anderen Zweck, insbesondere nicht zu Werbezwecken, weiterverarbeitet werden.</p> <p>Liste ist nach Ablauf der „Aufbewahrungsfrist“ zu vernichten</p>										<p>gemeldet haben in Beherbergungsbetrieben übernachten.</p> <p>Ab 25.05.2020 dürfen Personen, die ihren ersten Wohnsitz (Haupt- oder alleinige Wohnung nach dem Bundesmeldegesetz) in einem anderen Land der Bundesrepublik Deutschland haben in Beherbergungsbetrieben übernachten.</p> <p>Ab 25. Mai Begrenzung der Tagesauslastung bei gewerblichen Betrieben für Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Ferienunterkünfte, Jugendherbergen und Gruppenunterkünfte auf jeweils insgesamt 60% der Betten.</p> <p>Kontaktdatenerfassung. Wegeleitsystem und Umsetzung der Abstandsregeln. Erstellen eines Hygiene- und Sicherheitskonzepts. Regelmäßiges Lüften in Räumen mit Publikumsverkehr. Maskenpflicht für Beschäftigte mit Gästekontakt.</p>

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
<b>Niedersachsen</b>  Gemäß der Verordnung vom 08.05.2020.	Restaurants: 11.05.  Hotels: 25.05.	Ja, für Servicemitarbeiter, nicht für Gäste.	Ja. Namen und Kontaktdaten sowie Zeitpunkt des Betretens und Verlassens mit dessen Einverständnis sind zu dokumentieren und drei Wochen aufzubewahren. Gäste dürfen nur bedient werden, wenn sie mit der Dokumentation einverstanden sind.	Nein.	Abstand zwischen Tischen mindestens 2 Meter. Insgesamt dürfen nicht mehr als die Hälfte der zugelassenen Plätze für die Gäste gleichzeitig belegt werden.	Nein.	Nein.	Nein.	Verboten.	Nein.	Der Betrieb von Gaststätten in Gebäuden, bei denen der Schankwirtschaftsbetrieb den Speisewirtschaftsbetrieb deutlich überwiegt wie zum Beispiel Kneipen, Bars und ähnliche Betriebe, ist verboten.		Gäste müssen die Möglichkeit der Händedesinfektion haben.  Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts, zur Vermeidung von Warteschlangen sowie Hygienemaßnahmen müssen getroffen werden.
<b>Nordrhein-Westfalen</b>  Gemäß der VO in der ab 16.05.2020 gültigen Fassung, gültig bis 25.05.2020.	Restaurants: 11.05.  Hotels: 18.05.	Maskenpflicht für MA mit Gastkontakt, nicht für Gäste. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden.	Ja, mittels einfacher auf dem Tisch ausliegender Listen. Aufbewahrungspflicht: 4 Wochen.	Nein. Soll-Bestimmung	1,5 m Abstand zwischen den Tischen. (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen)  Tischanordnung bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.): Einhaltung eines 1,5 m Abstandes zu den Bewegungsräumen des Personals. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. Plexiglas wie im Einzelhandel).  Am selben Tisch dürfen gemeinsam nur Personen sitzen, die zu den in § 1 Absatz 2 genannten Gruppen gehören (Familien, zwei häusliche Gemeinschaften usw.).	Ja.	Reinigung Kontaktflächen (Tisch, Stuhl, Speisekarte etc. Arbeitsflächen) nach jedem Gebrauch.  Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel zu wechseln und bei mindestens 60 Grad Celsius zu waschen.  Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Nur ausnahmsweise sind niedrigere Temperaturen mit	Nein.	Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen ("Spuckschutz" o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.	Nein.	Kneipen ausdrücklich von der Öffnung erfasst.	In engen Ausnahmefällen und unter Vorkehrungen zur Hygiene sind Veranstaltungen und Versammlungen in gastronomischen Betrieben zulässig (z.B. politische Veranstaltungen von Parteien).  Regelung Hotellerie: Saunen, Schwimmbäder, Tagungen, Veranstaltungen sind unzulässig.	Gästen muss ein Platz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht).  Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten.  Alle Gast- und Funktionsräume sind zu belüften.  Gästen, die nicht zur Einhaltung der Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.  Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher, etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.  Vorgaben für die Hotelöffnung: In Beherbergungsbetrieben ist die gemeinsame Nutzung eines Zimmers oder einer Unterkunft nur Personen



Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges	
							<p>entsprechend wirksamen Tensiden / Spülmitteln ausreichend.</p> <p>Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“)</p>							<p>gestattet, die von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Kontaktdatenaufnahme. Das Gastroangebot ist nur unter den Gastroauflagen zulässig. SB Gäste an offenen Getränkependern verboten. Flaschenabgabe zulässig. Saunen, Schwimmbäder, Tagungen, Veranstaltungen sind unzulässig. Nutzung von gemeinschaftlichen Dusch- und Waschräumen nur bei ausreichender Belüftung und in Einzelkabinen oder Mindestabstand 1,5 m (Markierungen/Absperrungen). Handdesinfektionsspender für Gäste im Eingangsbereich. Aushang Gästeinformationen. Maskenpflicht für MA mit direktem Gästekontakt. Mindestabstand 1,5 m ist durch organisatorische oder bauliche Maßnahmen im gesamten Betrieb sicherzustellen. Gemeinschaftliche Gegenstände entweder aus den Räumlichkeiten entfernen oder nach jedem Zimmerwechsel reinigen. Allgemein zugängliche Sanitärräume mind. 2x tägl. Reinigen. Gebrauchten Textilien u. ä. sind mit jedem Gastwechsel zu wechseln und müssen bei mindestens 60 Grad Celsius gewaschen werden. Mitarbeiterschulung.</p>

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
<b>Rheinland-Pfalz</b>  <b>Gemäß der VO vom 15.05.2020, gültig bis 26. Mai 2020.</b>	Restaurants: 13.05.  Hotels: 18.05.	Maskenpflicht für MA mit Gastkontakt,  Gäste haben Maske zu tragen. Dies ist nur unmittelbar am Platz entbehrlich.	Ja. Sämtliche Gäste müssen angeben: Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer. Aufbewahrungsfrist: 1 Monat, danach sind die Daten zu löschen.	Ja.	Mindestabstand zwischen den Stühlen von einem Tisch zu den Stühlen des nächsten Tisches von mindestens 1,5 Metern.	Ja.	Die Reinigung des gebrauchten Geschirrs (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.  Die gebotenen Hygienemaßnahmen, insbesondere Bereitstellung von Desinfektionsmittel und regelmäßige Desinfektion von Stühlen und Tischen, sind einzuhalten.  Am Eingang des Restaurants und vor Betreten des Gastraums muss eine gründliche Händedesinfektion der Gäste an gut erkennbaren Händedesinfektionsspender stattfinden.	6 – 22 Uhr	Buffets und Thekenverkauf sind nicht zulässig.	Durch Steuerung des Zutritts (beispielsweise durch Einlasskontrollen) sind Ansammlungen von Personen vor oder in den Einrichtungen zu vermeiden. In der Außengastronomie ist dies durch geeignete Kennzeichnungen oder Markierungen sicherzustellen. Die Anmeldung oder die Inanspruchnahme der Reservierung ist an einer zentralen Stelle vorzunehmen.  An Biertischen im Außenbereich dürfen höchstens sechs Personen	Schankwirtschaft nicht von der Öffnung erfasst.	Die Durchführung von Veranstaltungen jeglicher Art ist untersagt.	Ausschließlich Bedienservice am Tisch.  Der Bar- und Thekenbereich ist für den Verbleib von Gästen geschlossen.  Eine freie Platzwahl ist nicht zulässig.  Das regelmäßige Lüften der Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, ist erforderlich.  Vorgaben für die Hotelöffnung: Es besteht eine Reservierungs- oder Anmeldepflicht unter Angabe der Kontaktdaten sämtlicher Gäste. In allen öffentlich zugänglichen Bereichen der Einrichtung ist der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen einzuhalten. Für Gastronomie gelten die Gastrovorgaben. Maskenpflicht für MA mit Gästekontakt. Dies gilt nicht, wenn anderweitige geeignete Schutzmaßnahmen, insbesondere Trennvorrichtungen, getroffen werden. Gäste haben in öffentlich zugänglichen Innenbereichen eine Maske zu tragen. Die Nutzung sanitärer Gemeinschaftseinrichtungen (beispielsweise öffentliche Duschen) ist nicht zulässig. Gästeinformation über Aushänge. Im Eingangsbereich befinden sich gut sichtbare Händedesinfektionsspender

