

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

Quelle: [Startseite - Coronavirus in Sachsen - sachsen.de](#)

\* **Betreff Landhotel Sperlingsberg**

12 Seiten

### Maskenpflicht, Ausgangsbeschränkungen und Testpflicht



- **Maskenpflicht:** Die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasenbedeckung bleibt überall dort bestehen, wo sich Menschen begegnen.\*1.1 Eine Verpflichtung zum Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes besteht bei der Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel, vor dem Eingangsbereich von und in Groß- und Einzelhandelsgeschäften sowie in Gesundheitseinrichtungen (z.B. Arztpraxen) und für Zusammenkünfte in Kirchen und bei der Religionsausübung. Es gilt zudem eine medizinische Maskenpflicht in Kraftfahrzeugen für alle Personen, mit Ausnahme des Fahrers, wenn diese Personen aus unterschiedlichen Hausständen stammen.
- **Ausgangsbeschränkung:** Das Verlassen des Hauses ist möglich. Es gilt aber der Grundsatz des Verzichts auf Reisen und Besuche. Bei einer Überschreitung des Sieben-Tage-Inzidenzwert des Landkreises oder der Kreisfreien Stadt von über 100 Neuinfektionen ist das Verlassen der Unterkunft nur noch mit triftigem Grund erlaubt (Arbeit, Einkaufen, Arztbesuch, Schule, Kita, Besuch des eigenen Grundstücks/Gartens).
- **Alkoholverbot:** Der Konsum von Alkohol ist auf den öffentlichen Verkehrsflächen der Innenstädte und an sonstigen öffentlichen Orten unter freiem Himmel ist erlaubt. Das Alkoholverbot muss nur dann wieder eingeführt werden, wenn der Sieben-Tage-Inzidenzwert des Landkreises oder der Kreisfreien Stadt von 100 Neuinfektionen an drei aufeinanderfolgenden Tagen überschritten wird.
- **Testpflicht für Beschäftigte:** Arbeitgeber sind ab dem 22. März 2021 verpflichtet, ihren Beschäftigten, die an ihrem Arbeitsplatz präsent sind, mindestens einmal pro Woche ein Angebot zur Durchführung eines kostenlosen Selbsttest anzubieten.\*1.2 Beschäftigte und Selbstständige mit direktem Kundenkontakt sind ab 15. März 2021 verpflichtet, einmal wöchentlichen einen Coronatest durchzuführen.

\*1.1 Begegnung findet ebenfalls während den Abhol- und Lieferzeiten in der Gastronomie sowie bei Anreise- und Abreisezeit in der Hotellerie statt.

\*1.2 Dies liegt im Ermessen der Mitarbeiter, ob sie diesem Angebot folgen.

### Einkaufen und Geschäfte



Öffnen dürfen weiterhin die von der Schließung betroffenen Geschäfte zur **Abholung von bestellter Ware** unter Einhaltung besonderer Hygienevorschriften. Die Waren müssen vorab telefonisch oder online angeboten werden. (click & collect). Bei einer Inzidenz von unter 100 über mindestens fünf aufeinanderfolgende Tage können außerdem nach Terminvereinbarung Beratungstermine vor Ort wahrgenommen werden.

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

**Buchläden, Baumschulen, Gartenmärkte, Baumärkte und Blumengeschäfte** gelten nun als Geschäfte des täglichen Bedarfs und dürfen geöffnet werden.

**Fahrschulen** dürfen vollumfänglich öffnen. Es muss eine wöchentliche Testung des Personals erfolgen, ein Hygienekonzept vorhanden sein und ein tagesaktueller negativer Schnell- oder Selbsttest des Kunden vorliegen.

