

Informationen zur Veranstaltung von Vesperkirchen unter den aktuellen Corona-Bestimmungen

4.8.2020

aktualisiert am 28.9.2020 (farblich markiert)

Überlegungen zu einer Rahmenkonzeption für Vesperkirchen

Was zu bedenken ist

- Der Schutz der Gäste und Mitarbeitenden muss gesichert sein.
- Die Vorgaben der aktuell geltenden Corona-Verordnung müssen eingehalten werden.
- Die Vorgaben der örtlichen Behörden sind vorrangig. Deshalb sollte unbedingt eine Absprache mit den örtlichen Behörden (Ordnungsamt/Gesundheitsamt) erfolgen.
- Es sollten die für das Gaststättengewerbe geltenden Bedingungen eingehalten werden:
 - Es müssen die allgemeinen Hygieneanforderungen nach § 4 CoronaVO eingehalten werden
 - Es muss ein Hygienekonzept (§ 5 CoronaVO) erstellt werden. Darin müssen die konkreten Maßnahmen dargestellt sein, die zur Verhinderung der Übertragung von Infektionserregern und Verfahrensweisen zur Einhaltung der Hygieneanforderungen getroffen werden (z.B. Durchlüftung, Reinigung von Gegenständen und Oberflächen, Desinfektion von Gegenständen, die in den Mund genommen werden, Austausch von Textilien nach Benutzung usw.).
 - Es muss eine Datenerhebung nach § 6 CoronaVO durchgeführt werden (Vor- und Nachname, Anschrift, Datum und Zeitraum der Anwesenheit und, soweit vorhanden, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse). Die Daten sind vier Wochen aufzubewahren und danach zu löschen bzw. zu vernichten. Auf den Datenschutz ist zu achten.
 - Es gilt das Zutritts- und Teilnahmeverbot nach § 7 CoronaVO.
- Die allgemeinen Vorgaben der Lebensmittelhygiene sind einzuhalten.
- Sinnvoll ist es, zur Reinigung der Hände Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung zu stellen.
- Für die Mitarbeitenden sind ausreichend Schutzmaßnahmen zu treffen (Schutzmasken in ausreichender Menge; auf Abstand achten, wo möglich; Einteilung der Mitarbeitenden in festen Gruppen; ...)
- Bei direktem Kundenkontakt ist von den Mitarbeitenden eine Maske zu tragen.
- Für Gäste besteht entsprechend den Änderungen der Corona-Verordnung des Landes ab dem 30. September 2020 auch eine Maskenpflicht, wenn sie sich nicht am Platz befinden, sondern im Raum bewegen.
- Entsprechende Hygiene- und Verhaltensregeln für Gäste sollten ausgehängt werden.

- Es wird empfohlen, mit den zuständigen Behörden abzusprechen, welche Maßnahmen im Falle einer Infektion unter den Mitarbeitenden oder unter den Gästen zu ergreifen sind.
- Die Mitarbeitenden sollten auf die Möglichkeit einer Infektion und die damit verbundene gesundheitliche Gefahr hingewiesen werden und dies evtl. auch schriftlich bestätigen.
- **Tischbelegung:** Am sichersten wird die Bewirtung an Einzeltischen sein, wozu wir grundsätzlich raten. Dort, wo dies nicht sinnvoll möglich ist, raten wir zu festen Tischgruppen mit jeweils fünf Personen, die dann jedoch in einem Abstand von mindestens 3 Metern zueinander sein sollten (je 1,5m „Lauffläche“ zwischen den Tischgruppen).
- **Buffets:** Von Buffets **raten wir eher ab**, auch wenn diese prinzipiell zulässig sind, wenn der Mindestabstand und die Hygienerichtlinien durchgängig eingehalten werden können.

Hinweise der Landeskirche vom 24. Juli 2020 zur Anwendung der neuen Corona-Verordnung vom 1. Juli 2020

Ausschluss von Erkrankten oder deren Kontakten

Menschen, die Symptome einer Covid-19-Erkrankung aufweisen oder weniger als 14 Tage zurück in Kontakt mit einem an Covid-19 erkrankten Menschen standen, sollten von Ansammlungen oder Veranstaltungen ausgeschlossen werden. Bei Veranstaltungen mit mehr als 20 Personen ist der Ausschluss nach der Corona-Verordnung grundsätzlich zwingend.

„Gastgewerbe“ im Sinne von § 14 Nr. 10 Corona-Verordnung

Werden bei kirchlichen Veranstaltungen Getränke oder Speisen mit Gewinnerzielungsabsicht angeboten („Gastgewerbe“ im Sinne von § 14 Nr. 10 CoronaVO), müssen zusätzlich zu den allgemeinen Hygieneanforderungen (§§ 2, 3 CoronaVO) die Hygieneanforderungen nach § 4 CoronaVO (d.h. u.a. regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen, die häufig berührt werden sowie Reinigung und Desinfektion von Gegenständen, die bestimmungsgemäß in den Mund genommen werden, nachdem diese von einer Person benutzt wurden) eingehalten werden, ein Hygienekonzept erstellt (§ 5 CoronaVO) und eine Datenerhebung (§ 6 CoronaVO) durchgeführt werden. Außerdem gilt das Zutritts- und Teilnahmeverbot nach § 7 CoronaVO.

Hygieneanforderungen (für alle kirchlichen Gebäude – Kirchen und Gemeindehäuser...)