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
										<p>Platz nehmen, die älter als 12 Jahre sind.</p> <p>Die gaststättenrechtlich genehmigte Anzahl an Tischen für die Bewirtung in der Außengastronomie darf unter Inanspruchnahme zusätzlicher Flächen ausgeschöpft werden.</p>			<p>für die Gäste. Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen. Entsprechend der Größe des Toilettenraums ist die Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren. Gästetoiletten in öffentlichen Bereichen werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zulässigkeit von hoteleigenen Schwimmbädern, Saunen, Wellness- und Fitnessbereichen, Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen, Außensportarten richtet sich nach der aktuellen Corona-BekämpfungsVO RLP.</p>

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
<b>Saarland</b>  <b>Gemäß der Verordnung vom 15.05.2020, gültig bis 30.09.2020.</b>	Restaurants und Hotels: 18.05.	<p>Maskenpflicht für das Personal mit unmittelbarem Gästekontakt.</p> <p>Bei der Zubereitung von Speisen und Getränken und in Räumen, in denen eine Zusammenarbeit der Beschäftigten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleisten kann, haben MA Maske zu tragen. Gesichtsvisiere bieten keinen gleichwertigen Ersatz für MNB. Der Arbeitgeber hat den MNB zur Verfügung zu stellen. Gäste haben ebenfalls MNB zu tragen, wenn sie sich abseits des Tisches bewegen.</p>	Geeignete Maßnahmen zur vollständigen Nachverfolgbarkeit mit Vor- und Familienname, Wohnort und Erreichbarkeit je eines Vertreters der anwesenden Haushalte, sowie deren Ankunftszeit. Daten sind nach Ablauf eines Monats nach Erhebung zu löschen.	<p>Ja. Alternativ ist vor Ort zur Einhaltung der Vorgaben der Verordnung eine Zuweisung von Tischen und Sitzplätzen sowie deren Anordnung erforderlich. Der für einen Wechsel der Gäste erforderliche Zeitraum für eine Vor- und Nachbereitung der Tische ist bei der Reservierung bzw. Belegung zu beachten.</p>	<p>Die Abstände von Gästen verschiedener Gruppen untereinander sind sicherzustellen. Sitzgelegenheiten sind entsprechend anzuordnen, Schutzabstände am Eingangsbereich, auf Treppen, an Türen und in Sanitärräumen sind vorzugeben. Kann der Mindestabstand nicht eingehalten werden, ist der Einbau von Trennwänden erforderlich.</p> <p>Die maximale Gästezahl ist an die Gegebenheiten des jeweiligen Gastronomiebetriebes anzupassen.</p>	Ja.	<p>Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Reinigung berührter Flächen erforderlich (z. B. Tische, Armlehnen, alle Gegenstände in den Gastzimmern, Handläufe, Türgriffe). Für besonders frequentierte Bereiche wie Eingang und Sanitärräume sind Reinigungsintervalle festzulegen.</p> <p>Benutztes Geschirr, insbesondere Gläser und Besteck, sind mit Seifenlauge und mit einer Mindesttemperatur von 60 Grad Celsius zu spülen. Die Benutzung einer Geschirrspülmaschine, die diese Temperatur sicherstellt, wird dringend empfohlen.</p> <p>Händedesinfektionsmittel ist im Eingangsbereich und in Sanitäranlagen frei zugänglich und</p>	6 – 22 Uhr.	Buffets mit Selbstbedienung sind nicht zulässig (Buffetverbot)	Nein.	