



Liebe Landservice-Betriebsleiter*innen,
ab 30. Mai gibt es eine Anpassung der Corona-Schutzverordnung. Die wichtigsten Änderungen haben wir Ihnen hier in den FAQ's für die verschiedenen Landservice-Geschäftsfelder zusammengefasst, damit Sie gut informiert sind. Außerdem weisen wir am Ende auf unser Webinar- und Seminarangebot hin, dass wir unter den entsprechenden Schutz- und Hygienestandards durchführen. Bleiben Sie gesund.

Bauernhofgastronomie

- 1. Wie viele Personen dürfen in der Gastronomie an einem Tisch sitzen?**
Ab dem 30. Mai dürfen am selben Tisch nur Personen gemeinsam sitzen, die
 - a. eine Gruppe von höchstens zehn Personen bilden (unabhängig davon, ob die Betroffenen in einer häuslichen Gemeinschaft leben) oder
 - b. aus maximal zwei verschiedenen häuslichen Gemeinschaften stammen (ggf. mehr als 10 Personen)Die Hygiene- und Infektionsschutzstandards sind zu beachten.
- 2. Dürfen Veranstaltungen (z. B. Geburtstagsfeiern oder ein Beerdigungskaffee) in gastronomischen Betrieben stattfinden?**
Gastronomische Betriebe dürfen abgetrennte Räumlichkeiten für Veranstaltungen und Versammlungen zur Verfügung stellen, die dienstlichen Zwecken dienen. Dazu gehören z. B. innerbetriebliche Tagungen von Unternehmen oder außerschulische Bildungsveranstaltungen. Alle weiteren Veranstaltungen und Zusammenkünfte, insbesondere mit geselligem Charakter, sind nicht zulässig. Geburtstags- und Hochzeitsfeiern oder ein Beerdigungskaffee bleiben damit weiterhin in gastronomischen Betrieben nicht erlaubt.
- 3. Darf der gastronomische Betrieb auch dann öffnen, wenn in Durchgängen oder Wegen ein Abstand von 1,5 m zwischen Personen nicht gewährleistet werden kann?**
Ist dies aus baulichen Gründen bei Durchgängen nicht möglich, sind Abweichungen flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich verpflichtend

eine Mund-Nase-Bedeckung getragen werden muss. Nur am Sitzplatz darf diese abgenommen werden.

Die Tische und Stühle sind so anzuordnen, dass ein Abstand von 1,5 m eingehalten wird.

4. Darf ich ein Speisenbuffet anbieten?

Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o. ä.) ist zusätzlich sinnvoll.

5. Müssen Tische und Stühle nach jedem Gast desinfiziert werden?

Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Polster, Stühle, Tische, Speisekarten, Gewürzspender etc. sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen. Eine anschließende Desinfektion der Flächen ist nicht zwingend erforderlich.

6. Ist ein Grillen auf öffentlichen Plätzen oder Anlagen zulässig?

Grillen auf öffentlichen Plätzen oder Anlagen ist weiterhin nicht erlaubt.

Bauernhofpädagogik

1. Darf ich in den Sommerferien ein Programm anbieten?

In den Schulsommerferien 2020 sind Tagesausflüge, Ferienfreizeiten, Stadtranderholungen und Ferienreisen für Kinder und Jugendliche unter Beachtung der festgelegten Hygiene- und Infektionsschutzstandards zulässig. In Bezug auf die Unterbringung sowie in Bezug auf die Durchführung von Reisen und Transfers mit (Klein-)Bussen sind zunächst die Maßgaben nach der Coronaschutzverordnung zu beachten.

2. Welche Vorgaben muss ich bei meinem Ferienprogramm beachten?

Für das Ferienprogramm gibt es genaue Vorgaben zum Hygiene- und Infektionsschutz. Diese finden Sie unter dem unten genannten Link in der Anlage zu den Hygiene- und Infektionsschutzstandards.

3. Wie viele Teilnehmer dürfen das Ferienprogramm buchen?

Bei größeren Gruppen von mehr als 15 Teilnehmenden sind feste Bezugsgruppen zu bilden. Diese festen Bezugsgruppen (Richtwert ca. 10 Teilnehmende) gelten als Personengruppen, in denen der Mindestabstand nicht eingehalten werden muss.

4. Müssen die Teilnehmer eine Mund-Nase-Bedeckung tragen?

Soweit der Mindestabstand aufgrund räumlicher Verhältnisse oder zwingender programmbedingter Abläufe nicht eingehalten werden kann, ist das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung vorzugeben. Hierzu haben die Teilnehmenden grundsätzlich eine Mund-Nase-Bedeckung mitzuführen. Der Veranstalter hat die

Teilnehmenden in die Nutzung einzuweisen und sie dabei zu unterstützen sowie einen ausreichenden Ersatz an Mund-Nase-Bedeckungen vorzuhalten.

