

PRAXIS

SCHUTZMASSNAHMEN GEGEN SARS-CoV-2
HANDBUCH HOTELLERIE & GASTRONOMIE

**Bestens vorbereitet
aus dem Lockdown**



Inhalt

Anlagen	4
Verweis auf mitgeltende Unterlagen	5
Vorwort	8
Teil 1 – Rechtliche Grundlagen für ein Hygienekonzept gegen SARS-CoV-2	10
A. Verantwortlichkeiten	10
A.1 Gesamtverantwortlichkeit und Übertragung von Zuständigkeiten	11
A.2 Hygienekonzept	11
A.3 Gefährdungsbeurteilung	12
A.4 Betriebliches Regelwerk	13
A.5 Schulung und Belehrung	13
A.6 Aufsichtspflicht	14
A.7 Erfassung von Kontaktdaten der Gäste	15
A.8 Umgang mit Verdachts- und Erkrankungsfällen	16
A.8.1 Regelung für Gäste	16
A.8.2 Regelung für Mitarbeiter/innen	16
A.9 Umgang mit besonders schutzbedürftigen Beschäftigten	17
A.9.1 Entsprechend der Tätigkeit (Infektionsrisiko)	17
A.9.2 Berücksichtigung von Vorerkrankungen	18
A.10 Verstöße gegen Corona-Vorgaben	18
A.10.1 Kontrollorgane	18
A.10.2 Sanktionen und Konsequenzen	19
A.11 Vorbeugende Maßnahmen	19
A.11.1 Corona-App	19
A.11.2 Tests	19
A.11.3 Temperaturscreenings	21
A.11.4 Impfen	22
A.12 Tipps zur praktischen Umsetzung	22
B. Infektionswege und Schutzmaßnahmen	24
B.1 Infektionswege	25
B.1.1 Tröpfcheninfektion	25
B.1.2 Gegenstände, Oberflächen und Textilien	26
B.1.3 Lebensmittel	28
B.1.4 Schutzmaßnahmen	28
B.2 Abstandsregelungen und Kontaktreduzierungen	29
B.3 Mund-Nasen-Schutz	29
B.3.1 Mund-Nasen-Schutz für Beschäftigte	30
B.3.2 Mund-Nasen-Schutz für Gäste	31
B.4 Lüftung	32
B.4.1 Manuelles Lüften (Fensterlüftung)	33

B.4.2	Lüftungsfrequenzen oder Lüftungshäufigkeit	33
B.4.3	RLT-Anlagen	35
B.4.4	Geräte und Anlagen zur Raumlüftung	36
Teil 2 – Maßnahmen für ein betriebliches Hygienekonzept gegen SARS-CoV-2		38
C. Maßnahmen zum Schutz der Mitarbeiter/innen		38
C.1	Maßnahmen im Vorfeld	39
C.2	Maßnahmen im betrieblichen Alltag	40
D. Hygieneanforderungen im Gästekontakt und in den öffentlichen Bereichen		44
D.1	Arbeitsplatzgestaltung im Service	45
D.2	Öffnungszeiten und Gästesteuerung	45
D.2.1	Erfassung von Gästedaten	46
D.2.2	Gästesteuerung	46
D.2.3	Gästekommunikation	47
D.3	Ankunft	48
D.3.1	Parkplatz	48
D.3.2	Garderobe & Gepäck	48
D.3.3	Eingang/Foyer	48
D.3.4	Rezeption	49
D.3.5	Verkehrswege/Aufzüge	50
D.4	Aufenthalt	51
D.4.1	Hotelzimmer	51
D.4.2	Restaurant á la carte und Frühstück	53
D.4.3	To-Go-Angebote und Lieferservice	57
D.4.4	Room-Service	59
D.4.5	Theken im Restaurant und Bars im Hotel	59
D.4.6	Außengastronomie	60
D.4.7	Tagungen/Konferenzen/Meetings	62
D.4.8	Fitness/Wellness/Schwimmbad/Sauna	64
D.4.9	Spielbereiche für Kinder	64
D.4.10	Öffentliche Toiletten	64
D.4.11	Bezahlung und Check-Out	65
E. Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich		66
E.1	Angebots- und Arbeitsplatzgestaltung	67
E.2	Küchenabläufe im Griff	68
Seminare und Workshops		72
Fachberater für Reinigung und Hygiene		73
Arbeitsgruppe und Ansprechpartner		74

Anlagen

(siehe Downloadbereich bei www.chefsculinar.de)



Basis-Checkliste Hotel:

Grundvoraussetzungen, Mitarbeiter/innen,
Basisregeln und Technik/Räume

Basis-Checkliste Restaurant:

Grundvoraussetzungen, Mitarbeiter/innen,
Basisregeln und Technik/Räume

Checkliste Hotel:

Rezeption, Parkplatz, Room-Service,
Housekeeping, Bankettgeschäft

Checkliste Restaurant:

Küche, Restaurant, Theken, To-Go-Geschäft,
Außengastronomie, Spülen und Reinigung

Verweis auf mitgeltende Unterlagen

Gesetze/Verordnungen		Stand
Bund	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV)	21.02.2021
Baden-Württemberg	Corona-Verordnung	23.01.2021
Bayern	Elfte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung	15.12.2020
Berlin	SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung	20.01.2021
Brandenburg	Fünfte SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung	22.01.2021
Bremen	Dreiundzwanzigste Corona-Verordnung für Bremen und Bremerhaven	16.01.2021
Hamburg	Hamburgische SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung	21.01.2021
Hessen	Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung	23.01.2021
Mecklenburg-Vorpommern	Corona-Landesverordnung Mecklenburg-Vorpommern	25.01.2021
Niedersachsen	Niedersächsische Corona-Verordnung	22.01.2021
Nordrhein-Westfalen	Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus	25.01.2021
Rheinland-Pfalz	Fünfzehnte Corona-Bekämpfungsverordnung Rheinland-Pfalz	22.01.2021
Saarland	Verordnung zur Änderung infektionsrechtlicher Verordnungen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie	22.01.2021
Sachsen	Sächsische Corona-Schutz-Verordnung	08.01.2021
Sachsen-Anhalt	Neunte SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung	22.01.2021
Schleswig-Holstein	Landesverordnung zur Bekämpfung des Coronavirus SARS-CoV-2	22.01.2021
Thüringen	Zweite Thüringer SARS-CoV-2-Infektionsschutz-Grundverordnung	25.01.2021

Hinweis: Diese Auflistung entspricht dem Zeitpunkt der redaktionellen Arbeit und stellt nicht den aktuellen Stand der rechtlichen Grundlagen dar. Die aktuellen Versionen der jeweiligen Landesverordnungen sind auf <https://www.chefsculinar.de/beschaenkungen-fur-das-gastgewerbe-33301.htm> abrufbar.

