

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie
und Tourismus | Postfach 71 28 | 24171 Kiel

Vorsitzenden des
Wirtschaftsausschusses des
Schleswig-Holsteinischen Landtages
Herrn Dr. Andreas Tietze, MdL
Landeshaus
24105 Kiel

Minister

Schleswig-Holsteinischer Landtag
Umdruck 19/4027

13. Mai 2020

Sehr geehrter Herr Vorsitzender,

bekanntermaßen wird die Landesregierung ab dem 18. Mai 2020 weitgehende Lockerungen für gastronomische Betriebe und Beherbergungsbetriebe zulassen. Die Anforderungen für das Öffnen und Wiederanfahren der Betriebe werden sich aus der Neufassung der Corona-Bekämpfungsverordnung ergeben, die das Kabinett allerdings voraussichtlich am 16. Mai 2020 beschließen wird.

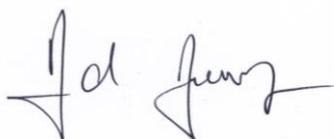
Um die Gastronomen aber auch die Kreise zu unterstützen, hat die Landesregierung einen Leitfaden verfasst, in dem sie die Mindestanforderungen an betriebliche Hygienekonzepte zusammengestellt hat. Auf dieser Grundlage können die Gastronomen bereits heute mit der Erstellung Ihrer Hygienekonzepte beginnen bzw. die vorhandenen Konzepte daraufhin überprüfen, ob sie die Voraussetzungen für eine Öffnung ab dem 18.5. erfüllen.

Wer im gastronomischen Bereich mehr als 50 Personen bewirten möchte, muss sich sein Hygienekonzept von der zuständigen Behörde genehmigen lassen. Die Bearbeitung dieser Konzepte durch die Behörden wird nicht vor der Veröffentlichung der Corona-Bekämpfungsverordnung beginnen können, die am 16. Mai 2020 stattfinden wird.

Wir bitten darum, das den Gastronomen – aber auch Ihren Kontakten auf kommunaler Ebene – deutlich zu machen, um ein entsprechendes Erwartungsmanagement zu betreiben.

Den Leitfaden werden wir in Kürze auch auf die Internetseite des Ministeriums stellen.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Bernd Buchholz

Anlage - 3 -

Leitfaden Mindestanforderungen an Hygienekonzepte

für gastronomische und Beherbergungsbetriebe, die ab dem 18. Mai 2020 ihren Betrieb wiederaufnehmen

1. Ausgangslage

Voraussetzung für die Öffnung von gastronomischen und Beherbergungsbetrieben ab dem 18. Mai 2020 ist, dass sie ein Hygienekonzept erstellen, mit dem sie die notwendigen Vorkehrungen zur Einhaltung von Hygiene- und Schutzmaßnahmen zur Verhinderung der Ausbreitung des Coronavirus treffen. Die Konzepte sind in den Betrieben umzusetzen und auf Verlangen der zuständigen Behörden vorzuzeigen, ggf. in vereinfachter Form auszuhängen. Die nachfolgenden Vorgaben sind Mindeststandards und sollen als Grundlage für ein betriebliches Hygienekonzept dienen. Die Mindeststandards können und sollen durch weitere geeignete Maßnahmen, die z.B. unter Einbeziehung der Empfehlungen des RKI, der Gesundheitsbehörden, der BGN, des DEHOGA (vgl. die Exit-Strategie-Empfehlungen für Hotellerie und Gastronomie in SH vom 08.05.2020, **Anlage 1**) von den jeweiligen Verbänden und Betrieben erarbeitet werden und sich an den individuellen betrieblichen Besonderheiten orientieren, erweitert werden. Bei konkurrierenden Empfehlungen ist immer den behördlichen Vorgaben Vorrang einzuräumen.