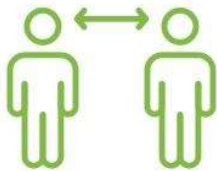
### Offen bleiben weiterhin:

- **Geschäfte mit Waren des täglichen Bedarfs\*2.1**
- Geschäfte, die ein Mischsortiment anbieten, dürfen öffnen, wenn der Schwerpunkt des Angebots (mehr als 50 Prozent) auf dem erlaubten Sortiment liegt.
- Getränkehandel
- Tierbedarf
- Post und Postdienstleistungen
- Drogerien, Apotheken und Sanitätshäuser
- Banken und Geldinstitute
- Optiker, Hörgeräteakustiker
- Bestatter
- Reinigungen
- Waschsaloons
- **Abhol- und Lieferdienste \*2.2**
- Zeitungsverkauf
- Tankstellen, Wertstoffhöfe
- Kfz- und Fahrradwerkstätten
- Friseure und Fußpflegestudios

\*2.1 Hotels mit Übernachtungsgästen der regionalen Wirtschaft

\*2.2 Service für Gäste aus der Region

### Kontakte reduzieren und Abstand halten



- Kontakte sind grundsätzlich auf ein Minimum zu reduzieren.
- **Kontaktbeschränkungen:** Private Kontakte sind nur zwischen maximal fünf Personen aus zwei verschiedenen Hausständen erlaubt. Ausnahmen gelten für Familien oder Nachbarn, die sich gegenseitig bei der Kinderbetreuung unterstützen. Hierbei dürfen sich diese Kinder unter 15 Jahren aus maximal zwei Hausständen treffen. \*3
- **Dringender Appell:** Alle nicht notwendigen Kontakte sowie nicht zwingend erforderliche private, touristische und berufliche Reisen vermeiden.

\*3 gilt für Übernachtungsgäste mit Reiselizenz

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

### Quarantänepflicht



- bei positivem Test
- bei unmittelbarem Kontakt mit positiv-Fall
- bei Verdacht auf eigene Infektion

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

### Schutzkonzept basierend auf den oben genannten Regelungen

#### Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

- Basierend auf den oben genannten Regelungen und den regelmäßig, aktualisierte Empfehlung der DEHOGA.
- Ebenfalls halten wir uns an die Meldepflicht, welcher wir als Gastronomen unterliegen.
- Hausinterne Regelungen unterliegen den vorrangigen und folgenden Maßnahmen.

#### Allgemein

- Im Haus ersichtlich aufgehängt und in den einzelnen Zimmern aufgestellt sind Schilder, welche auf gegenseitige Rücksicht hinweisen.
- Der Eingangsbereich ist mit Handdesinfektionsmitteln und Trockenwegwerftüchern ausgestattet.
- Die schriftlich, verteilten, hausinternen Hinweise animieren psychisch wie auch physisch Verantwortung für sich selbst sowie für ihre Mitmenschen zu übernehmen.
- Alle zugänglichen Räumlichkeiten werden regelmäßig und trotz der geringen Nutzung täglich gelüftet.
- Eine Belüftungsanlage in öffentlichen Räumen ist nachgewiesen.
- Wir pflegen und achten den Datenschutz, wie wir es vor der Pandemie gewohnt waren.

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

### Mitarbeiter

- Mitarbeiter sind in den Abteilungen, zu den Schichten und während den Arbeitsabläufen einzeln und hauptsächlich getrennt voneinander eingeteilt. Jeder folgt seinen Aufgaben eigenständig, unter Kontrolle der Geschäftsleitung
- Es finden regelmäßige Unterweisungen der Mitarbeiter statt, um die ständig angepassten Konzepte zu kommunizieren. Ebenfalls sind unsere Mitarbeiter den Vorgaben der HACCP aufgeklärt.
- Maskenpflicht unterliegt den Vorgaben, gegenüber den Gästen. Ausgeschlossen sind Menschen mit gesundheitlichem Attest.