Fachinformationen allgemein	Stand
SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel (Arbeitsschutzausschüsse beim Bundesministerium für Arbeit und Soziales)	10.08.2020
SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel (Arbeitsschutzausschüsse beim Bundesministerium für Arbeit und Soziales) – Entwurfsfassung	18.12.2020
SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (Bundesministerium für Arbeit und Soziales)	16.04.2020
Antworten auf häufig gestellte Fragen zum Coronavirus SARS-CoV-2 (Robert-Koch-Institut)	25.01.2021
Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden? (Bundesinstitut für Risikobewertung)	27.11.2020
Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards für das Gastgewerbe (bgn)	16.11.2020
Maßnahmen Stilllegung Trinkwasser-Installation (bgn)	27.05.2020
Kontaktpersonennachverfolgung SARS-CoV-2 (Robert-Koch-Institut)	08.01.2021
Verdachts-/Erkrankungsfälle im Betrieb (DGUV)	01/2021
Umgang mit aufgrund der SARS-CoV-2-Epidemie besonders schutzbedürftigen Beschäftigten (Bundesministerium für Arbeit und Soziales)	11/2020
Unterweisungskurzgespräch (bgn)	25.06.2020
Hautschonende Händehygiene in der Corona-Krise (DGUV)	18.05.2020
Hygieneleitlinie für die Gastronomie (DEHOGA Bundesverband)	2011

Fachinformationen zum Thema Lüften	Stand
Infektionsschutzgerechtes Lüften – Hinweise und Maßnahmen in Zeiten der SARS-CoV-2-Epidemie (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin)	18.09.2020
Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A3.6 "Lüftung" (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin)	2018
Lüften am Arbeitsplatz in Coronazeiten (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin)	11/2020
Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen (bgn)	05.11.2020
Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie (bgn)	13.11.2020
Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes (bgn)	21.12.2020

SARS-CoV-2: Empfehlungen zum Lüftungsverhalten an Innenraumarbeitsplätzen“ (DGUV)	12.10.2020
Möglichkeiten zur Bewertung der Lüftung anhand der CO ₂ -Konzentration (DGUV)	02.11.2020
CO ₂ -App und Timer (DGUV) https://www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumluftqualitaet/co2-app/index.jsp	
Lüftungsrechner (bgn): https://www.bgn.de/lueftungsrechner/	
Lüftungsberechnung Raumlufttechnische Anlagen (bgn)	27.01.2021
Fachbeitrag der DGUV zu mobilen Raumluftreinigern zum Schutz vor SARS-CoV-2	27.10.2020

Fachinformationen zum Thema Mund-Nasen-Schutz	Stand
Empfehlungen zum Einsatz von Schutzmasken in der Arbeitswelt (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin)	22.01.2021
Verschiedene Maskenarten im Vergleich (Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte)	22.01.2021
Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung)	21.12.2020
Hinweise zur Definition und zur Beschaffung der Mund-Nase-Bedeckungen im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards und der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel DGUV	24.09.2020

Rechtliche Hinweise

Wir übernehmen trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen in diesem Handbuch. Sie sollen Betriebe aus der Gastronomie und Hotellerie zur Orientierung dienen und bei der praktischen Umsetzung von Hygienekonzepten helfen.

Die Empfehlungen stellen keine umfassende Darstellung der rechtlichen Vorgaben dar und ersetzen auch keine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt.

Ebenso stellen die Empfehlungen keine medizinischen Aussagen dar und ersetzen auch nicht eine Beratung durch einen Facharzt oder eine zuständige Fachbehörde.

Vorwort

Dieses Handbuch wurde erstmalig im Mai 2020 veröffentlicht und begleitete die Hoteliers und Gastronomen bei der Wiedereröffnung nach dem 1. Lockdown. Viele der darin aufgeführten Regelungen haben sich in der Praxis bewährt. Die Gastronomie und Hotellerie hat dadurch einen wichtigen Beitrag geleistet um die Ausbreitung der SARS-CoV-2-Pandemie zu bremsen.

Im November 2020 wurde ein 2. Lockdown beschlossen, der bis in das Frühjahr 2021 Bestand hat. Nach langer Durststrecke gibt es für die Gastronomie und Hotellerie nun eine Öffnungsperspektive. Auch wenn die Lockierungsphase mit vielen Restriktionen einhergehen wird, ist die Freude über das Ende des 2. strengen Lockdowns groß.

Für eine sichere Wiedereröffnung hat CHEFS CULINAR eine aktualisierte und erweiterte Version „PRAXIS – Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2 – Handbuch Hotellerie & Gastronomie“ auf den Weg gebracht. Bei der Ausarbeitung wurden zahlreiche Veröffentlichungen berücksichtigt. Die Empfehlungen wurden von einer Arbeitsgruppe bestehend aus Experten und Expertinnen unterschiedlicher Qualifikationen erarbeitet und beinhalten eine Reihe von Hinweisen zu möglichen Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2 für Betriebe aus dem Bereich Gastronomie und Hotellerie.

Ziel ist der Gesundheitsschutz von Gästen, Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen.



Warum wurde eine neue Auflage notwendig?

- Seit Mai 2020 gibt es viele neue **wissenschaftliche Erkenntnisse**, zum Beispiel über die enorme Bedeutung von Lüftungsmaßnahmen.
- Die **Rechtslage** hat sich geändert und es gibt inzwischen detailliertere Vorgaben.
- Es gibt ergänzende **Veröffentlichungen**, z. B. neben dem Arbeitsschutzstandard die Arbeitsschutzregel, Hinweise der Berufsgenossenschaften und Unfallkassen, vom Robert-Koch-Institut und dem Bundesinstitut für Risikobewertung, um nur einige zu nennen.

Was wurde im Vergleich zur 1. Auflage geändert?

- Neues Kapitel A „**Verantwortlichkeiten**“: Ohne klare Beschreibungen von Verantwortlich- und Zuständigkeiten wird die Umsetzung nicht funktionieren. Ebenso unerlässlich sind ein **Hygienekonzept**, eine **Gefährdungsbeurteilung** und die Wahrnehmung von **Organisations-, Schulungs- und Aufsichtspflichten**. Zudem muss es ein funktionierendes Verfahren für die **Kontaktdatenerfassung** der Gäste und klare Rege-

lungen für den Umgang mit **Verdachts- und Erkrankungsfällen** geben.

- Neues Kapitel B „**Infektionswege und Schutzmaßnahmen**“: Als gesicherte Erkenntnis gilt die Tröpfcheninfektion als DER maßgebliche Infektionsweg. Getreu der Devise „Wenn man den Infektionsweg eines Erregers kennt, gilt es, die dafür nötigen Schutzmaßnahmen konsequent umzusetzen“, wird im Handbuch beschrieben, dass **Lüften, Abstand, Masken** und **Hygiene** die Maßnahmen sind, die in keinem Hygienekonzept fehlen dürfen. Es soll nicht die altbekannte AHA-L Regel wiederholt, sondern auf die neuen Maßnahmen **L-A-M-H** gesetzt werden. In dieser Ausgabe wurde dem Lüften und der Raumlüftung ein deutlich höherer Stellenwert eingeräumt.
- Neue **Gliederung** und bessere **Übersichtlichkeit**: Das Inhaltsverzeichnis ist in zwei Bereiche aufgeteilt:
 - Teil 1 – **Rechtliche Grundlagen** für ein Hygienekonzept gegen SARS-CoV-2
 - Teil 2 – **Maßnahmen** für ein betriebliches Hygienekonzept gegen SARS-CoV-2Dadurch können Sie sich besser orientieren. In Teil 1 finden Sie Basiswissen und notwendige Grundlagen und in Teil 2 geht es um die Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Die Kapitel **Mitarbeiter, Gäste** und **Küche** wurden grundlegend überarbeitet und den neuen Erkenntnissen entsprechend angepasst. So gibt es jetzt ein separates Kapitel **To-Go-Angebote** und **Lieferservice**.

- **Literaturverzeichnis**: Mit dem umfassenden Literaturverzeichnis wird der gestiegene Kenntnisstand deutlich. Damit können Sie erkennen, welche Publikationen mit dem Datum des jeweiligen Standes bei Erstellung dieser Auflage verwendet wurden. Viele Fachinformationen der entsprechenden Stellen und alle Rechtsgrundlagen von Bund und Ländern die verfügbar waren, wurden berücksichtigt. Trotzdem bleibt es nach wie vor notwendig, dass Sie sich über die aktuelle Rechtslage informiert halten.
- **Checklisten**: Wie im ersten Handbuch gibt es auch dieses Mal wieder Checklisten für die praktische Umsetzung. Diese wurden gründlich überarbeitet und neu strukturiert:
 - **Basis-Checkliste Hotel**:
Grundvoraussetzungen, Mitarbeiter/innen, Basisregeln und Technik/Räume
 - **Basis-Checkliste Restaurant**:
Grundvoraussetzungen, Mitarbeiter/innen, Basisregeln und Technik/Räume
 - **Checkliste Hotel**:
Rezeption, Parkplatz, Room-Service, Housekeeping, Bankettgeschäft
 - **Checkliste Restaurant**:
Küche, Restaurant, Theken, To-Go-Geschäft, Außengastronomie, Spülen und Reinigung

Wir wünschen Ihnen viele neue Erkenntnisse und vor allem viel Erfolg und Unterstützung durch treue und loyale Gäste!

