



Aktuelle Informationen zu Gastronomie (Heckenwirtschaften), Ausschank und Veranstaltungen

Stand 14.05.2020

Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Winzerinnen und Winzer,

mit der Vorstellung des Zeitplans zum Wiederhochfahren der Gastronomie hat die Bayerische Staatsregierung eine hohe Erwartungshaltung bei allen Gastgebern, auch bei Ihnen, geweckt.

Im Folgenden wollen wir auf die bereits bekannten Regelungen hinweisen.

Zeitplan

18.05.2020: Öffnung der Außengastronomie bis max. 20.00 Uhr

25.05.2020: Öffnung der Innengastronomie (Speiselokale, Heckenwirtschaften) bis max. 22.00 Uhr

30.05.2020: Öffnung der Hotels, Ferienwohnungen, Campingplätze

Hygienekonzept Gastronomie

Das Hygienekonzept Gastronomie gilt für alle gastronomischen Bereiche und ist als Anhang zur Corona-Verordnung veröffentlicht worden.

Die wichtigsten Punkte zusammengefasst:

- Einhaltung der **Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen (Gäste und Mitarbeiter)** für alle Betriebsbereiche einschließlich der Außenbereiche sein, wenn keine geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind. Dies gilt sowohl für den Außenbereich als auch Restaurants oder Hotelbetriebe. Diesen Abstand müssen Sie gewähren (bspw. durch Abstände der Tische und Stühle). Weitere Einschränkungen wie fixe Personen-, Quadratmeter- oder Belegungsbegrenzungen gibt es nicht. Auf dies und weitere wichtige Regeln müssen Sie am Eingang Ihres Betriebes deutlich hinweisen
- **Sowohl im Innen- als auch im Außenbereich gilt, dass Gäste an Tische platziert werden müssen.** Die Zugänge müssen entsprechend begrenzt werden. Laufwege der Gäste sollten daher nach örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, **muss eine Gästeliste mit Angaben von Name, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes** geführt werden. Dies ist auch für Sie sinnvoll, damit im Infektionsfall nicht gleich Ihr ganzer Betrieb geschlossen werden muss.
- Die zweite wichtige bereits kommunizierte Grundregel lautet, dass **Gäste im Außenbereich und ab 25. Mai im Innenraum eine Mund-Nase-Bedeckung** tragen müssen. Am Tisch darf diese abgenommen werden. Für **Personal gilt die Maskenpflicht** ebenso, auch in der Küche, es sein denn, dort können die 1,5 m Mindestabstand gewährleistet werden. Hier muss dann aber zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von 1,5 m eingehalten werden. Selbstbedienung ist nur bei verpackten Produkten zulässig. Andere Buffets können nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung angeboten werden.

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem beigefügten Hygienekonzept Gastronomie.

Öffnung von Heckenwirtschaften

MdL Barbara Becker holte beim Bayerischen Wirtschaftsministerium folgende Klarstellung ein: Konkret werden die Heckenwirtschaften in § 14 Gaststättengesetz erfasst bzw. in den §§ 4 und 5 Bayerische Gaststättenverordnung geregelt. Für diese Wirtschaften ist keine Gaststättenerlaubnis erforderlich; es reicht die Anzeige bei der Gemeinde. Aber auch wenn keine Erlaubnis erforderlich ist, handelt es sich doch um Gastronomie und damit gelten auch die entsprechenden Lockerungen, d.h. sie dürfen im Außenbereich ab

dem 18. Mai 2020 öffnen, müssen aber selbstverständlich auch die entsprechenden Abstands- und Hygieneregeln einhalten (siehe oben).

Probeausschank in Weingütern und Vinotheken

Durch das Bayerische Staatsministerium für Gesundheit und Pflege wurde MdL Barbara Becker auch mitgeteilt, dass **eine Verkostung unter freiem Himmel beim Direktverkauf ab Hof möglich ist**. Die Verkostung sollte aber nicht das Gepräge eines (untersagten) Gastronomie- und Veranstaltungsbetriebs (ähnlich einer „Weinprobe“) annehmen. Das heißt die Kontaktbeschränkungen sollten beachtet und Menschenansammlungen vor den Ladengeschäften vermieden werden. Es wird deshalb auch dazu geraten, keine Sitzgelegenheiten vor den Läden aufzustellen und möglichst nur einen Schluck Wein probieren zu lassen. Zudem ist das allgemeine Abstandsgebot zu beachten.

Für die Verkostung im Rahmen eines Verkaufsgesprächs erstellt der Fränkische Weinbauverband aktuell ein Konzept. Wir bitten Sie daher, die geschilderte Probeverkostung (!) dringend einzuhalten.

Veranstaltungen und Großveranstaltungen

Großveranstaltungen wie Wein- oder Hofschoppenfeste sind mindestens bis zum 31. August 2020 untersagt. Die Länder werden vor dem Hintergrund des jeweiligen Infektionsgeschehens und landesspezifischer Besonderheiten über „kleinere öffentliche oder private Veranstaltungen oder Feiern sowie Veranstaltungen ohne Festcharakter“ entscheiden. Der Fränkische Weinbauverband entwickelt aktuell ein Hygienekonzept für Veranstaltungen im Innen- und Außenbereich.

Liebe Winzerinnen und Winzer, eines ist ganz wichtig: Es liegt an uns. Je besser wir die Rahmenbedingungen umsetzen, so wahrscheinlicher ist es, dass wir schneller als erwartet zusätzliche betriebliche Freiheiten erhalten. Deswegen animieren Sie auch Kolleginnen und Kollegen, nicht etwaige Lücken in der Vorlage zu suchen, sondern erfüllen Sie gemäß der Intention der Verordnung lieber zu viel als zu wenig. Nutzen Sie Ihr Hausrecht, wenn Gäste gegen Regeln verstoßen.

Bleiben Sie gesund!

Mit freundlichen Grüßen aus der Silvaner Heimat

gez. Hermann Schmitt, Geschäftsführer
gez. Stephan Schmidt, Weinbaureferent

Der Fränkische Weinbauverband stellt auf www.frankenwein-aktuell.de → Winzer intern → Winzer Blog nach bestem Wissen und möglichst aktuell Meldungen zu den Auswirkungen der Corona-Pandemie auf den Weinbau zusammen. Diese sind allgemeine Auskünfte und beziehen sich auf die jeweils aktuell bekannte Sachlage, die sich allerdings sehr schnell ändern kann. Wir bitten um Verständnis dafür, dass keine Aussagen zu Einzel- und Spezialfällen bzw. zu einzelnen Rechtsangelegenheiten gemacht werden.