### HOTEL

- Im Hotel empfangen wir ausschließlich Gäste, welche mit einer Arbeitserlaubnis im regionalen Umfeld tätig sind. Die Gäste müssen gesund sein und dürfen mit keiner Covid infizierten Person in Vergangenheit Umgang gepflegt haben.
- Die Kontakt-Nachweispflicht wird durch das administrative, schriftliche Buchungsverfahren praktiziert. Hierbei werden Kontaktdaten und Namen der Reisenden ebenfalls auf der Rechnung angegeben.
- Während den Anreisezeiten wird die Abstandsregelung praktiziert.
- Es werden die Zimmer nicht doppelt belegt. Wir vermitteln ausschließlich nur Einzelbelegung auch im Doppelzimmer.
- Privat reisende Personen werden derzeit nicht beherbergt.
- Frühstück wird angeboten und mit hausinternen Hygienemaßnahmen geregelt. Hierbei sei zu informieren, dass unser Haus mit einer Zimmeranzahl von 15 Personen sämtliche Vorschriften einhalten kann.
- Im betreuten Nachbargebäude der Pension Sonnenhof wird kein Frühstück angeboten.

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

### Zimmer

- Zimmer werden jeden Tag gelüftet sowie gereinigt. Die Zimmermädchen haben alle eine Unterweisung bekommen, wie sie mit der Hygiene in Zeiten der Pandemie Umgang zu pflegen haben.
- Alle Zimmermädchen wurden mit ökologisch, Maßnahme gerechten Putz- und Desinfektionsmitteln ausgestattet, um den Regelungen gerecht zu werden. Den Hygieneregulungen unterliegen insbesondere die handbezogenen Flächen und Sanitärbereiche, welche den Gästen zugänglich ist.

### Gaststube/Restaurant

- Gaststube empfängt derzeit keine Gäste, außer zu vorbestellten Abholzeiten.
- Zu den Abholzeiten wird zwischen den Gästen der Abstand von 1,50m bewahrt.
- Abstand der Tische von 1,50m wird noch immer beibehalten, um den Einstieg nach dem Lock-Down reibungsloser zu gewährleisten.

### Treue uns selbst gegenüber

- Schnelltest werden in unserem Haus nicht zwingend durchgeführt und nicht verlangt.
- Außer ein Schnelltest wird von unseren Mitarbeitern ausdrücklich gefordert.
- Dazu fehlt uns, ehrlicherweise, das kompetente Fachpersonal, die finanziellen Mittel für zzgl. Personalkosten und der Verstand.
- In unserem Haus sind alle Willkommen, welche sich moralisch wie auch ethisch ihren Mitmenschen gegenüber fair, freundlich und zuvorkommend verhalten.
- Wir praktizieren Vergebung, Mitgefühl und Verständnis.
- Die oberste Regelung in unserem Haus besagt:  
„Behandle Deinen Nächsten, wie Du selbst behandelt werden möchtest.“  
Folge dessen FORDERN wir unsere Mitmenschen, Mitarbeiter, Gäste und Wegbegleiter auf „Stellen Sie sich vor, wie Sie in Bezug auf gegenseitige Rücksicht, zum eigenen Schutz und zu Ihrer Zufriedenheit behandelt werden möchten.“  
Dies gilt auch in Ausnahmesituationen der Respektlosigkeit, des Angriffes und der Anschuldigung.  
„BITTE achten Sie die individuellen Voraussetzungen ALLER!“
- Wir befürworten und praktizieren, zukunftsorientiert ein friedliches Miteinander.

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

### Zukunftsorientierte Maßnahmen, um den Regelungen gerecht zu werden

- Da Personal- und Fixkosten dem Umsatz gegenübergestellt werden müssen, sind wir angewiesen die Sitzplatzmöglichkeiten auf den Hof zu erweitern.
- Das bedeutet, dass wir die Parkmöglichkeiten anpassen müssen. Das wiederum motiviert uns den Garten zu minimieren um Parkplätze zu schaffen.