5. Müssen genutzte Räume desinfiziert werden?

Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass sämtliche gemeinsam genutzten Gegenstände und Räumlichkeiten regelmäßig (in Abhängigkeit von der Nutzungsfrequenz) gereinigt werden.

6. Dürfen Sanitäranlagen geöffnet werden?

Sanitärräume dürfen zur Verfügung gestellt werden, jedoch ist die gleichzeitige Nutzung von Sanitärräumen nur für Kinder und Jugendliche zulässig, die auf einem Zimmer untergebracht sind. Zwischen verschiedenen Gruppen ist eine gute Durchlüftung der Sanitärräume sicherzustellen.

Beherbergungsbetriebe:

1. Wie viele Personen dürfen in einem Zimmer / in einer Unterkunft übernachten?

Ab dem 30. Mai dürfen in einer Unterkunft nur Personen gemeinsam übernachten, die

- a. eine Gruppe von höchstens zehn Personen bilden (unabhängig davon, ob die Betroffenen in einer häuslichen Gemeinschaft leben) oder
- b. aus maximal zwei verschiedenen häuslichen Gemeinschaften stammen (ggf. mehr als 10 Personen)

Die Hygiene- und Infektionsschutzstandards sind zu beachten.

2. Dürfen Gäste aus anderen Ländern in meiner Unterkunft übernachten?

In Hotels, Pensionen, Jugendherbergen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben sind Übernachtungsangebote zu touristischen Zwecken für Personen untersagt, die keinen Wohnsitz innerhalb der Europäischen Union, Islands, Liechtensteins, Norwegens, der Schweiz oder des Vereinigten Königreichs von Großbritannien und Nordirland haben. Also dürfen Gäste, die einen Wohnsitz in einem der genannten Länder haben, bei Ihnen übernachten.

3. Dürfen Spielplätze geöffnet werden?

Spielplätze dürfen geöffnet werden. Die Abstands- und Kontaktbeschränkungen sind auch auf Spielplätzen einzuhalten.

4. Dürfen Speisenangebote angeboten werden?

Sie dürfen Speisen unter Einhaltung der Vorschriften für die Gastronomie anbieten. Bei der Ausgabe von Getränken gilt, dass offene Getränkespender nicht erlaubt sind. Eine Getränkeausgabe in Flaschen ist gestattet.

5. Muss die Unterkunft nach jedem Gast desinfiziert werden?

Die Zimmerreinigung sollte bei kürzeren Aufenthalten nur nach Abreisen erfolgen. Sowohl in Zimmern wie in den Gemeinschaftsflächen sind alle Kontaktflächen wie Stühle, Tische und (ggf.) Polster nach Gebrauch / Abreise

bzw. in regelmäßigen Abständen mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.

6. Reicht ein Meldeschein als Kundenkontaktdatenerfassung?

Zur Kundenkontaktdatenerfassung können auch die vorliegenden Daten aus dem Buchungsvorgang oder aus dem Meldeschein genutzt werden.

7. Müssen Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen?

Beschäftigte, die direkten Kontakt mit Gästen haben, müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Wiederverwendbare Mund-Nase-Bedeckungen müssen vor der nächsten Benutzung bei mindestens 60 Grad Celsius gewaschen werden.

Direktvermarktung

1. Darf ich ein Hoffest veranstalten?

Festveranstaltungen, darunter sind auch Hoffeste zu fassen, sind mindestens bis zum 31. August 2020 untersagt.

2. Gibt es weitere Lockerungen der bestehenden Regeln?

Nein, weiterhin sind in geschlossenen Räumen, Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Verkaufsstellen und Wochenmärkte gehören dazu. Ebenso sind die Abstandsregeln und die Maßnahmen zur Hygiene und des Infektionsschutzstandards einzuhalten.

Weiterführende Quellen:

Die aktuelle Coronaschutzverordnung sowie die Anlage zu „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ finden Sie auf der Seite der Landesregierung Nordrhein-Westfalen.

Coronaschutzverordnung:

https://www.land.nrw/sites/default/files/asset/document/2020-05-27_fassung_coronaschvo_ab_30.05.2020_lesefassung.pdf

Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“

https://www.land.nrw/sites/default/files/asset/document/2020-05-27_anlage_hygiene-_und_infektionsschutzstandards_zur_coronaschvo_ab_30.05.2020.pdf

Hilfreiche Links und weitere Informationen:

- Robert Koch Institut: www.rki.de
- Land NRW: www.land.nrw/corona
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (Tipp: anschauliche Aushänge für Kunden und Mitarbeiter): <https://www.infektionsschutz.de/>

Hygienekonzepte

In diesen Zeiten wichtiger denn je: ein umfassendes Hygienekonzept beim Umgang und Verkauf von Lebensmitteln. Doch was verbirgt sich hinter den gesetzlichen Vorgaben zum Hygienekonzept? Wie kann ein Reinigungsprotokoll aussehen und wie kann ich mit Hilfe einer Checkliste Betriebsbegehungen dokumentieren?

