

# Gastronomiebestimmungen ab 17.05.2021 SH

(Quelle [https://www.schleswig-holstein.de/DE/Schwerpunkte/Coronavirus/FAQ/Fragen\\_und\\_Antworten/GastronomieEinzelhandel/gastronomie\\_s.html](https://www.schleswig-holstein.de/DE/Schwerpunkte/Coronavirus/FAQ/Fragen_und_Antworten/GastronomieEinzelhandel/gastronomie_s.html))

## Welche Regelungen gelten für gastronomische Betriebe? Wo dürfen Gäste dort bewirtet werden?

Innen- und Außenbereiche der Gastronomie können unter bestimmten Voraussetzungen öffnen. Lediglich in Kreisen und kreisfreien Städten, in denen die Regelungen der Bundesnotbremse wegen Überschreitung der 100er-Inzidenz greifen, bleiben gastronomische Betriebe geschlossen (dort ist nur der Außer-Haus-Verkauf von Speisen und Getränken möglich.)

Alle Gäste und Beschäftigten (auch wenn sie geimpft oder von einer Coronavirus-Erkrankung genesen sind) haben grundsätzlich im gesamten Bereich der Gastronomie (Innen- und Außenbereich, Sanitärbereiche) eine qualifizierte Mund-Nasen-Bedeckung (d.h. eine medizinische oder vergleichbare Maske oder eine Maske ohne Ausatemventil der Standards FFP2, FFP3, N95, KN95, P2, DS2 oder KF94) zu tragen. Die Gäste dürfen die Mund-Nasen-Bedeckung nur dann abnehmen, wenn sie sich an ihrem festen Sitzplatz befinden.

Hinsichtlich der Vorgaben wird zwischen Gaststätten innerhalb und außerhalb geschlossener Räume differenziert.

### Innerhalb geschlossener Räume gelten folgende Vorgaben:

- Gäste, die innerhalb geschlossener Räume in Gaststätten bewirtet werden möchten, müssen grundsätzlich einen Nachweis über einen negativen Corona-Test vorlegen. Bei einem Antigen-Schnelltest darf das Testergebnis maximal 24 Stunden alt sein. Auch ein PCR-Test ist zulässig, hier darf das Testergebnis maximal 48 Stunden alt sein. Antigentests können als Selbsttests auch vor Ort unter Aufsicht des Gaststättenpersonals gemacht werden (hier ist jedoch keine Kostenerstattung durch den Bund möglich). Selbsttests, die vor dem Gaststättenbesuch ohne Aufsicht gemacht wurden, sind für einen Nachweis hingegen nicht zulässig. Kinder unter sechs Jahren benötigen keinen Test und dürfen die Gaststätte auch so betreten. [Weitere Informationen zu den Tests.](#)
- Vollständig Geimpfte (grundsätzlich zwei Impfungen und mindestens 14 Tage Abstand zur zweiten Impfung) und Genesene müssen keinen negativen Test vorlegen. Hier reicht der Impfnachweis durch Vorlage eines Impfausweises oder einer Impfbescheinigung bzw. der Genesenennachweis (positives PCR-Testergebnis, das mindestens 28 Tage zurückliegt und nicht älter als 6 Monate ist). [Weitere Informationen](#)
- innerhalb geschlossener Räume dürfen nur zwei Haushalte mit maximal fünf Personen an einem Tisch sitzen, wobei Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren aus den jeweiligen Hausständen nicht mitgezählt werden. Vollständig geimpfte Personen (grundsätzlich zwei Impfungen und mindestens 14 Tage Abstand zur zweiten Impfung) und genesene Personen werden ebenfalls nicht mitgezählt. Sie dürfen zusätzlich mit am Tisch sitzen. Es gelten die [allgemeinen Kontaktbeschränkungen](#).

## **Außerhalb geschlossener Räume gelten folgende Vorgaben:**

- In Gaststätten außerhalb geschlossener Räume dürfen an einem Tisch bis zu zehn Personen – unabhängig aus wie vielen Haushalten sie kommen – sitzen. Kinder- und Jugendliche unter 14 Jahren aus den jeweiligen Hausständen werden nicht mitgezählt. Vollständig geimpfte Personen (grundsätzlich zwei Impfungen und mindestens 14 Tage Abstand zur zweiten Impfung) und genesene Personen mit einem **entsprechenden Nachweis** werden ebenfalls nicht mitgezählt. Sie dürfen zusätzlich mit am Tisch sitzen. Es gelten die **allgemeinen Kontaktbeschränkungen**.
- Gäste, die ausschließlich außerhalb geschlossener Räume bewirtet werden, benötigen keinen negativen Test. Sofern diese Gäste zwecks Aufsuchung der Toilette die Innenräume der Gaststätte betreten müssen, ist auch hierfür kein negativer Test notwendig. Abstände sind einzuhalten.