Laut Wortlaut der VO sind sämtliche Gaststättenbetriebe von der Öffnung erfasst.	<p>Keine explizite Regelung für Gastronomie oder Hotellerie. Grundsätzlich gilt: Ansammlungen und Veranstaltungen sind verboten.</p>	<p>Zugangsteuerung, Vermeidung von Warteschlangen.</p> <p>Bedienpflicht. Ausnahmen gelten für die Abgabe mitnahmefähiger Speisen und Getränke, beispielsweise an Kiosken, in Kantinen oder Selbstbedienungsrestaurants</p> <p>Sitzplatzpflicht.</p> <p>Thekenverbot.</p> <p>Die Zahlung sollte bevorzugt kontaktlos erfolgen. Alternativ ist eine Regelung zur Geldübergabe zu treffen (Ablage, Tablett) oder die Einrichtung eines Kassensarbeitsplatzes mit entsprechenden Hygienevorkehrungen einzurichten.</p> <p>Beschäftigte in Gastronomie und Hotellerie sind zu unterweisen. Dies ist zu dokumentieren.</p> <p>Alle Räumlichkeiten, die der Bewirtung und Beherbergung von Gästen dienen sowie alle Arbeitsräume sind regelmäßig zu lüften. Insbesondere in Gasträumen ist auf einen kontinuierlichen Luftaustausch zu achten.</p> <p>Vorgaben für die Hotelöffnung: Maskenpflicht für Personal sofern keine andere gleichwertige Maßnahme gewährleistet ist. Bis 24.05.2020: Höchstens die</p>

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
							gut sichtbar zur Verfügung zu stellen.						Hälfte der Übernachtungseinheiten darf vermietet werden. Ab 25.05.2020: Höchsten drei Viertel. Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Reinigung berührter Flächen erforderlich (z. B. Tische, Armlehnen, alle Gegenstände in den Gastzimmern, Handläufe, Türgriffe). Die allgemeinen Vorgaben des Hygieneplans gelten auch für die Öffnung der Hotellerie (Bis auf Einschränkung der Öffnungszeiten).
<b>Sachsen</b> <b>Gemäß VO vom 12.05.2020, gültig bis 05.06.2020.</b>	Restaurants und Hotels: 15.05.	Gemäß Hygienekonzept-Checkliste IHK/ DEHOGA Sachsen:  Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für Thekenmitarbeiter und für Servicepersonal, nicht für Gäste.	Nein.	Nein.	Gemäß Hygienekonzept-Checkliste IHK/ DEHOGA Sachsen:  Gäste so platzieren, dass 1,5 m zwischen Personen eingehalten wird, dabei auch „Schneisen“ für das Servicepersonal beachten.	Ja, gemäß Hygienekonzept-Checkliste IHK/ DEHOGA Sachsen.  Außerdem: Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen.	Hygienekonzept ist zu erstellen.  Sanitärräume: Regelmäßige Reinigungszyklen (mind. Alle 6 Stunden, bei Bedarf häufiger) mit Nachweis und Aushang der Reinigungszyklen gemäß Hygienekonzept-Checkliste IHK/ DEHOGA Sachsen.  Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern stets die Hände waschen oder desinfizieren.	Nein.	Nicht verboten.	Gemäß Hygienekonzept-Checkliste IHK/ DEHOGA Sachsen:  Bei Selbstbedienung im Biergarten konsequent auf den Abstand bei der Schlängensbildung achten; Abstandsmarkierungen anbringen (mind. 1,5 m), lange Warteschlangen sind zu vermeiden.  Keine Besteckkörbe, an	Nur Gastronomiebetriebe dürfen öffnen. Dort kein Barbetrieb.	Alle Veranstaltungen und sonstige Ansammlungen sind untersagt.	Gemäß Hygienekonzept-Checkliste IHK/DEHOGA Sachsen:  Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert.  Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen.  Wo möglich kontaktlos bezahlen.  Vorgaben für die Hotelöffnung: Zimmerschlüssel und -karten beim Neukodieren desinfizieren. Mind. zweimal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfizieren. Bei Gastkontakt Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen, sofern Mindestabstand nicht



Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
										denen sich die Gäste selbst bedienen, Ausgabe durch Personal.			gewährleistet werden kann. Anbringen von Piktogrammen in Aufzügen.
