



DEHOGA Bayern

# 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>• 100 Teilnehmer, wenn die Feier in Innenräumen stattfindet</li><li>• 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 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: Abstand 1,5 m vom Publikum, Blasmusik und Sänger 2 m</li><li>• Profiband oder bis zu 10 Laienmusiker</li><li>• Das Hygienekonzept <i>Kulturelle Veranstaltungen und Proben</i> 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 <i>Hygienekonzepte Gastronomie und Beherbergung</i> zur Anwendung. Dabei sind ggf. die Vorschriften für musikalische Darbietungen des <i>Hygienekonzepts Kulturelle Veranstaltungen und Proben</i> in das betriebliche Hygienekonzept zu integrieren</li><li>• Auch bei geschlossenen Gesellschaften sind die Kontaktdaten der Gäste entsprechend den Vorgaben des <i>Hygienekonzepts Gastronomie</i> zu erheben</li></ul>