### Geplante Umbaukosten

- |   |            |
|---|------------|
| - Witterungsbeständiges Terrasse-Mobiliar, inkl. Sitzkissen | 1.080,00 € |
| - Parkplatzumbaukosten                                      | 20.000,00€ |
| - terrassengeeignete Buchungstechnik                        | 1.500,00 € |

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

Einzuhaltende Regelungen – Basis für interne Hygienekonzepte Stand 05/2020 Zeiten der Lockerung

### 1. Organisatorisches

1.1. Die Betriebe erstellen ein betriebliches Schutzkonzept unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen und unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen.

1.2. 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. 1.3. Die Betriebe kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht. 1.4. Die Betriebe kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes seitens der Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

### 2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

2.1 Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen. 2.2 Ausschluss vom Besuch der Gaststätten: ♣ Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in 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). Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen. 2.3 Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten. 2.4 Jeder Betrieb muss über ein Reinigungskonzept nach HACCP verfügen, dass zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z.B. Türgriffen, berücksichtigen muss. 2.5 Jeder Betrieb hat über ein Lüftungskonzept zu verfügen. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen. Bei eventuell vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt, z.B. durch Reduzierung des Umluftanteils, Einbau bzw. häufiger Wechsel von Filtern. 2.6 Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. 2.7 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. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen und Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen. 2.8 Beim Schankbetrieb in Biergärten hat der Betreiber durch geeignete



# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

Maßnahmen sicherzustellen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Kunden eingehalten werden kann.

### 3. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

#### 3.1 Vor Betreten des Betriebs 3.1.1 Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von

Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung

nicht möglich ist. 3.1.2 Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m

und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder

Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren. 3.1.3 Die Gäste sind

darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur

den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung

nicht gilt (z.B. Personen eines Hausstands). 3.1.4 Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine

Mund-Nase-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch. 3.2 Bewirtung 3.2.1 Betriebsinterne

Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.

3.2.2 Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt. 3.2.3 1Tische im Innenbereich sind grundsätzlich

vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Auch bei

Spontanbesuchen sind Kontaktdaten entsprechend Nr. 3.2.9 aufzunehmen. 3.2.4 Gäste müssen an

Tischen platziert werden. 3.2.5 Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5

m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch

Abstriche im Service hinzunehmen. 3.2.6 Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die

Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu

anderen Personen einhalten. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine

Kontaktbeschränkung nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier

gilt die jeweils aktuelle Rechtslage. 3.2.7 Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es

keine Sitzplätze gibt. 3.2.8 Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass

die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen

oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.

Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit

Platzierungssystemen arbeiten. 3.2.9 2Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines

nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, ist eine

Dokumentation mit Angaben von Namen und sicherer Erreichbarkeit (Telefonnr. oder E-Mail-Adresse

bzw. Anschrift) einer Person je Hausstand und Zeitraum des Aufenthaltes zu führen. Eine

Übermittlung dieser Informationen darf ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung auf

Anforderung gegenüber den zuständigen Gesundheitsbehörden erfolgen. Die Dokumentation ist so

zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder

unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung

geschützt sind. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. Der Gastgeber hat den Gast

bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information

gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise zu informieren. 3.2.10 Der haptische Kontakt der Gäste zu

Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten usw.) wird auf das Notwendige

beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt.

3.2.11 Selbstbedienung erfolgt nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form,

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann. 3.2.12 Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen. 3.2.13 Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten. 3.2.14 In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. 3.2.15 Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. 3.2.16 Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen. 3.2.17 Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Lüfter und Handtrockner sollen außer Betrieb genommen werden. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen. 3.2.18 Laufwege der Gäste sollten nach den örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.