## **Betreiber:innen von Gaststätten haben Folgendes zu beachten:**

- Es bedarf eines Hygienekonzeptes, in dem die Anzahl zu belegender Plätze unter Einhaltung der erforderlichen Mindestabstände auszuweisen ist. Zudem ist auf die Zuwegung zu den Toiletten einzugehen.
- Kontaktdaten sind zu erheben.
- Das Hygienekonzept muss dem Gesundheitsamt angezeigt werden, sofern beabsichtigt ist, gleichzeitig mehr als 50 Gäste zu bewirten.
- Es werden keine alkoholischen Getränke an erkennbar betrunkene Gäste verabreicht
- Gaststätten sind von 23 Uhr bis 5 Uhr des Folgetages zu schließen. Nach 23.00 Uhr haben die Gäste die Gaststätten zu verlassen. Diese sogenannte Sperrstunde gilt für alle Gaststätten, also sowohl für innerhalb als auch außerhalb geschlossener Räume. Der Gastwirt selbst und seine Beschäftigten dürfen länger als bis 23 Uhr bleiben, etwa um die Gaststätte zu reinigen. Außer-Haus-Verkauf nach 23 Uhr bleibt zulässig, wobei keine alkoholischen Getränke verkauft werden dürfen, Personenansammlungen zu vermeiden sind und das Abstandsgebot einzuhalten ist. Die Gäste dürfen die Gaststätte nur einzeln zur Abholung betreten. Die Begleitung im Rahmen einer persönlichen Assistenz oder eines Kindes ist zulässig. Tische und Stühle dürfen in dieser Zeit im Außenbereich der Gaststätte nicht für den Verzehr verwendet werden.
- Das Küchenpersonal muss außerhalb von Gasträumen (Küche, Lagerräume) ohne Kontakt zu den Gästen keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, wenn Mindestabstände eingehalten werden können. Das gleiche gilt, wenn sich die Beschäftigten beispielsweise durch eine geeignete Trenn- und Schutzwand vor einer möglichen Tröpfchen- und Aerosolübertragung von den Gästen schützen können.

## **Bei der Außengastronomie ist zu beachten:**

- Die Außengastronomie ist zulässig, sofern sie außerhalb geschlossener Räume stattfindet. Eine Terrasse mit an allen Seiten geschlossenen Außenwänden beispielsweise aus Glas ist kein solcher geschlossener Raum, wenn kein Dach vorhanden ist. Insofern ist auch ein Wintergarten mit fahrbarem Dach kein geschlossener Raum und kann damit für die Außengastronomie genutzt werden, wenn das Dach geöffnet ist. Eine Markise, die in der Regel an der Hauswand fest montiert ist, ist in Kombination mit seitlichen Windschutzvorrichtungen jedoch nicht zulässig, außer die Windschutzvorrichtungen schließen von der Höhe her nicht an die Markise an und es verbleibt ausreichend Raum für den Luftaustausch. Ist die Terrasse hingegen überdacht wie bei einem Zelt, Pavillon oder anderen Unterständen, darf die Außengastronomie nur betrieben werden, wenn maximal eine Seitenwand vorhanden ist. Bei zwei oder mehr Seitenwänden und einem Dach handelt es sich nicht um eine Gaststätte außerhalb geschlossener Räume und sie darf daher nicht als Außengastronomie betrieben werden.

Diskotheiken, Tanzlokale und ähnlichen Einrichtungen, in denen zu Vergnügungszwecken getanzt wird, sind grundsätzlich weiterhin zu schließen. Sie dürfen lediglich als Schank- oder Speisewirtschaft gemäß § 1 Gaststättengesetz öffnen. Es gelten dann die oben genannten Vorgaben. Wegen der Bedeutung der Gaststätten an Autobahnen für die LKW-Fahrer und den Reiseverkehr dürfen Autobahnraststätten und Autohöfe im Sinne des Bundesfernstraßengesetzes für jede:n ohne zeitliche Begrenzung rund um die Uhr öffnen. Der Alkoholausschank und -verkauf insgesamt ist dort allerdings zwischen 23 Uhr und 5 Uhr am Folgetag verboten. Dies gilt auch für gastronomische Lieferdienste wie beispielsweise Pizzaservice, die keine Gaststätten im Sinne von § 1 Gaststättengesetzes sein müssen.

## **Wo ist der Verzehr von Alkohol erlaubt?**

Untersagt ist der Ausschank und Verzehr von alkoholhaltigen Getränken auf öffentlichen Verkehrsflächen der Innenstädte (z.B. Plätze, belebte Straßen) und an sonstigen öffentlichen Orten unter freiem Himmel, an denen sich Menschen entweder auf engem Raum oder nicht nur vorübergehend aufhalten. Die Bereiche werden durch Allgemeinverfügungen festgelegt und ortsüblich durch Beschilderungen bekanntgemacht. In der Gastronomie ist der Verzehr von Alkohol erlaubt. Dazu erhalten Sie weiter oben nähere Informationen.

Für alkoholische Getränke gilt zudem zwischen 23 und 5 Uhr ein Verkaufsverbot. Das gilt auch für gastronomische Lieferdienste.

## **Was gibt es beim notwendigen Hygienekonzept für Gastronomie und Hotellerie zu beachten?**

Die Landesregierung hat einen begleitenden Leitfaden für die notwendigen Schutz- und Hygiene-Konzepte herausgegeben. [Leitfaden Mindestanforderungen an Hygienekonzepte für gastronomische und Beherbergungsbetriebe](#)