2. Allgemeine Anforderungen an betriebliche Hygienekonzepte

Die nachfolgenden Vorgaben müssen in jedem betrieblichen Hygienekonzept berücksichtigt werden:

- 2.1 Die Einhaltung der Vorgaben der Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung ist sicherzustellen. Das gilt insbesondere für die Kontaktbeschränkungen.
- 2.2 Die Exit-Strategie-Empfehlungen des DEHOGA für Hotellerie und Gastronomie in SH vom 08.05.2020 (**Anlage 1**) sind zu berücksichtigen.
- 2.3 Zur Einhaltung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards für Betriebe im Gastgewerbe ist die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe in der jeweils aktuellen Fassung (derzeit: Fassung v. 29.04.2020 vgl. **Anlage 2**) zu berücksichtigen.

2.4 Die Gäste und Kunden werden über Zutrittsbeschränkungen und/oder -steuerung gelenkt sowie über Hygiene- und Abstandsregelungen (Abstand halten, Husten- und Niesetikette, Händewaschen, nicht ins Gesicht fassen, Desinfektionsmittel nutzen) und das eigene betriebliche Hygienekonzept durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.

2.5 Es werden ausreichend Möglichkeiten zur Einhaltung der Händehygiene (Handwaschplätze und Desinfektionsstationen), die die Gäste gut erreichen und nutzen können, ohne dass es zu Ansammlungen kommt, zur Verfügung gestellt. Oberflächen, die häufig von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Gästen und Kunden berührt werden, sind regelmäßig zu reinigen.

2.6 Die Personaleinsatzplanung hat so zu erfolgen, dass die Infektionsgefahr möglichst niedrig ist und die geltenden Hygiene- und Schutzregeln so weit wie möglich eingehalten werden.

2.7 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind zu schulen, damit sie u.a. wissen: wie schütze ich mich selbst, wie schütze ich meine Kollegen und Kolleginnen und Gäste/Kunden, wie vermeide ich Infektionsgefahren, wie gehe ich mit Kunden verschiedener Altersgruppen um (Kinder, ältere Menschen, Menschen, die zu Risikogruppen zählen), wie weise ich Gäste und Kunden auf die allgemeinen Verhaltensregeln und auf das betriebliche Hygienekonzept hin, wie verhalte ich mich, wenn ich von einem Infektionsfall im Betrieb erfahre?

2.8 Für den Fall einer infizierten Person im Betrieb sind die Meldewege nach Infektionsschutzgesetz einzuhalten. Dafür sind Pläne aufzustellen, wer genau zu informieren ist (Telefonnummern der zuständigen Gesundheitsbehörde), welche zusätzlichen Schutzmaßnahmen zu treffen sind (Information von Personal, Kunden, Gästen, Absperrungen von betroffenen Räumlichkeiten) und wie die Abreise von (infizierten) Gästen und Kunden in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt zu regeln ist.

3. Weitergehende Anforderungen für gastronomische Betriebe

3.1 Für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5m Abstand) wird empfohlen eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Wichtiger noch ist die Einhaltung der Abstandsregeln, z.B. durch die Verwendung von Servierwagen, die geeignet sind, eine solche Vorsichtsmaßnahme ersetzen zu können.