*Martina Walter-Kunkel, Stefan Vornehm
und Alexander Westhäußer*

Teil 1

Rechtliche Grundlagen für
ein Hygienekonzept gegen SARS-CoV-2

A.

Verantwortlichkeiten

Alle Länderverordnungen zu Corona treffen eine Aussage über die Verantwortlichkeit in punkto Corona und Infektionsschutz. Verantwortliche Personen müssen benannt werden, ein schriftliches Hygienekonzept muss vorliegen und auf Verlangen vorgezeigt werden können.

Bedingt durch die unterschiedlichen Anforderungen der einzelnen Bundesländer muss die jeweils aktuelle Länderverordnung beachtet werden.

Einen guten Überblick über die bundesweiten Regelungen bietet der Länderausschuss für Arbeitsschutz und Sicherheitstechnik (LASI):

<https://lasi-info.com/fuer-betriebe/informationen-zu-covid-19>

Zur Umsetzung der Verantwortlichkeiten sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

A.1 Gesamtverantwortlichkeit und Übertragung von Zuständigkeiten

Es muss geklärt werden, welche Person die rechtliche und organisatorische Gesamtverantwortung für alle betrieblichen Maßnahmen zu SARS-CoV-2 hat. Dies betrifft das Delegieren von Teilverantwortlichkeiten, das Erstellen eines speziellen Hygienekonzeptes, innerbetriebliche Regelwerke (Arbeitsanweisungen), die Schulung der Mitarbeiter/innen und die Wahrnehmung der Aufsichtspflicht (Kontrolle der praktischen Umsetzung). Das sind in der Regel die Inhaber/innen, Geschäftsführer/innen, Vorstände etc. Diese rechtliche Verantwortung kann nicht an untergeordnete Stellen weiterdelegiert werden. Selbst wenn Aufgaben und Zuständigkeiten übertragen werden, bleibt die Gesamtverantwortung bei den leitenden Stellen.

Je nach Betriebsart und Betriebsgröße ist es hilfreich, für einzelne Funktionsbereiche Teilverantwortlichkeiten festzulegen, z. B. durch eine Schichtleitung in jedem Arbeitsbereich.

A.2 Hygienekonzept

Ein Hygienekonzept mit Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2 muss erarbeitet und in der Praxis umgesetzt werden. Folgende Quellen sollten bei der Festlegung von Schutzmaßnahmen berücksichtigt werden:

- die aktuelle Rechtslage (z. B. jeweilige Länderverordnung, Corona-Arbeitsschutzverordnung des Bundes)

- behördliche Auflagen
- SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel in der jeweils gültigen Fassung (<https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html>)
- Publikationen der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (<https://www.baua.de/>)
- Publikationen der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherungen (<https://www.dguv.de/> und <https://www.bgn.de/>)
- aktuelle Informationen des Robert-Koch-Institutes (<https://www.rki.de/>) und des Bundesinstitutes für Risikobewertung (<https://www.bfr.bund.de/>)
- neueste wissenschaftliche Erkenntnisse
- Fachinformationen des DEHOGA Bundesverbandes (<https://www.dehoga-bundesverband.de/>)
- Handbuch „PRAXIS – Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2 – Handbuch Hotellerie & Gastronomie“ von CHEFS CULINAR

Dabei ist es notwendig, dass unterschiedliche betriebliche Gegebenheiten berücksichtigt und vorhandene Möglichkeiten genutzt werden.

Viele Länderverordnungen schreiben ein Notfallkonzept vor. Ein Notfallkonzept muss dann Bestandteil des SARS-CoV-2-Hygienekonzeptes sein. Ein Notfallkonzept ist sinnvoll sein für den Fall, dass größere Teile der Belegschaft in Quarantäne geschickt werden und die Aufrechterhaltung der Betriebsabläufe gefährdet ist. So können getrennt agierende Teams oder die Kooperation mit einem anderen Betrieb hilfreich sein.

A.3 Gefährdungsbeurteilung

Eine Reihe von Rechtsnormen schreibt den Betrieben vor eine Gefährdungsbeurteilung zu erstellen (z. B. Arbeitsschutzgesetz § 5, Betriebs-Sicherheits-Verordnung § 3, Arbeitsstätten-Verordnung § 3, Gefahrstoff-Verordnung § 6, Biostoff-Verordnung § 4, DGUV Vorschrift 1 § 3). Darin müssen die vielfältigen gesundheitlichen Gefahren (z. B. Sturz, Schnittverletzungen, chemische Gefahren bis hin zu psychischen Belastungen) für die Beschäftigten definiert und Maßnahmen zur Sicherstellung der Gesundheit beschrieben werden. Als eines von mehreren Ergebnissen resultieren daraus verschiedene Betriebsanweisungen, zu denen Mitarbeiter/innen geschult, und die in der Praxis beachtet werden müssen.

Diese vorhandene Gefährdungsbeurteilung muss laut Berufsgenossenschaft um Gefahren mit SARS-CoV-2 ergänzt werden. Hilfestellung hierzu

gibt es beispielsweise bei der BGN
(<https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>).

A.4 Betriebliches Regelwerk

Arbeits- und Betriebsanweisungen dienen als Vorgabe, die von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen beachtet werden müssen. Zugleich sind sie ein wichtiges Element, um die Umsetzung von Organisationspflichten nachweisen zu können. Wichtig ist, dass Arbeitsanweisungen und Betriebsanweisungen im Unternehmen bekannt gemacht werden, zum Beispiel durch Schulungen und Aushänge.