Hygieneanforderungen sind im kirchlichen Kontext insbesondere:

- die Begrenzung der Personenzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten und die Regelung von Personenströmen und Warteschlangen, damit eine Umsetzung des Mindestabstands ermöglicht wird,
- die regelmäßige und ausreichende Lüftung von Innenräumen, die dem Aufenthalt von Personen dienen, sowie die regelmäßige Wartung von Lüftungsanlagen,

- die regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen, die häufig von Personen berührt werden,
- die Reinigung oder Desinfektion von Gegenständen, die bestimmungsgemäß in den Mund genommen werden, nachdem diese von einer Person benutzt wurden,
- das Vorhalten von Handwaschmittel in ausreichender Menge sowie von nicht wiederverwendbaren Papierhandtüchern, alternativ Handdesinfektionsmittel oder andere gleichwertige hygienische Handtrockenvorrichtungen,
- den Austausch ausgegebener Textilien, nachdem diese von einer Person benutzt wurden,
- eine rechtzeitige und verständliche Information über Zutritts- und Teilnahmeverbote, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben, Reinigungsmöglichkeiten für die Hände, eine eventuell bestehende Möglichkeit bargeldlosen Bezahls (etwa *Online-Spenden*) sowie einen Hinweis auf gründliches Händewaschen in den Sanitäreinrichtungen.

Hygienekonzept

Im Hygienekonzept (§ 5 *Corona-Verordnung*) sind nach den konkreten Umständen des Einzelfalles, also der Situation vor Ort, die Anforderungen des Infektionsschutzes zu berücksichtigen. Insbesondere ist darzustellen, wie die Hygieneanforderungen (§ 4 *Corona-Verordnung*) eingehalten werden.

Vorgaben der örtlichen Behörden

Die Corona-Verordnung stellt es den örtlichen Behörden weiterhin frei, strengere Auflagen für Veranstaltungen zu erlassen oder auch Ausnahmen zu genehmigen, so dass leider eine generelle Übersicht über die Voraussetzungen zur Durchführung von Veranstaltungen nicht möglich ist. Im Zweifel raten wir dazu, sich mit den örtlichen Behörden (Ordnungsamt/Gesundheitsamt) ins Benehmen zu setzen.

Informationen vom DEHOGA Bundesverband vom 20. Juli 2020

Maskenpflicht

- Eine Maske ist immer bei direktem Kundenkontakt zu tragen.
- [Ab 30.09.2020: Maskenpflicht für Gäste in Gaststätten, wenn diese sich nicht am Platz befinden.](#)

Registrierungspflicht Gästedaten

- Vor- und Nachname, Anschrift, Datum und Zeitraum der Anwesenheit.
- vier Wochen aufbewahren

Vorgaben Reinigung / Desinfektion / Hygienekonzept

- Ein **Hygienekonzept** ist zu erstellen: Mit dem Begriff „Hygienekonzept“ meint die Verordnung Maßnahmen zur Verhinderung der Übertragung von Infektionserregern und Verfahrensweisen zur Einhaltung der Hygiene-

anforderungen im Betrieb. Diese sind konkret zu benennen und die Durchführung der Maßnahmen darzustellen.

- In einem betrieblichen Hygienekonzept ist somit insbesondere darzustellen, wie die Hygienevorgaben z.B. Durchlüftung, Reinigung von Gegenständen und Oberflächen, Desinfektion von Gegenständen, die in den Mund genommen werden, Austausch von Textilien nach Benutzung, etc. konkret im Betrieb umgesetzt werden.
- Der gastgewerbliche Unternehmer hat des Weiteren sicherzustellen, dass eine rechtzeitige und verständliche Information der Gäste über Zutritts- und Teilnahmeverbote, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben, Reinigungsmöglichkeiten für die Hände, eine bestehende Möglichkeit bargeldlosen Bezahls sowie einen Hinweis auf gründliches Händewaschen in den Sanitäreinrichtungen im Betrieb erfolgt.

Buffets

- Buffets sind dann zulässig, wenn der **Mindestabstand** und die **Hygienerichtlinien** durchgängig eingehalten werden können.
- Es ist eine **klare Wegführung** mit ausreichend breiten Zu- und Abgängen zum Buffet vorzusehen.
- Damit es nicht zur Bildung von *Warteschlangen* kommt, sind zeitliche Regelungen empfehlenswert, etwa dass Gäste tischweise zum Gang ans Buffet gebeten werden.
- Ein „Ausgabe-Büffet“, also die Speisenausgabe durch eine hinter dem Buffet stehende Servicekraft, verringert die Gefahr, dass Oberflächen am oder rund ums Buffet oder von auf dem Buffet liegenden Gegenständen - wie z.B. Servierlöffel oder Schöpfkellen - von mehreren Personen berührt werden.
- Für das **Servicepersonal** am Buffet gilt **Maskenpflicht** oder eine **räumliche Trennvorrichtung** zum Schutz der Gäste.
- Eine Alternative zum Ausgabe-Büffet kann die **Vorportionierung** der anzubietenden Speisen in geeignete abgedeckte Behältnisse sein oder das tellerweise Anrichten von Speisen, die mit Folie versehen abgedeckt, angeboten werden.

Sonstige Vorgaben

- Regelmäßige Lüftung von Innenräumen.

Stuttgart, 4. August 2020, [aktualisiert am 28. September 2020](#)

Rainer Scheufele

Abteilung Landkreis- und Kirchenbezirks-
diakonie, Existenzsicherung
Referat Inklusion und diakonische
Gemeindeentwicklung
Telefon 0711 1656-207
scheufele.r@diakonie-wuerttemberg.de