- 3.2 Um den Gästefluss mit Sitzplätzen im Innen- und/oder Außenbereich zu steuern, besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht, und zwar unter Angabe von Namen, Anschrift und soweit vorhanden Telefonnummer und E-Mail-Adresse, um im Infektionsfall Kontakte nachverfolgen zu können. Bei Spontanbesuchen ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend. Es sind Steuerungsmöglichkeiten zu entwickeln, die den Begegnungsverkehr zwischen den Gästen vermeiden (insbesondere im Ein- und Ausgangsbereich, auf Fluren, an Aufzügen, in Treppenhäusern, in Toilettenanlagen etc.).
- 3.3 Der Mindestabstand von 1,5m zwischen den besetzten Stühlen von einem Tisch zu den besetzten Stühlen des nächsten Tisches ist zu gewährleisten. Das gilt für den Innen- und Außenbereich. Bei Einsatz von geeigneten physischen Barrieren (z.B. Plexiglaswänden), die die Länge/Breite der Tische ausreichend abdecken und hoch genug sind, um direkte Tröpfcheninfektion zwischen den Tischen zu vermeiden, können die Abstände zwischen den besetzten Stühlen an den Tischen auch weniger als 1,5m betragen. Die Zahl der gleichzeitig anwesenden/bewirteten Gäste darf 50 Personen nicht überschreiten, es sei denn, es liegt ein von der zuständigen Behörde genehmigtes Hygienekonzept vor, in dem dargelegt wird, dass Abstands- und Hygieneregeln (insbesondere in den Toilettenanlagen) auch bei Betrieb mit mehr als 50 Gästen gleichzeitig umgesetzt werden können.
- 3.4 Die Betriebe müssen um spätestens 22:00 Uhr schließen.
- 3.5 Die Betreiber lassen keinen übermäßigen Alkoholkonsum zu.
- 3.6 Buffets sind nicht erlaubt. Gäste dürfen ausschließlich am Tisch bedient werden.
- 3.7 Im Self-Service können nur fertige Tellergerichte ausgegeben werden.
- 3.8 Gegenständen zur gemeinsamen Nutzung durch die Gäste (Speisekarten, Tablett, Servietten, Menagen etc.) sollten auf ein Minimum reduziert werden und einer desinfizierenden Reinigung zugänglich sein.
- 3.9 Die Räumlichkeiten, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, sind regelmäßig zu lüften (Frischlufzufuhr).
- 3.10 Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen, die sich an der Größe des Toilettenraums orientiert. Abstandsregelungen sind einzuhalten, ggfs. einzelne Toiletten/Pissoirs zu sperren. Ferner sind Gästetoiletten in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspender werden bereitgestellt.

4. Weitergehende Anforderungen für Beherbergungsbetriebe

- 4.1 Nur Personen, denen der Kontakt nach § 2 der Corona- BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Zimmer beziehen.
- 4.2 In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) sind die Abstands- und Hygieneregeln zwischen Mitarbeitern und Gästen und den Gästen untereinander einzuhalten.
- 4.3 Für die gastronomischen Bereiche (Frühstücksservice, Restaurant, Bar) gelten die Vorgaben wie für die gastronomischen Betriebe.
- 4.4 Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen, die sich an der Größe des Toilettenraums orientiert. Abstandsregelungen sind einzuhalten, ggfs. einzelne Toiletten/Pissoirs zu sperren. Ferner sind Gästetoiletten in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspender werden bereitgestellt.
- 4.5 Die gleichzeitige Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen entsprechend der Größe des Aufzugs ist so zu beschränken, dass die Abstände eingehalten werden. Die Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen wird empfohlen.
- 4.6 Die Möglichkeit, hoteleigene Schwimmbäder, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche zu nutzen, richtet sich nach der Corona- BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit ist die Nutzung gem. § 3 Abs. 4 Satz 2 der Corona-BekämpfungsVO untersagt.
- 4.7 Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der Corona-BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit sind die genannten Dienstleistungen erlaubt. Sofern die Tätigkeiten am Gesicht der Kunden und Kundinnen ausgeführt werden, müssen besondere Schutzmaßnahmen die Übertragung des Coronavirus ausschließen.
- 4.8 Bei Anreise haben die Gäste schriftlich zu versichern, dass sie selbst keine respiratorischen Symptome aufweisen oder direkten Kontakt zu einer mit SARS-CoV 2 infizierten Person hatten. Ebenso haben sie zu versichern, im Falle einer nachgewiesenen Ansteckung während ihres Aufenthalts umgehend die Rückreise nach Maßgabe des zuständigen Gesundheitsamts an ihren Erstwohnsitz anzutreten und Kosten und Organisation hierfür selbst zu übernehmen.

Exit-Strategie-Empfehlungen für Hotellerie und Gastronomie in Schleswig-Holstein

Stand 08.05.2020

Diese Präsentation stellt **Empfehlungen** für Ihren Betrieb dar.
Es sind erste Hinweise auf die geforderten Corona-Hygienebestimmungen.
Sobald neue Informationen von der Landesregierung vorliegen, wird diese
Präsentation aktualisiert.

Das Einhalten des Mindestabstandes ist zwingend notwendig. Dies gilt
gleichermaßen für Gäste und Mitarbeiter.

Wichtig ist, dass Ihre Mitarbeiter von Ihnen intensiv geschult und
vorbereitet werden.