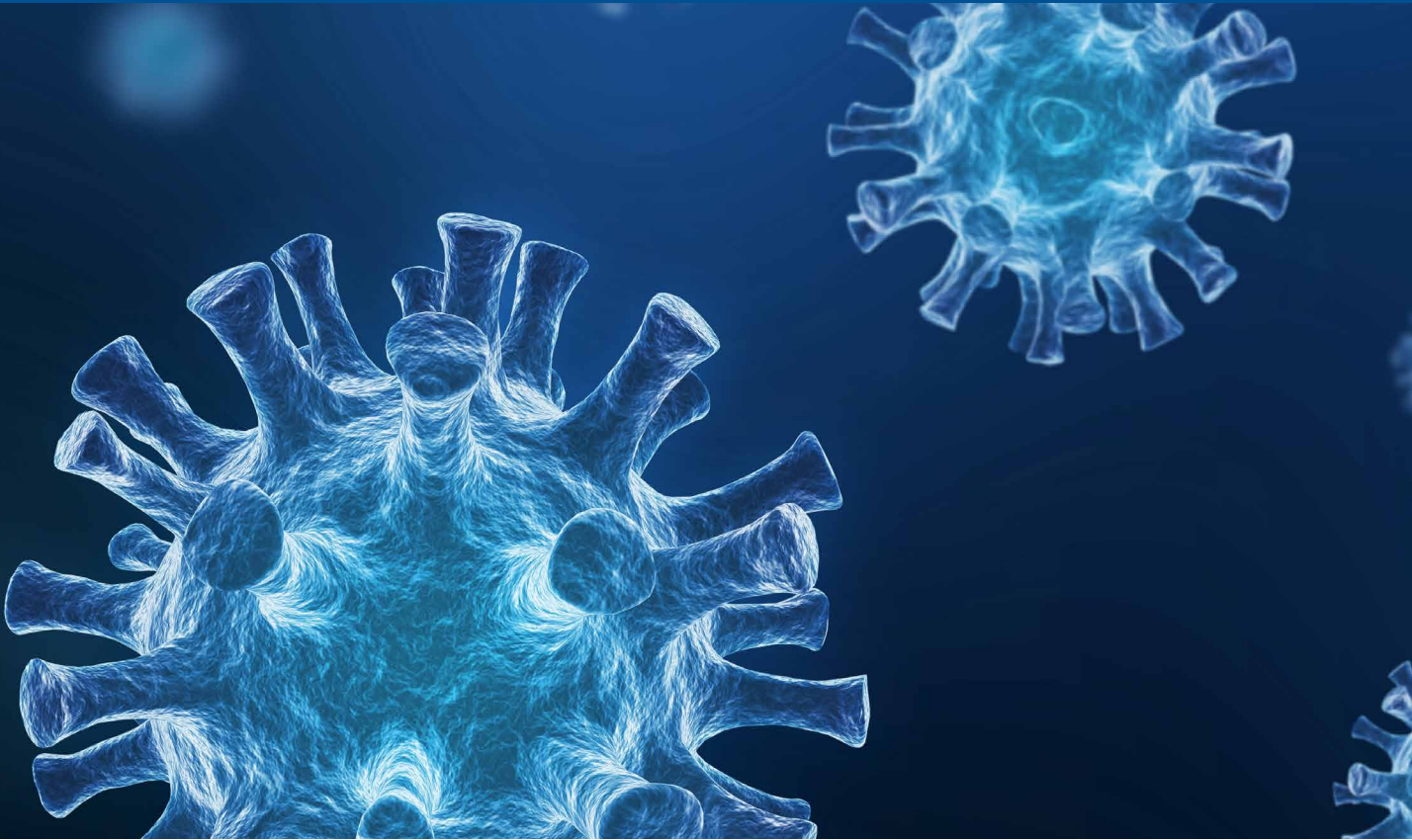
Zur Umsetzung des SARS-CoV-2-Konzeptes und der Gefährdungsbeurteilung ist es sinnvoll, entsprechende Arbeits- und Betriebsanweisungen zu erstellen bzw. sich an Musteranweisungen zu orientieren. Gemäß den Empfehlungen des EU-Leitfadens „PRP und HACCP“ (PRP = Prerequisite Programs – ausführliche Informationen siehe <https://www.chefsculinar.de/neuer-eu-leitfaden-zu-prp-und-haccp-29764.htm>) sollten diese Dokumente einfach, klar und praxistauglich sein. Einfache Verhaltensregeln in mehreren Sprachen bietet zum Beispiel der DEHOGA (<https://www.dehoga-corona.de/auflagen-praxishilfen/dehoga-vorlagen-und-muster/Mitarbeiter/innen-management/>).

A.5 Schulung und Belehrung

Das beste Hygienekonzept und die besten Arbeitsanweisungen helfen nicht, wenn die Mitarbeiter/innen nicht regelmäßig und ausreichend geschult wurden. Dies ist eine klare Vorgabe der meisten Länderverordnungen. Wie intensiv und wie häufig geschult wird, hängt allein davon ab, wie die Umsetzung in der Praxis erfolgt.

Bei Änderungen sind nicht nur das Konzept und das betriebliche Regelwerk zu ändern, auch die Schulung muss nochmals aktualisiert erfolgen.

Neben den eigenen Arbeitsanweisungen kann auch auf vorhandenes Schulungsmaterial zurückgegriffen werden, z. B. die Unterlage „Unterweisungskurzgespräch“ der BGN (<https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>) oder Musterschulung „Corona Infektionsschutz“ vom DEHOGA (<https://www.dehoga-corona.de/auflagen-praxishilfen/dehoga-vorlagen-und-muster/Mitarbeiter/innen-management/>).

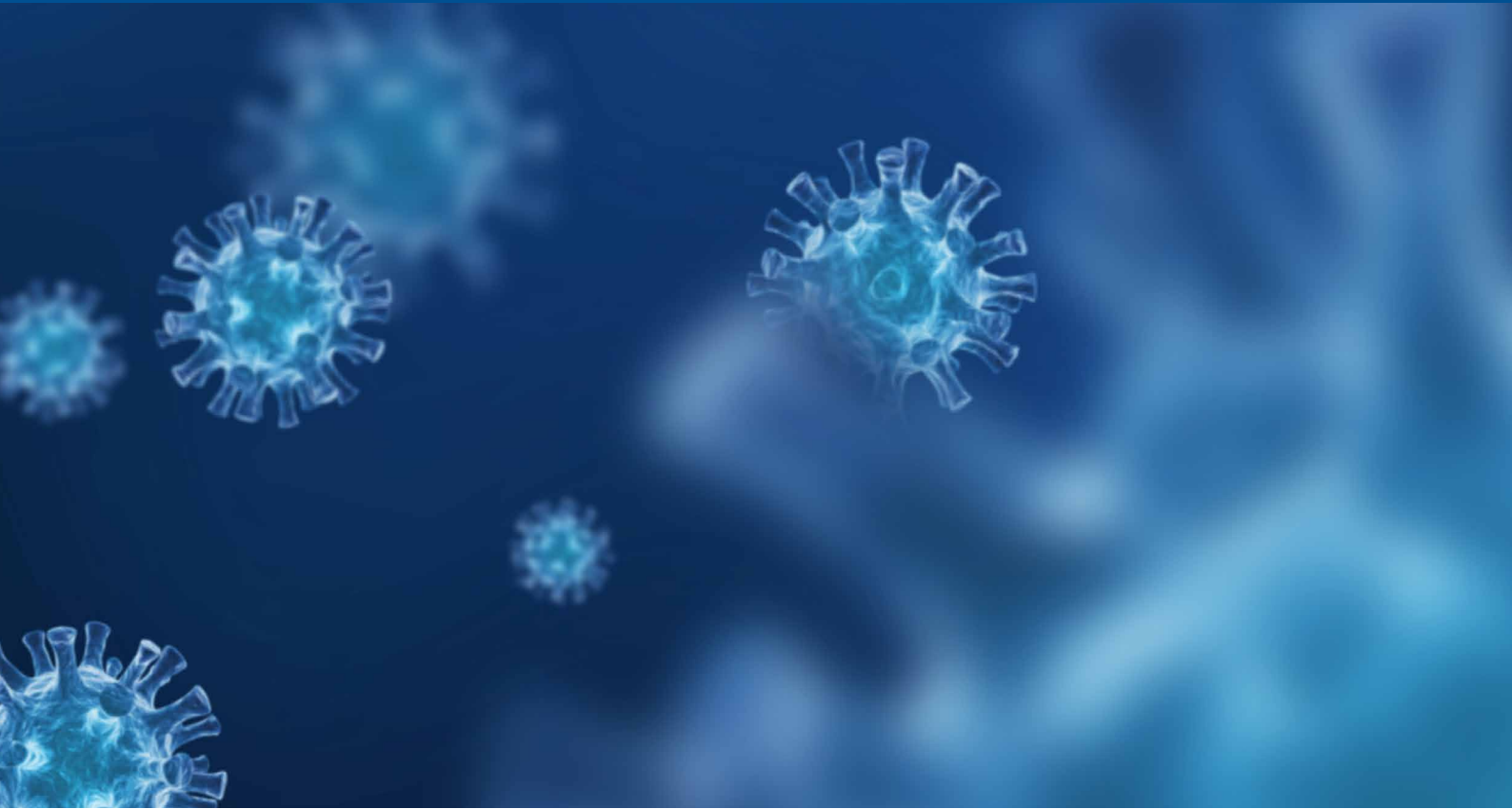


Neben den Schulungen zum Thema SARS-CoV-2 dürfen die üblichen Pflichtschulungen nicht vergessen werden, z. B.