<b>Sachsen-Anhalt</b>  <b>Gemäß der VO vom 12.05.2020.</b>	Restaurants: 22.05.2020 bzw. unter bestimmten Voraussetzungen bereits ab 18. Mai 2020.  Hotels: 22.05.2020.	Ja, für die jeweils dienstleistende Person. Nicht für Gäste.	Ja. Anwesenheitsliste muss mindestens folgende Daten umfassen: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer, Tischnummer und Uhrzeit. Aufbewahrungsfrist: 4 Wochen nach Aufenthalt. Spätestens 2 Monate nach Ende des Aufenthalts sind die Daten zu löschen.	Nein.	Abstand von 1,5 Metern zu den Gästen an anderen Tischen muss gewährleistet sein. Es dürfen höchstens 5 Personen an einem Tisch sitzen. Dies gilt nicht für Zusammenkünfte mit Angehörigen des eigenen Hausstandes sowie mit in gerader Linie verwandten Personen.  Die 2-Haushalte-Regelung pro Tisch gilt in Sachsen-Anhalt somit nicht.	Ja, alternative: Vorlagen am Tisch und bei der Begrüßung.	Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime ist sicherzustellen. Die Öffnung von Speisewirtschaftsbetrieben nach Absatz 1 für den Publikumsverkehr ist bereits ab dem 18. Mai 2020 zulässig, wenn der zuständige Landkreis oder die zuständige kreisfreie Stadt für den gesetzlichen Feiertag am 21. Mai 2020 ein allgemeines Sicherheitskonzept erstellt hat und die Öffnung auf der Grundlage eines von der Betreiberin oder dem Betreiber vorgelegten Hygienekonzepts im Einzelfall genehmigt.	Nein.	Verboten.	Nein.	Schankwirtschaften, wie z. B. Kneipen, Bars und ähnliche Betriebe dürfen nicht öffnen.	Max. 5 Personen, Dies gilt nicht für Zusammenkünfte mit Angehörigen des eigenen Hausstandes sowie mit in gerader Linie verwandten Personen.  Ausgenommen von dieser Einschränkung unter bestimmten Voraussetzungen:  Hochzeiten, bei diesen dürfen neben den Eheschließenden und dem Standesbeamten lediglich die Trauzeugen, die Eltern und Kinder und Geschwister der Eheschließenden teilnehmen.  Trauerfeiern; teilnehmen dürfen nur der engste Freundes- und Familienkreis der oder des Verstorbenen, der Trauerredner oder Geistliche und das	Sämtliche Betriebe dürfen für den Publikumsverkehr nur an Tischen geöffnet werden.  Für Gäste muss die Möglichkeit der Handdesinfektion bestehen.  Bei Zuwiderhandlungen sind unverzüglich Hausverbote auszusprechen.  Warteschlangen sind zu vermeiden.  Vorgaben für die Hotelöffnung: Ab 22.05.2020 ist die Beherbergung von Personen mit Hauptwohnsitz in Sachsen-Anhalt zu touristischen Zwecken zulässig. Beachtung der Hygienevorschriften. Einhaltung von Abstandsregeln, mindestens 1,5 Meter Abstand zu anderen Personen. Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime. Erstellung eines Hygienekonzeptes. Vermeidung von Ansammlungen von mehr als 5 Personen. Gästeinformationen über Aushänge. Anwesenheitsliste für Gäste. Gemeinschaftseinrichtungen sind untersagt (Duschen usw.). Gründliche Reinigung der Zimmer.

