



TAGUNGEN und vergleichbare Veranstaltungen mit unter 1.000 Teilnehmern

Unter Tagungen, Kongressen und vergleichbaren Veranstaltungen werden – unabhängig von der Veranstaltungstätte – Veranstaltungen verstanden, die keinen Feier-, Unterhaltungs- oder Kulturcharakter haben und bei denen den Teilnehmern feste Sitzplätze zugewiesen sind. Die Teilnahme an diesen Veranstaltungen erfolgt aus beruflichen, wissenschaftlichen oder dienstlichen Gründen, etwa zur Fortbildung, zur Vermittlung von Fachinformationen oder zur Vorstellung von Produkten und Dienstleistungen.

Tagungen, Kongresse und vergleichbare Veranstaltungen haben als weitere gemeinsame Kennzeichen, dass sie mit zeitlichem Vorlauf geplant und zeitlich begrenzt durchgeführt werden, einen bestimmten Zweck verfolgen und der Ablauf einem vorgegebenen Programm folgt.

Zugangsbeschränkungen	<u>Stabile Inzidenz 0-35</u> Zugang ohne 3 G*	<u>Stabile Inzidenz ab 35</u> Zugang Außenbereich ohne 3 G Zugang Innenbereich nur für 3 G
Anzahl Personen	Es gibt keine Personenobergrenze	
Essen	<ul style="list-style-type: none">• Bedienbuffets oder offene Buffets möglich• Kaffee- und Getränkeautomaten zur Selbstbedienung sind möglich, wenn die Oberflächen regelmäßig gereinigt werden	
Maskenpflicht	<ul style="list-style-type: none">• Im Außenbereich KEINE Maskenpflicht• Im Innenbereich besteht grundsätzlich Maskenpflicht Ausnahmen:<ul style="list-style-type: none">• Maskenpflicht entfällt am Platz• Maskenpflicht entfällt an Stehtischen, wenn und solange Speisen oder Getränke verabreicht werden• Generell keine Maskenpflicht wenn die Tagung als 3G plus bzw. 2G stattfindet.	
Mindestabstand	Es ist kein Mindestabstand einzuhalten, sofern die Veranstaltung in einem gastronomisch konzessionierten Betrieb stattfindet. Setzt der Betreiber das 3G plus bzw. 2G Konzept um, entfällt der Mindestabstand generell.	
Kontaktdatenerfassung	Die Kontaktdatenerfassung entfällt bei geschlossenen Veranstaltungen bis 1.000 Teilnehmer	
Infektionsschutzkonzept	<ul style="list-style-type: none">• Der Betreiber oder der Veranstalter hat ein individuelles Infektionsschutzkonzept zu erarbeiten und zu beachten• Für gastronomische Angebote gilt das Rahmenkonzept Gastronomie	