- Hygieneschulung gemäß EU-Verordnung 853/2004
- Fachkenntnis-Schulung gemäß deutscher Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz
- Schulungen zum Arbeitsschutz gemäß Arbeitsschutzgesetz, Gefahrstoff-Verordnung, DGUV Vorschrift 1 u. a.

A.6 Aufsichtspflicht

Die Verantwortlichen kontrollieren konsequent im Rahmen ihrer Aufsichtspflichten die Einhaltung des betrieblichen Regelwerkes und die Umsetzung der geschulten Maßnahmen, z. B. durch eigene Beobachtungen, regelmäßige Rundgänge (ggf. mit spezieller Checkliste) oder durch Gespräche mit den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Verstöße werden konsequent sanktioniert. Den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen muss die Wichtigkeit, Verbindlichkeit und Notwendigkeit zur Einhaltung der Regeln deutlich gemacht werden.



A.7 Erfassung von Kontaktdaten der Gäste

In vielen Länderverordnungen ist unter dem Schlagwort „Rückverfolgbarkeit“ eine Erfassung von Kontaktdaten von Gästen vorgeschrieben.

Überwiegend müssen folgende Angaben dokumentiert und dem Gesundheitsamt bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden:

- Vor- und Zuname
- Adresse
- Telefonnummer und/oder E-Mail-Adresse
- Datum

Je nach Bundesland können noch weitere Daten vorgeschrieben sein, zum Beispiel die Uhrzeit (Beginn und Ende) des Besuches oder der Sitzplan.

Folgende Praxislösungen gibt es:

- Formulare zum handschriftlichen Eintragen (unter Wahrung des Datenschutzes)
- Nutzung von Apps
- Registrierungssoftware

Je nach Bundesland kann es hier Einschränkungen geben (in einigen Länderverordnungen ist explizit die handschriftliche Erfassung vorgeschrieben).

A.8 Umgang mit Verdachts- und Erkrankungsfällen

A.8.1 Regelung für Gäste

Alle Länderverordnungen schreiben vor, dass es eine Regelung mit leicht verständlichen Aushängen im Eingangsbereich geben muss, wonach Gäste keinen Zutritt haben dürfen, wenn sie Krankheitssymptome aufweisen.

A.8.2 Regelung für Mitarbeiter/innen

Es muss eine klare Verfahrensweise vorliegen, welche Maßnahmen zu ergreifen sind, wenn jemand am Arbeitsplatz Symptome einer Covid-19-Erkrankung zeigt.

- Im Betrieb wird ein/e Ansprechpartner/in festgelegt, die eine erste Abklärung vornimmt, z. B. Betriebsarzt/Betriebsärztin, Sicherheitsbeauftragte/r oder eine andere Person.
- Bei Erkrankungssymptomen wie Fieber in Verbindung mit trockenem Husten und Halsschmerzen sind die Mitarbeiter/innen verpflichtet, dem Arbeitsplatz fernzubleiben, die Betriebsleitung zu informieren und den Hausarzt telefonisch zu kontaktieren.
- Bei einem Verdachtsfall im Betrieb wird die betreffende Person umgehend nach Hause geschickt. Der Hausarzt ist telefonisch zu kontaktieren.
- Weitere Personen, die engeren Kontakt mit der erkrankten Person hatten, sind festzustellen. Sollte sich die Covid-19-Erkrankung bestätigen, ist die weitere Vorgehensweise mit dem Gesundheitsamt abzustimmen.
- Räume, in denen sich eine Covid-19 erkrankte Person aufgehalten hat, sind umgehend zu lüften.
- Flächen und Gegenstände, mit denen die erkrankte Person im Betrieb in Kontakt war, sind von unterwiesenen Mitarbeitern oder Mitarbeiterinnen zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- Die weitere Vorgehensweise (Dauer der Krankschreibung, häusliche

Quarantäne und Zeitpunkt der Rückkehr zum Arbeitsplatz) regeln Hausarzt und das Gesundheitsamt.

- Bei Rückkehr nach einer Covid-19-Erkrankung ist ein Rückkehrgespräch zu empfehlen, dass sich inhaltlich an der Corona-Arbeitsschutzregel orientiert, z. B. Rücksicht auf physische und psychische Belastungen oder Information über die aktuellen Schutzmaßnahmen im Betrieb.

A.9 Umgang mit besonders schutzbedürftigen Beschäftigten

Alle Länderverordnungen und die Corona-Arbeitsschutzregel definieren, dass Betriebe alle Maßnahmen treffen müssen, um die Mitarbeiter/innen zu schützen. Bestimmte Personen können jedoch eine besondere Schutzbedürftigkeit aufweisen. Dazu hat das Bundesministerium für Arbeit und Soziales eine arbeitsmedizinische Empfehlung herausgegeben (<https://www.bmas.de/DE/Service/Publikationen/arbeitsmedizinische-empfehlung-umgang-mit-schutzbeduerftigen.html>).

Die Schutzbedürftigkeit kann anhand zweier Kriterien definiert werden:

1. Entsprechend der Tätigkeit (Infektionsrisiko)
2. Berücksichtigung von Vorerkrankungen (höheres Risiko schwerer Krankheitsverläufe)

A.9.1 Entsprechend der Tätigkeit (Infektionsrisiko)

In den arbeitsmedizinischen Empfehlungen werden vier Gefährdungsgruppen aufgeführt, die für die Beschäftigten relevant sind:

- **Gruppe 1: Tätigkeiten mit einer geringen Gefährdung**
 - Tätigkeiten ohne oder mit nur geringem Personenkontakt (dies betrifft nicht nur Gäste, sondern auch Kollegen/innen)
 - Beispiele: Tätigkeiten im Homeoffice oder Alleinarbeitsplätze
- **Gruppe 2: Tätigkeiten mit einer mittleren Gefährdung**
 - Tätigkeiten mit häufigem und/oder engerem Kontakt mit Personen
 - Beispiele: Tätigkeiten im Service, im Empfang
- **Gruppe 3: Tätigkeiten mit einer hohen Gefährdung**
- **Gruppe 4: Tätigkeiten mit einer sehr hohen Gefährdung**

Die Gruppen 3 und 4 betreffen das Gesundheitswesen und sind in der Gastronomie und Hotellerie nicht von Belang.

Die Gefährdungsbeurteilung sollte diese Einteilung in Gefährdungsgruppen berücksichtigen.

A.9.2 Berücksichtigung von Vorerkrankungen

Aufgrund der Komplexität des Themas Vorerkrankungen enthalten die arbeitsmedizinischen Empfehlungen keine generelle Aussage. Vielmehr kommt es auf den jeweiligen Einzelfall an und auf eine betriebsärztliche Beratung. Mögliche Maßnahmen können sein:

- Besondere Schutzmaßnahmen
- Tätigkeitswechsel

Die betriebsärztliche Empfehlung stellt kein generelles Beschäftigungsverbot dar.

Auch auf Schwangere ist in diesem Zusammenhang besonders Rücksicht zu nehmen (gemäß §5 des Arbeitsschutzgesetzes).