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
												erforderliche Personal des Bestattungsunternehmens.	Reinigungsprotokoll: 4 Wochen Aufbewahrungsfrist. Bei Zuwiderhandlungen sind unverzüglich Hausverbote auszusprechen.
<b>Schleswig-Holstein</b>  <b>Gemäß VO vom 16.05.2020, gültig bis 07.06.2020.</b>	Restaurants und Hotels: 18.05.2020	Für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5m Abstand) wird empfohlen, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Keine Maskenpflicht für Gäste.	Ja. Erhebungsdatum, Vor- und Nachname, Anschrift, sowie, soweit vorhanden, Telefonnummer und E-Mail-Adresse sind zu erheben und für einen Zeitraum von sechs Wochen aufzubewahren und dann zu vernichten.  Kontaktdaten werden nicht erhoben, wenn Kunden die Speisen nur zur Mitnahme abholen.	Grundsätzlich ja. Bei Spontanbesuchen ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend.	Die gleichzeitige Bewirtung von mehr als 50 Gästen erfolgt nur, wenn das Hygienekonzept zuvor der zuständigen Behörde angezeigt worden ist.  Begrenzung der Besucherzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten; Wahrung des Abstandsgebots.  Der Mindestabstand von 1,5m zwischen den besetzten Stühlen des einen Tisches zu den besetzten Stühlen des nächsten Tisches ist zu gewährleisten. Das gilt für den Innen- und Außenbereich. Bei Einsatz von geeigneten physischen Barrieren (z.B. Plexiglaswänden), die die Länge/Breite der Tische ausreichend abdecken und hoch genug sind, um direkte Tröpfcheninfektion zwischen den Gästen zu vermeiden, können die Abstände zwischen den besetzten Stühlen an den Tischen auch weniger als 1,5m betragen.	Ja.	Ein Hygienekonzept ist zu erstellen. Im Hygienekonzept sind insbesondere Maßnahmen für folgende Aspekte vorzusehen: die Begrenzung der Besucherzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten; die Wahrung des Abstandsgebots aus § 2 Absatz 1; die Regelung von Besucherströmen; die regelmäßige Reinigung von Oberflächen, die häufig von Besucherinnen und Besuchern berührt werden; die regelmäßige Reinigung der Sanitäreinrichtungen; die regelmäßige Lüftung von Innenräumen.  Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangs-	5 – 22 Uhr.	Verboten.	Nein.	Von der Öffnung erfasst sind sämtliche Gaststätten im Sinne des Gaststättengesetzes.	Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen sind untersagt. Auf Veranstaltungen im öffentlichen Raum findet § 2 Absatz 4 keine Anwendung. Sie sind nur unter folgenden Voraussetzungen zulässig:  Der Veranstalter erstellt nach ein Hygienekonzept; der Veranstalter erhebt spätestens bei Beginn der Veranstaltung die Kontaktdaten der Teilnehmenden; die Teilnehmenden befinden sich während der Veranstaltung auf festen Sitzplätzen; in geschlossenen Räumen finden keine Aktivitäten mit einer erhöhten Freisetzung von Tröpfchen statt, insbesondere gemeinsames Singen oder der Gebrauch von	Innenräume sind regelmäßig zu lüften.  Mitarbeiterschulungen.  Die Betreiber verabreichen keine alkoholischen Getränke an erkennbare betrunkenen Personen.  Gäste dürfen ausschließlich am Tisch bedient werden.  Im Self-Service können nur fertige Tellergerichte ausgegeben werden.  Voraussetzungen für Hotelöffnung: Für Hotels gelten folgende zusätzliche Anforderungen: Erstellung eines Hygienekonzepts. Kontaktdatenerfassung. In allen öffentlichen Bereichen sind die Abstands- und Hygieneregeln zwischen MA und Gästen und den Gästen untereinander einzuhalten. Für Gastronomie gelten die Gastrovorgaben. Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen, die sich an der Größe des Toilettenraums orientiert. Ferner sind Gästetoiletten in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Flüssigseife, Einmalhandtücher und