Bitte stellen Sie diesen ausreichend Schutzausrüstungen zur Verfügung.

Stand 08.05.2020

Prämisse

Folgende Regeln empfehlen wir für alle Bereiche in und um unsere Betriebe:

Einhaltung aller Rechtsverordnungen

- Erlässe vom Land Schleswig-Holstein
- Allgemeinverfügungen vom Kreis

Einhaltung sämtlicher Hygiene-Standards

- Grundsätzliche Einhaltung ist für uns selbstverständlich und steht an oberster Stelle
- Das HACCP-Konzept hat für uns alle oberste Priorität

Schulung aller Mitarbeiter

- insbesondere der Maßnahmen rund um das Thema Corona

Generelle Einhaltung von Sicherheitsregeln

Prämisse

Bedeutet im Konkreten für unsere Branche:

- Mögliche Kontaktpunkte zwischen Gästen, Mitarbeitern usw. werden auf das Minimum reduziert
- Kontaktflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert
- Ausreichende Desinfektionsspender werden zur Verfügung gestellt
- Warteschlangen werden versucht zu vermeiden
- Regelmäßiges Reinigen von Türen, Türgriffen, Handlauf usw.

Buchung

Buchungen

- Online
- Telefonisch
- Per Post
- Per E-Mail
- = Damit Angabe von vollständigen Daten erreicht werden kann
- Neu: Erweitertes „Hausrecht“/Verhaltensregeln müssen im Vorfeld von den Gästen akzeptiert werden

Anreise

Betreten des Hotels

- Aushang der Verhaltensregeln der Gäste – wird durch Gast beim „Eintreten“ akzeptiert und hat er bereits mit seiner Buchung bekommen, bereits bestehende Hotelbuchungen erhalten diese bei Anreise

Check-In

- Empfehlung Anreise ab 15 Uhr und Abreise bis 11 Uhr, damit genug Zeit für Vor- und Nachbereitung und um Gästekreuzungen zu vermeiden
- Hier wichtig: Dokumentation zur Einhaltung der Meldekette
- Gast erhält Briefumschlag mit Zimmerkarten/Zimmerschlüssel, Meldeschein, Verhaltensregeln und eventuell Kurkarten
- Meldeschein wird vom Gast unterschrieben
 - Einmalkugelschreiber oder ähnliches
- Gast zahlt im Vorfeld das Zimmer oder spätestens beim Check-In.
- Kreditkartendaten können hinterlegt werden, damit Zimmerbuchung möglich wären

Verhaltensregeln

Der Gast wird über die erweiterte Hausordnung zum Thema Corona vorab informiert

Bei Betreten des Hauses sind diese für jedermann ersichtlich

Beim Check-In unterschreibt der Gast, dass er die Verhaltensregeln erhalten hat und akzeptiert

Möglicher Inhalt:

- Wahrheitsgemäße Angaben
- Keine Corona-Anzeichen oder sich in einem Risikogebiet aufgehalten in den letzten 14 Tagen
- Abstandsregelungen
- Strenge Beachtung von Nies- und Hustenetikette
- Regelung, wenn Gast gegen diese verstößt: sofortige kostenpflichtige Abreise
- Eltern: Bitte nehmen Sie Einfluss auf Ihre Kinder 😊

Anreise

Rezeption (je nach baulichen Voraussetzungen)

- Schlangenbildung vermeiden
- Mindestabstand beim Check-In 1,5 m zwischen Gast und Mitarbeiter, aber auch zwischen den Gästen
- Abstand und persönliches Kontakt muss gewährleistet werden durch ausreichendes Inventar vor dem Rezeptionsdesk
- „Übergabefläche“, die der Mitarbeiter und Gast nach und nach nutzt und nicht gleichzeitig
- Variante a) Ausreichend Distanz zwischen Mitarbeiter und Gast kann gewährleistet werden – dann kein Plexiglas und Mundschutz erforderlich
- Variante b) baulich ausreichende Distanz nicht möglich: Plexiglas und/oder Mundschutz der Mitarbeiter

Weg zum Zimmer

Je nach baulicher Voraussetzung unterschiedlich:

- Durch Verhaltensregeln an die Vernunft der Gäste appellieren
- In Aufzügen und Treppenhäusern Mindestabstand einhalten
- Je nach Hotel muss unterschiedlich entschieden werden, was wo möglich ist
- Kreuzwege vermeiden
- Zu langer Aufenthalt auf den Hotelfluren vermeiden

Auschecken

Schlangen beim Check-Out vermeiden

- Bei Anreise bezahlen
- Zimmerbuchung, wenn möglich vermeiden:
 - Speisen im Restaurant
 - Am Ort der Leistung wird direkt gezahlt (Bar, Restaurant usw.)
- Zimmerkarten/Schlüssel werden bei Abreise in eine Box an der Rezeption gelegt
 - Nach Check-Out entsprechend vom Rezeptions-Mitarbeitern desinfiziert

Hotelzimmer

Selbstverpflichtung: Zimmerplanung zur lückenlosen Dokumentation

Hygiene steht insbesondere im Housekeeping an erster Stelle

- Beim Betreten des zu reinigenden Zimmers: zu erst lüften
- Ausreichend Zeit zum Reinigen der Zimmer einplanen
- Mitarbeiter-Teams bilden
- Pro Etage II bestimmte Zimmer immer gleiches Team oder gleiche Mitarbeiter
- Mitarbeiter-Kreuzungen vermeiden
- Bei Bleiberzimmer: Keine tägliche Zimmerreinigung, Bsp.: alle 3 Tage

Frühstück

Frühstücksform

- Kein Buffet!
- Gast erhält beim Check-In Karte zum Wählen von Frühstückskomponente, welche bis zur Uhrzeit x für den nächsten Tag an der Rezeption abgegeben werden muss.
- Frühstückszeit und Komponenten werden dort angekreuzt
- Frühstückszeiten anpassen und gegebenenfalls strecken, damit ausreichend Platz vorhanden
- Auswahl (je nach Kapazität) Frühstück als Room-Service anbieten// im Restaurant und eventuell Tagungsräume zu Frühstücksmöglichkeiten umwandeln
- Dokumentation, wer sitzt wo -> Maximale Aufenthaltsdauer 1,5 Stunde
- Hinweis für die Gäste:
 - Regeln im Restaurant
 - Für Hotelgäste: öffentliche WCs- meiden und Hotelzimmer nutzen um Kreuzwege zu meiden

SPA

Schwimmbad

Sauna

Anwendungen

Fitnessbereich

- Nach den Vorgaben richten: Öffentliche Einrichtungen - Erlass vom Land

Hotelbar

Abstands- und Hygieneregeln, wie im Restaurant

- 1,5 Meter Abstand
- Tresenplätze wohlmöglich sperren – um Mindestabstand zum Mitarbeiter gewährleisten zu können
- Dokumentation:
 - Zu welcher Uhrzeit, saß welcher Gast an welchem Tisch
- Wenn nicht umsetzbar oder erfüllbar aufgrund der baulichen Voraussetzungen der Bar: Betreiber kann entscheiden die Bar nicht zu öffnen

Veranstaltungen

Tagungen/Schulungen/Workshops ermöglichen

- Veranstaltungen bis max. 50 Personen unter Einhaltung des Mindestabstandes möglich
- Klare Tagungsordnung mit Pausenzeiten muss stehen und eingehalten werden
- Verhaltensregeln liegen auf dem Tisch
 - Appellieren an Selbstschutz gerade in Pausen usw.
- Mindestabstand wird eingehalten: Jeder Teilnehmer erhält einen Tisch
- Dokumentation, wer sitzt, wann an welchem Tisch
- Vom Frühstück über Tagung, Mittagessen, bleibt die Person immer an diesem Tisch
- Tagungen erlaubt, wenn Mindestabstand eingehalten werden kann

Buchung

- Tischreservierung vornehmen lassen per Telefon/Mail oder online
- Genaue Uhrzeit Reservierung vornehmen
- Empfehlung: Verweildauer höchstens 1,5 Stunden
- Öffnungszeiten bis maximal 22 Uhr