A.10 Verstöße gegen Corona-Vorgaben

A.10.1 Kontrollorgane

Es ist davon auszugehen, dass nach der Lockerung des Lockdowns mit verstärkten Kontrollen gerechnet werden muss. Folgende Kontrollorgane können die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben überprüfen:

- Gewerbeaufsichtsamt bzw. Amt für Arbeitsschutz
- Ordnungsamt
- Gesundheitsamt
- Berufsgenossenschaft

Es ist ratsam, kooperativ mit den Kontrollorganen zusammenzuarbeiten und einen konstruktiven Umgang zu pflegen. Die Kontrollinstanzen haben nämlich nicht nur eine Kontroll-, sondern auch eine Beratungsaufgabe. Einsicht in geforderte Unterlagen (z. B. Hygienekonzept, Schulungsnachweise etc.) muss jederzeit gewährt werden.

A.10.2 Sanktionen und Konsequenzen

Zu unterscheiden sind hier zwei Sachverhalte:

- Regelkontrollen mit festgestellten Verstößen gegen rechtliche Vorgaben: Bußgelder können zum Teil erheblich sein
- Erkrankung und/oder Tod von Personen: Strafrechtliche und Zivilrechtliche Haftung, also Geldstrafen und Schadensersatzansprüche. Fallbeispiel: Ein Restaurant aus Niedersachsen verstieß bei einer Veranstaltung mit 18 Personen gegen die zu dem Zeitpunkt geltenden Corona-Auflagen. In der Folge mussten 133 Personen in Quarantäne (z. B. Selbständige können Umsatzausfälle geltend machen) und 2 Personen verstarben. Dies führte zu einem Strafverfahren wegen fahrlässiger Tötung.

Es ist also wichtig, sich der Verantwortung bewusst zu sein. Es geht um die Gesundheit und das Leben von Menschen.

A.11 Vorbeugende Maßnahmen

A.11.1 Corona-App

Den Mitarbeiter/innen wird die Nutzung der offiziellen Corona-App empfohlen. Diese kann einen wichtigen Beitrag leisten, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen und die Ausbreitung von SARS-CoV-2 zu verhindern.

Nutzer/innen dieser App werden nach Kontakt mit Corona-Kranken informiert, bevor sie selbst Krankheitsanzeichen entwickelt haben. Alle Mitarbeiter/innen informieren ihre Vorgesetzten, wenn sie Kontakt mit Corona-Kranken hatten, auch wenn sie selbst keine Krankheitssymptome zeigen.

A.11.2 Tests

Folgende Möglichkeiten existieren:

- PCR-Tests
(Genauigkeit 99 %, kostenpflichtig, Testergebnis nach 1-3 Tagen)
- Antigen-Schnelltests in einem Testzentrum, Apotheken oder Praxen
(Genauigkeit 88-99 %, kostenlos, Testergebnis nach 15-30 Minuten)
- Schnelltests für Privatpersonen
(verschiedene Verfahren – Abstrich aus Nase oder Rachen, Gurgeltest, Spucktest, als Antigentest oder als PCR-Test)



Die Corona-Arbeitsschutzverordnung verpflichtet die Arbeitgeber, ihren Beschäftigten zweimal wöchentlich einen Corona-Test anzubieten. Die regelmäßige Teilnahme an Tests bietet eine sehr gute Absicherung, dass Mitarbeiter/innen keine Gefahr für Gäste und Kollegen und Kolleginnen darstellen. Bei berechtigtem Interesse oder aus Fürsorgepflicht können die Arbeitgeber dies anordnen. Wichtiger als eine Testpflicht ist es jedoch, ein Angebot für die Mitarbeiter/innen zu schaffen und die Wichtigkeit für die Aufrechterhaltung des Betriebes herauszustellen. Die Verantwortlichen sollten daher eine Vorgehensweise mit den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen abstimmen, um eine größtmögliche Akzeptanz und Mitwirkung zu erreichen.

Gemäß der nationalen Teststrategie in Deutschland haben vorbeugende Tests für Beschäftigte in der Gastronomie und Hotellerie keine Priorität. Allerdings gibt es für symptomatische Personen und Personen mit Kontakt zu einem bestätigten Covid-19-Fall Regelungen:

- Priorität 1: Personen mit Covid-19-Symptomen
- Priorität 2: Personen mit Kontakt zu bestätigtem Covid-19-Fall

In beiden Fällen wird ein PCR-Test durchgeführt.

A.11.3 Temperaturscreenings

Bei der Erfassung der Körpertemperatur von Beschäftigten müssen mehrere Aspekte berücksichtigt werden:

- Die arbeitsrechtliche Lage ist unklar: Es gibt datenschutzrechtliche Bedenken, weil sensible persönliche Daten erfasst werden, die Kollegen und Kolleginnen einsehen können, wenn die Dokumentation auf einer Checkliste erfolgt. Zudem ist diese Maßnahme zustimmungspflichtig seitens des Betriebsrates.
- Erhöhte Körpertemperatur und Fieber sind nicht zwingend ein Hinweis auf eine mögliche Covid-19-Erkrankung, sondern können auch andere Ursachen haben.
- Es gibt eine Vielzahl von Fehlerquellen bei der Temperaturmessung: Infrarotmessgeräte arbeiten teilweise ungenau. Weitere Fehlermöglichkeiten sind falsche Handhabung, Staub/Schmutz/Feuchtigkeit auf der Stirn oder auf dem Thermometer, falsche Körperstelle, falscher Messabstand.
- Erfahrungen aus der Praxis zeigen, dass bei auffälligen Temperaturen nicht immer reagiert wurde.
- Nicht alle Covid-19-Erkrankten zeigen Fiebersymptome.

Das RKI beurteilt die Temperaturerfassung kritisch: Insgesamt werden alleinige Temperaturmessungen bei der Covid-19-Bewältigung in Deutschland für ineffektiv und der Nutzen für vernachlässigbar eingeschätzt (Epidemiologisches Bulletin des RKI).



A.11.4 Impfen

Seit Ende 2020 bzw. Anfang 2021 wurden mehrere Impfstoffe zugelassen und es wurde begonnen, die Bevölkerung zu impfen. Das Impfen ist eine sehr wirkungsvolle Maßnahme, eine Covid-19-Erkrankung zu vermeiden. Es ist noch unklar, ob man trotz Impfung das Virus weiter übertragen kann. Als sicher gilt, dass die Hauptansteckungsgefahr von tatsächlich Erkrankten ausgeht, die typische Covid-19-Symptome aufweisen.

Prinzipiell sieht das Infektionsschutzgesetz die Möglichkeit einer Impfpflicht bei bestimmten schweren Infektionskrankheiten vor. Bei SARS-CoV-2 soll es nach gegenwärtigen Aussagen aber nicht zu einer allgemeinen Impfpflicht kommen.

A.12 Tipps zur praktischen Umsetzung

- **Krisenteam:** Je nach Betriebsart und Betriebsgröße kann die Einsetzung eines Projektteams, welches in Absprache mit der Geschäftsführung für die Koordination, Aktualisierung, Umsetzung und Kontrolle der Corona-Maßnahmen verantwortlich ist, hilfreich sein. Wichtig ist, dass dieses Krisenteam mit geeigneten Personen besetzt ist und die uneingeschränkte Unterstützung der Geschäftsführung hat.

Die Erfahrungen aus dem ersten Restart sollten genutzt werden, der Austausch mit anderen Betrieben kann hilfreich sein.

- **Einbindung der Mitarbeiter/innen:** Das SARS-CoV-2-Hygienekonzept wird nur funktionieren, wenn es von den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen mitgetragen wird. Die Erfahrungen der letzten Monate haben die Menschen unterschiedlich geprägt. Zum einen gibt es Menschen, die Angst vor einer Ansteckung haben und zum anderen gibt es Personen, die dem Thema überdrüssig geworden oder uneinsichtig gegenüber notwendigen Maßnahmen sind. Die Mitarbeiter/innen reagieren unterschiedlich auf die betrieblich notwendigen Maßnahmen, deswegen ist es wichtig, individuell auf die Bedürfnisse und Belange einzelner Mitarbeiter/innen einzugehen.