Hier geben die Merkblätter und Vordrucke des GQS Hof Checks NRW eine wertvolle Unterstützung:

<https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/beratung/gqs/vordrucke/01-direktvermarktung/index.htm>

Ergänzen Sie Ihr Konzept um die betrieblichen Infektionsschutzmaßnahmen in Corona-Zeiten und schulen Sie Ihre Mitarbeiter. So haben Sie gemeinsam alles im Blick.

Wichtige Termine

Der Ausbruch der Corona Pandemie führt bei der Landwirtschaftskammer NRW zu einer anderen Methode der Hygieneschulungen. Da gerade in Corona-Zeiten ein gut funktionierendes Hygienemanagement besonders wichtig ist, ist das Webinar eine gute Lösung, um diese Schulungen durchzuführen. **Bringen Sie sich in einer Stunde auf den neuesten Stand.** Nehmen Sie an Webinaren teil, bis wir uns vor Ort wiedersehen.

Gleichzeitig kommen Sie Ihrer Pflicht zur regelmäßigen Hygieneschulung nach.

Ein **Webinar ist ein Seminar**, das live und interaktiv über das Internet gehalten und empfangen wird. Sie können Fragen stellen und sich austauschen.

Die Teilnahme ist ganz einfach: Sie benötigen nur einen internetfähigen Computer und ein Telefon. Eine genaue Beschreibung finden Sie hier:

<https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/weiterbildung/webinare.htm>

Gerne unterstützen wir Sie, falls Sie Fragen zum Einstieg in die digitale Seminarform haben. Schreiben Sie eine Mail an: anja.nathues@lwk.nrw.de oder rufen Sie unter 0251/2376-313 an.

Alle Hygieneschulungen beinhalten auch die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutz §43 (4). Sie erhalten nach jedem Webinar eine Teilnehmerbescheinigung und eine Seminarunterlage. Pro Webinar zahlt jeder Teilnehmer 35,00 Euro per Rechnung.

Thema Webinar	Datum	Uhrzeit	Referentin
Allgemeine Hygieneschulung Alles schon im Griff? Gemeinsam für mehr Hygiene in Zeiten von Corona	Mittwoch, 07. Juli 2020	10 Uhr	Anja Nathues, Fachberaterin Hygiene- und Qualitätsmanagement
Seminar: Elektronisches Bezahlen Die Corona-Pandemie hat das Elektronische Bezahlen vorangetrieben. Machen Sie sich mit den Möglichkeiten verschiedener Bezahlsysteme und den rechtssicheren Aufzeichnungen des	Mo., 07.09.20, in Coesfeld Di., 08.09.20, in Köln- Auweiler	10 bis 14:30 Uhr	Carina Steinhaus, Landservice-Beraterin, (Direktvermarktung) Dr. Hanno Vianden, PARTA Buchstelle Anmeldung: https://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/landservice/index.htm

Bargeldverkehrs vertraut.			
Den Generationswechsel im Landservice-Betrieb gestalten Ein Tagesseminar für Landservice-Betriebsleiterinnen und deren Nachfolger, die sich mit allen bau-, steuerrechtlichen, betriebswirtschaftlichen und persönlichen Fragen der Betriebsnachfolge auseinandersetzen.	Di., 01.09.20, in Münster	9:30 bis 16:00 Uhr	Birgit Jacquemin & Leonie Hagenkamp, Landservice-Beraterinnen, Volkmar Nies, Baurecht Arno Ruffer, BSB Buchstelle Anmeldung: Fordern Sie die Anmeldeunterlagen unter birgit.jacquemin@lwk.nrw.de oder Tel: 0251 2376 380 an.

Redaktion: Landwirtschaftskammer NRW, Birgit Jacquemin, Landservice-Regionalvermarktung; Stand 29.05.20
Die Inhalte dieses Dokuments dienen der allgemeinen Information. Sie stellen keine Rechtsberatung dar.

Informationen speziell für Landservice-Betriebe rund um LANDSERVICE-NRW.de erreichen Sie auf den Internetseiten der Landwirtschaftskammer über diesen Link: [LANDSERVICE-NRW](#)

Dieser Newsletter wird Ihnen ausschließlich mit Ihrem Einverständnis zugesandt.

Wollen Sie die LANDSERVICE@NACHRICHTEN in Zukunft nicht mehr erhalten, [klicken Sie bitte hier](#).

Herzliche Grüße von Ihrem Landservice-Team!
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Fachbereich 52 - Landservice, Regionalvermarktung
Nevinghoff 40

48147 Münster
Telefon: 0251 2376-305
Fax: 0251 2376-432
E-Mail: landservice@lwk.nrw.de
www.landwirtschaftskammer.de
www.landservice-nrw.de