Erläuterungen des Staatsministeriums:

Dieses Rahmenkonzept für die Hygiene in Gastronomiebetrieben ist zu beachten, soweit in einer Rechtsverordnung des Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege auf Grund des § 32 IfSG darauf als Grundlage für betriebliche Schutz- und Hygienekonzepte verwiesen wird. Gastronomische Betriebe sind Orte, in denen typischerweise viele Menschen auf oft relativ engem Raum zusammentreffen, in engem persönlichem Kontakt stehen und Gegenstände oder Einrichtungen gemeinsam oder kurz hintereinander benutzen. Daher besteht in gastronomischen Betrieben eine relativ hohe abstrakte Gefahr der Übertragung von Krankheitserregern. Es war daher infektionsschutzrechtlich erforderlich, unter anderem Gastronomiebetriebe zeitweilig grundsätzlich zu untersagen, um eine zu rasche Ausbreitung der Pandemie zu verhindern, das Infektionsgeschehen zu bremsen und eine Überlastung des Gesundheitssystems zu vermeiden.

# Corona Pandemie – Hygienekonzept – Gastronomie

## Landhotel Sperlingsberg

Stand 8. März 2021

HOFFNUNG 03/2021

Mit Abschwächung des Infektionsgeschehens können Gastronomiebetriebe in einem ersten Schritt wieder zugelassen werden, soweit sie Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle im Freien, insbesondere in Wirts- oder Biergärten und auf Freischankflächen, anbieten. In einem zweiten Schritt kann der Betrieb von Speisewirtschaften auch im Übrigen wieder zugelassen werden. In allen Fällen ist dies jedoch nur unter Beachtung strikter Konsolidierte Lesefassung (Stand: 08.03.2021) – rechtsverbindlich sind jeweils nur die Einzelbekanntmachungen vom 8.03.2021. Schutz- und Hygienemaßnahmen vertretbar; hierzu zählt insbesondere die grundsätzliche Einhaltung eines Mindestabstands und eine weitgehende Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung nach Maßgabe der jeweiligen Regelung des infektionsschutzrechtlichen Ordnungsgebers. Die zulässigen Gastronomiebetriebe haben auf Grund entsprechender Regelungen, die durch Rechtsverordnung auf Grund des § 32 IfSG getroffen worden sind, jeweils eigene Schutz- und Hygienekonzepte auszuarbeiten. Als Grundlage und Richtschnur für diese Konzepte dient das in Nrn. 1 bis 3 dieser Bekanntmachung niedergelegte Rahmenkonzept, das auf der Grundlage einer infektionsschutzrechtlichen Beurteilung sowie auf der Grundlage von Vorschlägen des DEHOGA Sachsen zwischen dem Staatsministerium für Gesundheit und Pflege, dem Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie sowie dem Beauftragten für Bürokratieabbau der Staatsregierung abgestimmt worden ist. Die betrieblichen Schutz- und Hygienekonzepte bauen auf dem Rahmenkonzept auf und es für den jeweiligen Betrieb Landhotel Sperlingsberg bestmöglich umzusetzen. Verstöße gegen diese Verpflichtung sind nach Maßgabe der Rechtsverordnung mit Bußgeld bedroht.

## ANHANG

### Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

#### § 32 Erlass von Rechtsverordnungen

Die Landesregierungen werden ermächtigt, unter den Voraussetzungen, die für Maßnahmen nach den §§ 28 bis 31 maßgebend sind, auch durch Rechtsverordnungen entsprechende Gebote und Verbote zur Bekämpfung übertragbarer Krankheiten zu erlassen. Die Landesregierungen können die Ermächtigung durch Rechtsverordnung auf andere Stellen übertragen. Die Grundrechte der Freiheit der Person (Artikel 2 Abs. 2 Satz 2 Grundgesetz), der Freizügigkeit (Artikel 11 Abs. 1 Grundgesetz), der Versammlungsfreiheit (Artikel 8 Grundgesetz), der Unverletzlichkeit der Wohnung (Artikel 13 Abs. 1 Grundgesetz) und des Brief- und Postgeheimnisses (Artikel 10 Grundgesetz) können insoweit eingeschränkt werden.

QUELLE: [§ 32 IfSG - Einzelnorm \(gesetze-im-internet.de\)](https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg_2017/paragr_32.html)