- **Regelmäßiger Austausch:** Durch eine Meetingkultur (z. B. tägliche Powerbriefings) werden folgende Effekte erzielt:

- Vermittlung von Sicherheit
- Sensibilisierung und Motivation der Mitarbeiter/innen
- Nutzung der Ideen von Mitarbeiter/innen
- Check der notwendigen Corona-Maßnahmen
- Klärung was zur weiteren Umsetzung benötigt wird
- Klärung offener Fragen

Das erhöht insgesamt die Akzeptanz der Maßnahmen.

- **Dienstplangestaltung:** Durch die Bildung von festen Teams können kollegiale Kontakte auf wenige Personen konzentriert werden. Außerdem kommt es im Falle einer Infektion einzelner Mitarbeiter/innen nicht zum Ausfall des gesamten Teams.
- **Kommunikation mit Gästen:** Viele Länderverordnungen weisen darauf hin, dass die Gäste über die Einhaltung der Corona-Regeln zu informieren sind. Die Information kann schriftlich, bildlich oder akustisch erfolgen. Es gibt mittlerweile zahlreiche Hilfsmittel (z. B. Plakate etc.).

Nicht zu unterschätzen ist die persönliche Ansprache durch freundliche Service-Mitarbeiter/innen. Sie sollten allerdings speziell für Konfliktsituationen mit uneinsichtigen Gästen geschult sein. Diese gilt es auf ihr mögliches Fehlverhalten hinzuweisen sowie bei anhaltender Nichtbeachtung der Hygiene- und Abstandsregeln höflich aufzufordern, den Betrieb zu verlassen.

B.

Infektionswege und Schutzmaßnahmen

B.1 Infektionswege

Bei Infektionskrankheiten gibt es je nach Erreger unterschiedliche Übertragungswege und Eintrittspforten in den Körper. Je genauer diese Übertragungswege eines Erregers bekannt sind, umso zielgerichteter können notwendige Schutzmaßnahmen getroffen werden. Eine konsequente Einhaltung der notwendigen Schutzmaßnahmen verringert die Möglichkeit, dass der Erreger übertragen werden kann.

Seit Beginn der Corona-Pandemie haben sich die wissenschaftlichen Erkenntnisse immer weiter präzisiert. Diese schlagen sich in den Rechtsnormen (Länderverordnungen, Corona-Arbeitsschutzverordnung des Bundes, Arbeitsschutzregel, Berufsgenossenschaftliche Vorgaben) und den Bekanntmachungen des Robert-Koch-Institutes und des Bundesinstitutes für Risikobewertung (https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html) nieder.

B.1.1 Tröpfcheninfektion

Die Tröpfcheninfektion ist der Hauptübertragungsweg. Bekannt ist mittlerweile, dass SARS-CoV-2 über größere Tröpfchen und kleinere Aerosole übertragen wird.

- Größere Tröpfchen ($> 5 \mu\text{m}$) sinken schneller zu Boden (z. B. $10 \mu\text{m}$ sinken 18 cm pro Minute). Deshalb reicht hier der Abstand von 1,50 Metern aus.
- Aerosole ($< 5 \mu\text{m}$) können sich in der Luft anreichern (z. B. sinken Teilchen mit $1 \mu\text{m}$ nur 1,8 mm pro Minute), sie stellen die eigentliche Gefahr dar. Vor allem der längere Aufenthalt mehrerer Personen in geschlossenen Räumen gilt als Hauptinfektionsweg.

Inzwischen ist bekannt, dass SARS-CoV-2 in erster Linie die Nase als Eintrittspforte nutzt. **Diese Erkenntnis ist die Grundlage für den aktuellen Schwerpunkt der Empfehlungen zur Lüftung.**

Wann besteht ein erhöhtes Risiko für eine Ansteckung?

- **Enger Kontakt** ($< 1,5$ Meter Abstand ohne Mund-Nasen-Schutz) mit anderen Personen über einen Zeitraum von mehr als 10 Minuten
- **Gespräch** ($< 1,5$ m Abstand ohne Mund-Nasen-Schutz) unabhängig von Dauer

- **Direkter Kontakt zu Sekreten** (z. B. beim direkten Anniesen)
- **Längerer Aufenthalt** (> 10 Minuten unabhängig von Mund-Nasen-Schutz) in Räumen ohne ausreichende Belüftung mit wahrscheinlich hoher Konzentration infektiöser Aerosole

Dies wird vom RKI bei der Kontaktpersonennachverfolgung vorgegeben und ist auch in der Arbeitsschutzregel des Bundes aufgeführt (https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Kontaktperson/Grafik_Kontakt_allg.pdf).

B.1.2 Gegenstände, Oberflächen und Textilien

Eine Übertragung über Gegenstände und Oberflächen (Schmierinfektion) gilt als unwahrscheinlich. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat zu folgenden Oberflächen in Bezug auf mögliche Übertragung mit SARS-CoV-2-Stellung genommen:

- Geschirr, Gläser und Besteck
- Textilien (Arbeitskleidung, Handtücher, Geschirrtücher)
- Bargeld
- Türklinken
- Smartphones
- Verpackungen

Dem Bundesinstitut für Risikobewertung sind keine Fälle bekannt, bei denen SARS-CoV-2 über diese Wege übertragen wurde. Das bedeutet, dass auch auf ähnlichen Oberflächen, wie zum Beispiel Computertastaturen, Tischen und Arbeitsflächen, Telefonhörern, Speisekarten, Tischsets, Bedienfeldern von Geräten und Aufzügen etc. Übertragungen nicht wahrscheinlich sind.

Die Aufnahme von Coronaviren über Geschirr, Gläser und Besteck spielt bei SARS-CoV-2 laut Bundesinstitut für Risikobewertung keine Rolle. Coronaviren werden in der Spülmaschine sicher entfernt. Selbst beim Handspülen wird durch die Tenside, die umhüllende Fettschicht der Coronaviren beschädigt. Entsprechende Studien führten nach 5 Minuten zu einer vollständigen Inaktivierung der Coronaviren.

Gleiches gilt für Textilien, die mit handelsüblichen Vollwaschmitteln gewaschen werden. Zudem hilft der thermische Effekt bei Waschtemperaturen von mind. 60 °C.



Können Coronaviren auf Oberflächen überdauern? Berichte, dass Coronaviren über längere Zeit auf Oberflächen überdauern können, stammen allesamt aus Laboruntersuchungen, wonach die Oberflächen unter optimalen Bedingungen mit starken Viruskonzentrationen benetzt wurden. Dies ist jedoch in der Praxis nicht der Fall. Untersuchungen der Universität Bonn in der Praxis ergaben keine Viruskonzentrationen, die in der Lage gewesen wären, andere Menschen zu infizieren.

Obwohl keine Übertragungen über Schmierinfektionen bekannt sind und alle Untersuchungen im Labor mit hohen Viruskonzentrationen durchgeführt wurden, schließt das Bundesinstitut für Risikobewertung Schmierinfektionen nicht gänzlich aus. Die Behörde erteilt weiterhin den Hinweis, dass die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten sind.

B.1.3 Lebensmittel

Eine Übertragung über Lebensmittel ist nicht bekannt

Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat zu folgenden Lebensmitteln in Bezug auf mögliche Übertragung mit SARS-CoV-2-Stellung genommen:

- Backwaren
- Frisches Obst
- Frisches Gemüse
- Fleischwaren
- Tiefkühllebensmittel
- Milch von Kühen, die mit SARS-CoV-2 verunreinigtes Futter gefressen haben

Es gibt bislang keine nachgewiesenen Fälle, wonach SARS-CoV-2 über Lebensmittel übertragen wurde.

