



## Hinweisblatt für geschlossene Gesellschaften in Gastronomie und Beherbergungsbetrieben

Mit diesem Infoblatt werden Sie auf die wichtigsten Informationen für geschlossene Gesellschaften wie Hochzeiten, Geburtstage und ähnliche Feierlichkeiten hingewiesen:

<b>Anzahl der Teilnehmer:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 50 (ab 8.7. 2020: 100) Teilnehmer, wenn die Feier in Innenräumen stattfindet</li><li>- 100 (ab 8.7. 2020: 200) Teilnehmer, wenn die Feier im Freien stattfindet</li><li>- Kinder werden unabhängig vom Alter bei der Zahl der Personen mitgezählt</li></ul>
<b>Veranstaltungsort:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Keine verpflichtenden Abstandsregeln, auch nicht bei Aktivitäten wie Tanz/Spielen</li><li>- Auch Tafeln sind erlaubt</li></ul>
<b>Essen:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selbstbedienbüffet bei geschlossenen Gesellschaften möglich, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet wird und so sichergestellt wird, dass Besteck und Geschirr nicht durch mehrere Personen berührt werden können</li></ul>
<b>Live-Musik:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Live-Musik ist möglich unter folgender Voraussetzung: Mindestabstand zum Publikum 1,5 m, Blasmusik und Sänger 2 m</li><li>- Profiband oder bis zu 10 Laienmusiker</li><li>- Das <a href="#">Hygienekonzept Kulturelle Veranstaltungen und Proben</a> ist zu beachten</li></ul>
<b>Mund-Nasen-Bedeckung der Gäste:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Innerhalb des Raums, in dem sich nur die geschlossene Gesellschaft aufhält, darf – auch während des Tanzens – auf eine Mund-Nasen-Bedeckung verzichtet werden</li><li>- Die Maskenpflicht gilt somit, wenn sich die Gäste in Gemeinschaftsbereichen wie z. B. Eingangsbereich der Gaststätte, Flur, WC usw. bewegen</li></ul>
<b>Sperrstunde:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Die Corona-Sperrstunde wurde aufgehoben. Es gelten wieder die Regeln wie vor der Corona-Pandemie</li></ul>
<b>Schutz- und Hygienekonzept:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Im Übrigen kommen die Hygienekonzepte <a href="#">Gastronomie</a> und <a href="#">Beherbergung</a> zur Anwendung. Dabei sind ggf. die Vorschriften für musikalische Darbietungen des Hygienekonzepts Kulturelle Veranstaltungen und Proben in das betriebliche Hygienekonzept zu integrieren</li><li>- Auch bei geschlossenen Gesellschaften sind die Kontaktdaten der Gäste entsprechend den Vorgaben des Hygienekonzepts Gastronomie zu erheben</li></ul>