



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Rundschreiben

- an das DFV-Präsidium
- an den DFV-Gesamtvorstand
- an die Landesinnungsverbände
- an die Mitgliedsinnungen
- an die Direktmitglieder

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt

Tel.: 0 69 / 6 33 02 – 0
Fax: 0 69 / 6 33 02 – 150

E-Mail:
info@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

11. Mai 2020

Corona: Weitere Lockerungen für Gastronomiebereich

Sehr geehrte Damen und Herren,

in einigen Bundesländern wurden die Landesregelungen im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie weiter gelockert, so dass Gastronomiebetriebe je nach Bundesland teilweise bereits ab dem heutigen Tag beziehungsweise ab dieser oder der nächsten Woche wieder öffnen dürfen. Dies gilt auch für gastronomische Angebote der fleischerhandwerklichen Betriebe. In den Bundesländern, die über die Lockerungen noch beraten müssen, ist dagegen eine Öffnung der Gastrobereiche noch nicht möglich.

Wie bisher unterscheiden sich die landesspezifischen Regelungen in Umfang und Bestimmtheit mitunter deutlich. Auf der einen Seite werden teilweise konkrete Vorgaben zur Einhaltung der gestiegenen hygienischen Anforderung formuliert. Es werden beispielsweise Mindestabstände von Sitzplätzen und Tischen, die maximale Anzahl von Gästen an Tischen oder die Aufnahme von Kontaktdaten der Gäste vorgeschrieben. Auf der anderen Seite enthalten andere Landesregelungen lediglich grundlegende Vorgaben und fordern ein betriebliches Hygienekonzept. Eine Übersicht zu den bis heute vorliegenden geänderten Landesregelungen finden Sie diesem Rundschreiben beigelegt. Angesichts der Regelungen, die nur Sitzplätze betreffen, ist unsicher, ob Stehtische zulässig sind.

Um die Betriebe des Fleischerhandwerks zu unterstützen, wurde das bereits am 22. April 2020 über die App des DFV verteilte Muster für ein betriebliches Hygienekonzept um die Erfordernisse zum Betreiben eines Gastronomiebereichs ergänzt. Das überarbeitete Muster wurde bereits erneut über die App verteilt und findet sich ebenfalls im Anhang zu diesem Rundschreiben.

Bei der Abgabe von Spiesen zum Verzehr vor Ort sind jedoch in den Betrieben nicht nur die hygienischen, sondern auch organisatorische Anforderungen zu erfüllen. Bei enger

Auslegung der Landesregelungen wird die maximale Kundenzahl nach der Verkaufsfläche festgelegt. Liegt der Gastrobereich ebenfalls in der Verkaufsfläche, so dürften die Kunden, die vor Ort Speisen verzehren, bei der maximalen Kundenzahl zu berücksichtigen sein. Damit dürfte sich die Anzahl von Kunden an der Theke automatisch mit zunehmender Anzahl von Gästen im Gastrobereich verringern.

Sofern die landesspezifischen Regelungen die Aufnahme von Kontaktdaten der Gäste verlangen, muss dies unter Wahrung des Datenschutzes erfolgen. Es muss sichergestellt werden, dass die Daten so aufgezeichnet und aufbewahrt werden, dass Dritte, insbesondere nachfolgende Gäste, keine Kenntnis hiervon erlangen können. Um dies zu erreichen, sind Daten vorzugsweise bei Reservierungen oder wenn erkennbar wird, dass jemand Speisen vor Ort verzehren will, aufzunehmen.

Unabhängig von der Öffnung der Gastrobetriebe ist das Erbringen von Cateringleistungen zu sehen. Hierfür ist die Zulässigkeit von Versammlungen nach den jeweiligen Landesregelungen entscheidend. Die Lieferung verzehrfertiger Speisen ist wie bisher möglich, wohingegen das Erbringen weiterer Serviceleistungen vor Ort weitestgehend ausgeschlossen ist.

Mit freundlichen Grüßen

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Martin Fuchs
Hauptgeschäftsführer



Thomas Trettwer
Justiziar