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
							regelung zu schaffen, die sich an der Größe des Toilettenraums orientiert. Abstandsregelungen sind einzuhalten, ggfs. einzelne Toiletten/ Pissiors zu sperren. Ferner sind Gästetoiletten in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspenders werden bereitgestellt.					Blasinstrumenten.	Desinfektionsspenders werden bereitgestellt. Beschränkung Personenanzahl in Aufzügen. Die Möglichkeit, hoteleigene Schwimmbäder, Saunen und Wellnessbereiche zu nutzen, richtet sich nach der Corona-BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit ist die Nutzung gem. § 3 Abs. 4 Satz 2 der Corona-BekämpfungsVO untersagt. Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der Corona-BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit sind die genannten Dienstleistungen erlaubt.
<b>Thüringen</b>  Gemäß VO vom 12.05.2020, gültig bis 05.06.2020.	Restaurants und Hotels: 15.05.2020	Nein.	Nein.	Nein.	Keine Abstandsregelungen für Tische. Grundsätzliche Kontaktbeschränkungen müssen beachtet werden.	Ja.	Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime.  Einhaltung des Infektionsschutzkonzepts.  Erstellung eines schriftlichen Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzkonzept (Infektionsschutzkonzept), in dem die Einhaltung der Infektionsschutzregeln nach den §§ 3 und 4 konkretisiert und	Nein.	Nicht verboten.	Nein.	Dürfen öffnen.	Versammlungen im Sinne des Artikels 8 des Grundgesetzes und des Artikels 10 der Verfassung des Freistaats Thüringen in geschlossenen Räumen nach Anzeige infektionsschutzrechtlich zulässig, sofern die Infektionsschutzregeln nach den §§ 3 bis 5 der VO eingehalten werden.	Alle aufgeführten Regelungen gelten für Gastronomie und Hotellerie. Des Weiteren gilt: Eine Steuerung und Begrenzung des Zugangs ist allgemein erforderlich, insbesondere in kleinen oder beengten Gebäuden oder Räumlichkeiten.  Anbringung von Warnhinweisen, Wegweisern, Bodenmarkierungen und durchsichtigen Abschirmungen  Gruppenbildungen und Warteschlangen unterbinden.

Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen/Wiederhochfahren im Gastgewerbe (Stand 18.05.2020 16:30 Uhr)

Bundesland	Starttermin	Maskenpflicht für Gäste/Mitarbeiter	Registrierungspflicht Gästedaten	Reservierungspflicht	Kapazitätsbegrenzung (Abstandsgebot von 1,5 Metern zwischen Personen und maximal 2 Haushalte zusammen gilt grundsätzlich)	Aushangpflicht (Verhaltensregeln Gäste)	Vorgaben zu Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept	Eingeschränkte Öffnungszeiten?	Buffets	Differenzierung Innengastro/ Außengastro?	Regelung zu Schankwirtschaften? (Kneipen/Bars)	Veranstaltungen	Öffnungsvoraussetzungen Hotellerie / Sonstiges
							dokumentiert werden; bei regelmäßig oder wiederholt gleichartig stattfindenden Begegnungen, Veranstaltungen und Zusammenkünften ist ein Dauerinfektionsschutzkonzept ausreichend.						