Verordnung des Sozialministeriums und des Wirtschaftsministeriums zur Eindämmung von Übertragungen des Corona-Virus (SARS-CoV-2) in Gaststätten (Corona-Verordnung Gaststätten – CoronaVO Gaststätten)

Vom 16. Mai 2020

Auf Grund von § 32 Sätze 1 und 2 und § 28 Absatz 1 Sätze 1 und 2 des Infektionsschutzgesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBI. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 27. März 2020 (BGBI. I S. 587) geändert worden ist, in Verbindung mit § 4 Absatz 5 der Corona-Verordnung (CoronaVO) vom 9. Mai 2020 (notverkündet gemäß § 4 des Verkündungsgesetzes und abrufbar unter https://www.baden-wuerttemberg.de/corona-verordnung) wird verordnet:

§ 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung gilt für Speisewirtschaften im Sinne des § 4 Absatz 2 Nummer 2 CoronaVO sowie deren Gäste, unbeschadet der sich aus sonstigen Rechtsvorschriften ergebenden weitergehenden Verpflichtungen.

§ 2 Allgemeine Schutzmaßnahmen

- (1) Beschäftigte und Gäste,
 - die in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder

2. die Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen,

dürfen die Gaststätte nicht betreten.

- (2) Durch Aushang außerhalb der Gaststätte, sind die die Gäste betreffenden Vorgaben, die in der Gaststätte gelten, insbesondere Abstandsregelungen, Hygienevorgaben und eine vom Betreiber vorgesehene Reservierung, prägnant und übersichtlich darzustellen, gegebenenfalls unter Verwendung von Piktogrammen.
- (3) Der Betreiber hat, ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortspolizeibehörde nach §§ 16, 25 IfSG, die folgenden Daten bei den Gästen zu erheben und zu speichern:
 - 1. Name und Vorname des Gastes,
 - 2. Datum sowie Beginn und Ende des Besuchs, und
 - 3. Telefonnummer oder Adresse des Gastes.

Die Gäste dürfen die Gaststätte nur besuchen, wenn sie die Daten nach Satz 1 dem Betreiber vollständig und zutreffend zur Verfügung stellen. Diese Daten sind vom Betreiber vier Wochen nach Erhebung zu löschen. Die allgemeinen Bestimmungen über die Verarbeitung personenbezogener Daten bleiben unberührt.

§ 3 Abstandsregelungen

- (1) Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von mindestens 1,5 Metern einzuhalten, soweit die CoronaVO nichts anderes zulässt. Die Gäste sind hierüber vor Betreten der Gaststätte zu informieren.
- (2) Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln und Umarmen, ist zu vermeiden.

- (3) Tische sind im Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander anzuordnen und ausreichende Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, insbesondere Treppen, Türen, Aufzüge und Sanitärräumen, sind sicherzustellen.
- (4) Gästen muss ein Sitzplatz, beispielsweise auf Stühlen oder Hockern, zugewiesen werden.
- (5) Der Kontakt und die Kommunikation der Beschäftigten mit den Gästen ist bei der Bedienung auf ein notwendiges Mindestmaß zu beschränken. Soweit räumlich möglich, sollen seitens der Beschäftigten Servierwagen benutzt werden.

§ 4 Hygiene und Desinfektion

- (1) Allgemeine Hygieneregeln sind in besonderem Maße zu beachten.
- (2) Vor Betreten der Gaststätte sind die Gäste über Reinigungsmöglichkeiten der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren und auf die Verpflichtung zur Nutzung hinzuweisen.
- (3) 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.
- (4) Die persönliche Hygiene der Beschäftigten ist durch die Möglichkeit zur Handdesinfektion oder zum Händewaschen am Arbeitsplatz und Desinfektion der notwendigerweise häufig berührten Arbeitsgeräte, insbesondere Tastatur, Touchbildschirm, Zapfhahn, Theken und Servierwagen, sicherzustellen.
- (5) Die Arbeitgeber haben den Beschäftigten für den gesamten Arbeitstag nichtmedizinische Alltagsmasken oder vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckungen (MNB) in ausreichender Anzahl bereitzustellen.

- (6) Beschäftigte haben in allen Räumen der Gaststätte mit Gästekontakt eine MNB zu tragen, wenn dies nicht aus medizinischen Gründen oder aus sonstigen zwingenden Gründen unzumutbar ist oder wenn nicht ein anderweitiger mindestens gleichwertiger baulicher Schutz besteht. 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.
- (7) Die Pflicht zum Tragen von Schutzhandschuhen mit Blick auf den Arbeitsschutz und aufgrund einer Gefährdungsbeurteilung oder der Anwendung eines Hautschutzplanes bleibt unberührt.
- (8) Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck ist mit einem geeigneten 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 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.
- (9) Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen.

§ 5 Zahlungsabwicklung

Die Bezahlung soll nach Möglichkeit ohne Bargeld erfolgen. Auf die bargeldlose Zahlungsmöglichkeit soll hingewiesen werden. 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.

Weitere Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten

- (1) 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.
- (2) Beschäftigte sind umfassend zu informieren und zu schulen, insbesondere mit Hinweis auf die durch die SARS-CoV-2-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben. Auf die Beteiligung des Betriebsratsrats gemäß Betriebsverfassungsgesetz ist zu achten.
- aufgrund persönlicher Voraussetzungen nicht oder eingeschränkt möglich ist, sowie Beschäftigte mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf einer Erkrankung mit COVID-19 dürfen nicht für Tätigkeiten mit vermehrtem Personenkontakt und für Tätigkeiten eingesetzt werden, bei denen der Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann. Der Betreiber darf diese Information, nur für den Zweck der Entscheidung über den konkreten Arbeitseinsatz des Beschäftigten, speichern und verwenden, wenn der Beschäftigte ihm mitteilt, dass er zu der in Satz 1 genannten Gruppe gehört; der Beschäftigte ist zu einer solchen Mitteilung nicht verpflichtet. Der Betreiber hat diese Information zu löschen, sobald sie für den in Satz 2 genannten Zweck nicht mehr erforderlich ist, spätestens eine Woche nachdem diese Verordnung außer Kraft tritt. Die allgemeinen Bestimmungen über die Verarbeitung personenbezogener Daten bleiben unberührt.
- (4) Die arbeitsschutzrechtlichen Verpflichtungen des Arbeitgebers, insbesondere nach §§ 3 bis 5 des Arbeitsschutzgesetzes, und die Pflicht,
 Gefährdungsbeurteilungen im Hinblick auf neu hinzukommende Gefährdungen zu ergänzen, bleiben unberührt.

Aufhebung der Corona-Verordnung Gaststätten vom 10. Mai 2020

Die Corona-Verordnung Gaststätten vom 10. Mai 2020 wird aufgehoben.

§ 8

Inkrafttreten

§ 7 dieser Verordnung tritt am Tag nach ihrer Verkündung in Kraft. Im Übrigen tritt diese Verordnung am 18. Mai 2020 in Kraft.

§ 9

Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt mit Ablauf des Tages außer Kraft, an dem die Corona-Verordnung außer Kraft tritt.

Stuttgart, den 16. Mai 2020

Lucha Dr. Hoffmeister-Kraut