Eintritt

- Verordnung – Verhaltensregeln – Leitfaden am Eingang (siehe Auflistung)
- Desinfektionsmittel am Eingang bereit stellen
- Registrierung am Tisch
- Name-Anschrift-Telefonnummer-Eintreffen (Uhrzeit-Tischnummer)
- Auf dem Tisch befindet sich Desinfektionsmittel nett verpackt

Tisch/Inventar

- Stühle belegen das Rücken zu Rücken mindestens 1,5 m auseinander sitzen
- Zum Nachbartisch rechts und links mindestens 1,5 m Abstand einhalten
- Zwei häusliche Gemeinschaften an den Gästetischen sind erlaubt bis maximal 10 Personen
- Personenzahl an den Tischen auf häusliche Gemeinschaften begrenzen
- Tisch und Platz ist Gast direkt zugewiesen und kann nach Einnahme nicht mehr (wahllos) gewechselt werden
- Tische und Stühle müssen nach Gebrauch gründlich gereinigt und desinfiziert werden

Hygiene und WC

- Möglichst Einbahnstraßen beim Ein- und Ausgang und bei Zu- und Abgang zu den WC-Anlagen – Mindestabstand von 1,5 m muss jederzeit eingehalten werden können
- WC Anlagen genaue Wegbeschreibung muss vorgenommen werden
- (Ausreichend Hinweisschilder zu den WC Anlagen)
- Hygiene in den WC Anlagen (Seife, Desinfektionsmittel, Einwegpapier, Kosmetiktücher, Frisch-Wasser)
- Keine Gästeanisammlungen in den WC Anlagen

Bestellung

- Vorerst keine Büfettangebote (Salatbüfett etc.)
- Die Speisen werden serviert von den Servicekräften – gesetztes Essen
- Ausheben der Teller / Besteck / Gläser wird von den Servicekräften vorgenommen
- Arrangements anbieten (Speisen inkl. Wasser / Wein)
- Servicekräfte kommen an den Tisch und nehmen die Bestellung mit Abstand 1,5 m an
- Eventueller Service über Servierwagen anbieten

Bestellung

- Bezahlung am Tisch durch die Servicekräfte (bar oder EC) Zahlung ist möglich
- Ausreichend Lüftungen vornehmen
- Speise- und Getränkekarte auf „Einmalpapier“ -> Einmalige Verwendung wünschenswert oder laminierte Speisekarten nach Gebrauch desinfizieren

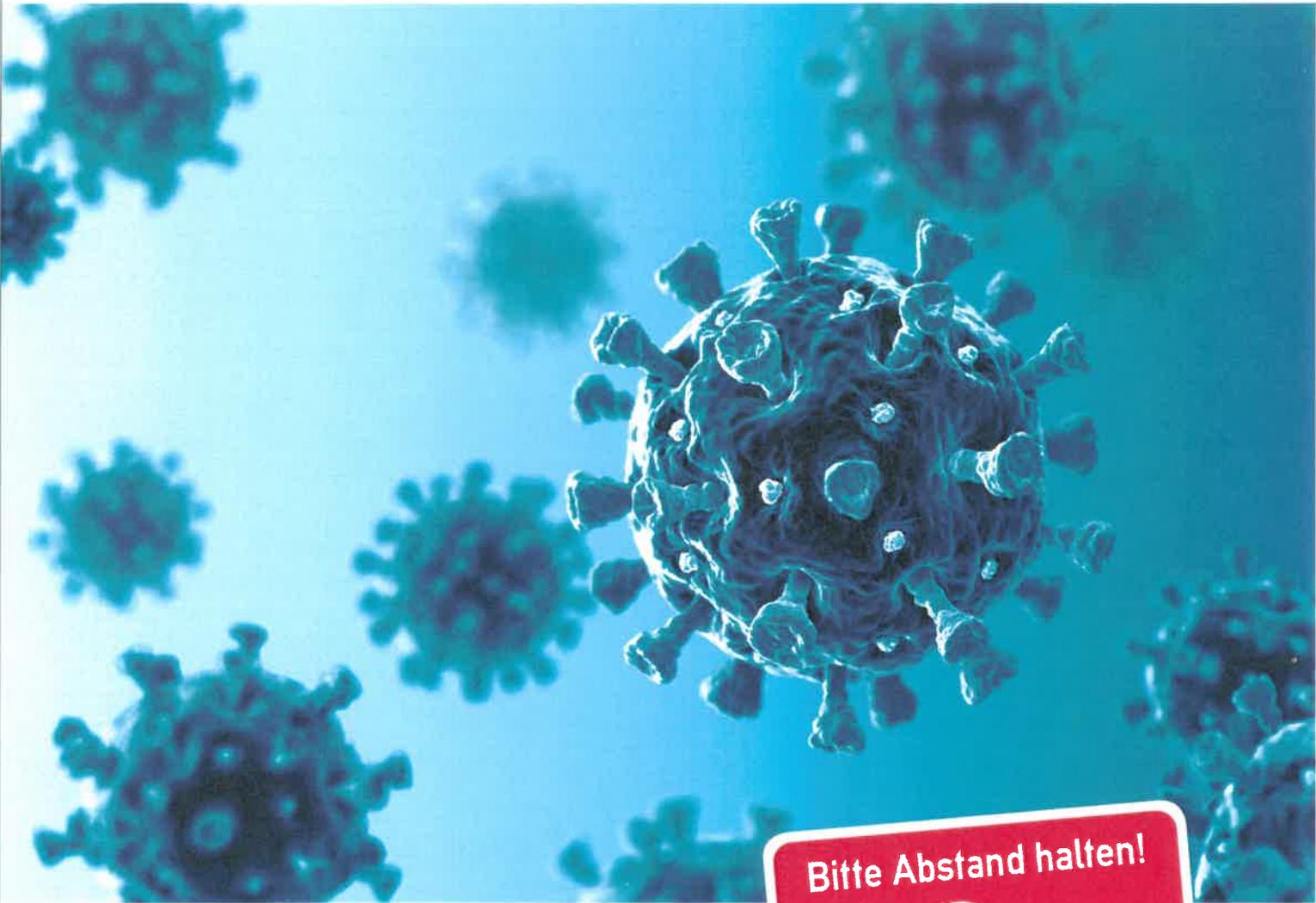
Gastronomie

Zugangsbegrenzungen an den Eingängen

Eventuelle Warteschlange- Maßnahmen zur Einhaltung von Mindestabständen

Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60°C eingehalten wird -> Desinfektion

DEHOGA Schleswig-Holstein
Hamburger Chaussee 349
24113 Kiel
0431-651866
info@dehoga-sh.de



**Ergänzung der
Gefährdungsbeurteilung
im Sinne des
SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards**

Branche: Gastgewerbe

Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG

Stand: 29. April 2020

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüfen. • Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
		<ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen. • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.
		<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. • Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehen Kästchen für Geld/Wechselgeld).

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen, Rezeptionen. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
	<p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. • Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html
	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren. • Bei Abluftanlagen z. B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. • Bei RLT ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
	<p>Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fangefahren müssen ausgeschlossen sein)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
	<p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederrücktritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<p>Siehe Pandemieplan www.bgn.de/corona/</p>

Gefährdung	Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.</p>	
	<p>Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt/aggressiv reagieren.</p>	<p>Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</p>
	<p>Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.</p>	<p>Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.</p>

Gefährdung	Psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.</p>	<p>Zur Versachlichung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich Mund-Nasen-Bedeckung und insbes. die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).</p>
	<p>Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.</p>	<p>Beschäftigten eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und bei Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos suchen.</p>

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
Telefon: 0621 4456-0
info@bgn.de
www.bgn.de

Diese Handlungshilfe unterstützt Sie bei der Umsetzung des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards: Wir geben Ihnen hiermit branchenspezifische Hinweise, wie Sie Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten auch in Zeiten der Corona-Pandemie gewährleisten können.

Bitte überprüfen Sie mit dieser Handlungshilfe Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und ergänzen Sie sie um die Aspekte, die bislang noch fehlen. Legen Sie für Ihren Betrieb die notwendigen Schutzmaßnahmen fest und sorgen Sie für deren konsequente Umsetzung.