B.1.4 Schutzmaßnahmen

Die wichtigsten Maßnahmen gegen eine Ansteckung mit SARS-CoV-2 sind demzufolge:

- Abstand
- Mund-Nasen-Schutz
- Lüftung

Deshalb wurde bei der Erstellung dieses Konzeptes folgende Prioritäten gebildet, welche in unterschiedlichen Farben kenntlich gemacht wurden:

Legende: Prioritäten der Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2

- | | |
|---|--------|
| 1. Vermeidung von Tröpfcheninfektion durch Einhaltung von Abstandsregeln und Verwendung von Schutzausrüstungen sowie besondere Schutzmaßnahmen. | Prio 1 |
| 2. Vermeidung von Schmierinfektion durch Einhaltung bestimmter Hygienemaßnahmen. | Prio 2 |
| 3. Einhaltung einer Basishygiene, die allgemein üblich ist und z. B. in der Hygieneleitlinie des DEHOGA-Bundesverbandes formuliert wurde. | Prio 3 |

Achtung! Es ist wichtig, dass alle drei Prioritäten eingehalten werden. So bedeutet es nicht, dass die Basishygiene vernachlässigt werden kann, weil sie als Priorität 3 eingestuft ist. Schließlich gibt es auch weiterhin Gefährdungen durch andere Mikroorganismen, wie z. B. Salmonellen oder Noroviren. Ein funktionierendes HACCP-Konzept und eine Gute-Lebensmittelhygienepaxis nach den Leitlinien der DEHOGA sind weiterhin Grundvoraussetzungen.

B.2 Abstandsregelungen und Kontaktreduzierungen

Abstandsregelungen vermeiden die Gefahr einer Übertragung durch größere Tröpfchen

Alle Länderverordnungen und alle weiteren Publikationen weisen darauf hin, dass Abstände von mindestens 1,50 Meter eingehalten werden müssen. Ausnahmen von dieser Regel kann durch eine Installation sogenannter physikalischer Barrieren (z. B. Plexiglaswände) erreicht werden.

Kontaktreduzierung

Die Corona-Arbeitsschutzverordnung und einige Länderverordnungen sehen hier verschiedene Regelungen vor.

- die gleichzeitige Nutzung der Räumlichkeiten von mehreren Personen ist auf das betriebsnotwendige Minimum zu reduzieren
- bei gleichzeitiger Nutzung von Räumen ist eine Mindestfläche von 10 qm pro Person erforderlich
- kann der Flächenbedarf von 10 qm pro Person nicht gewährleistet werden, so sind spezielle Lüftungsmaßnahmen oder Abtrennungen zwischen den Personen notwendig.

B.3 Mund-Nasen-Schutz

Die Verwendung eines Mund-Nasen-Schutzes verringert die Gefahr einer Übertragung durch kleinere Aerosole, die sich in der Raumluft anreichern können! Genauso wie Abstandsregelungen ist die Verwendung eines Mund-Nasen-Schutzes obligatorisch bei SARS-CoV-2 geworden.

B.3.1 Mund-Nasen-Schutz für Beschäftigte

Alle Länderverordnungen und die Corona-Arbeitsschutzverordnung des Bundes schreiben vor, dass das **Tragen von Masken für Beschäftigte** Pflicht ist. Die Corona-Arbeitsschutzverordnung verpflichtet die Arbeitgeber, entsprechende Masken in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.

Das Tragen von Mund-Nasen-Schutz muss laut Corona-Arbeitsschutzregeln in der Gefährdungsbeurteilung der Betriebe berücksichtigt werden. Belastungen durch das Tragen von Mund-Nasen-Schutz oder FFP2-Masken müssen berücksichtigt werden. Das RKI beschreibt zum Beispiel Atembeschwerden, Gesichtsdermatitis und weitere negative gesundheitliche Auswirkungen (https://www.rki.de/SharedDocs/FAQ/NCOV2019/FAQ_Liste_Infektionsschutz.html). Genauere Informationen über die Gefährdungsbeurteilung liefert Kap. 3.1.1 der DGUV-Regel 112-190 „Benutzung von Atemschutzgeräten“.

Die geänderte Arbeitsschutzregel sieht auch vor, dass das Tragen von Mund-Nasen-Schutz und FFP2-Masken Gegenstand der **arbeitsmedizinischen Vorsorge** sein soll.

Für das Tragen von Mund-Nasen-Schutz können je nach Bundesland unterschiedliche Regelungen gelten. Manche Bundesländer regeln die Art der Maske und wo diese getragen werden müssen. Auch die Corona-Arbeitsschutzverordnung des Bundes nimmt dazu Stellung.

Maskenarten und ihr Verwendungszweck

Maskenart	Fremdschutz	Selbstschutz	Verwendung erlaubt*	Einsatz in der Praxis
FFP2 ohne Ausatemventil	Ja	Ja	Ja	Ja
FFP2 mit Ausatemventil	Nein	Ja	Ja	Nein
N95/KN95	Ja	Ja	Ja	Ja
Medizinische oder OP-Masken	Ja	Nein	Ja	Ja
Alltagsmasken	Ja	Nein	Nein	Nein
Gesichtsschutzschilder	Nein	Nein	Nein	Nein
Tücher/Schals	Nein	Nein	Nein	Nein

* Laut Corona-Arbeitsschutzverordnung (Stand 21.04.2021, gültig bis 30.06.2021) sind nur FFP2-Masken und Medizinische Masken erlaubt. Alle anderen Masken oder auch Gesichtsschutzschilder sind nicht erlaubt. Auch bestimmte Länderverordnungen und die Arbeitsschutzregel verbieten den Einsatz von Gesichtsschutzschildern.

Folgende Aspekte sind zu berücksichtigen:

- **Tragezeitbegrenzung:**
 - **FFP2 Masken ohne Ausatemventil:** Gemäß DGUV-Regel 112-190 (Anhang 2) beträgt die max. Tragedauer 75 Minuten, gefolgt von 30 Minuten Erholungszeit, in der leichte Tätigkeiten ohne Maske möglich sind. Pro Arbeitsschicht sind max. 5 Einsätze möglich.
 - **Medizinische Masken:** Die DGUV sieht eine max. Tragedauer von 120 Minuten vor, gefolgt von 30 Minuten Erholungszeit, in der leichte Tätigkeiten ohne Maske möglich sind.
- **Wechselfrequenz:** Bei einer Durchfeuchtung verlieren die Masken ihre Schutzwirkung und müssen gewechselt werden. Ein Wechsel muss also regelmäßig (z. B. alle 2 Stunden) oder spätestens nach Durchfeuchtung erfolgen.
- **Reinigung von Masken:** Grundsätzlich sind FFP2-Masken Einwegprodukte, die sich nicht reinigen lassen. Die DGUV rät von der Wiederverwendung ab, da dadurch nicht ausgeschlossen werden kann, dass die Filterleistung erheblich beeinträchtigt wird.

B.3.2 Mund-Nasen-Schutz für Gäste

In allen Bundesländern gibt es die Regel, dass Gäste einen Mund-Nasen-Schutz tragen müssen. In den Länderverordnungen gibt es dazu ausführliche Vorgaben. Die jeweiligen Verordnungen regeln zum Teil Details, zum Beispiel

- wo und wie ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden muss,
- welche Arten erlaubt und explizit verboten sind,
- unter welchen Voraussetzungen auf das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes verzichtet werden kann.

Die Betriebe sollten daher die jeweils geltende Länderverordnung berücksichtigen.

Die Verantwortung, dass diese Regelung eingehalten wird, liegt bei den Betrieben!



B.4 Lüftung

Eine ausreichende Lüftung verringert die Gefahr einer Übertragung durch kleinere Aerosole, die sich in der Raumluft anreichern können!

Dies kann entweder durch manuelles Lüften oder den Einsatz einer Lüftungsanlage erreicht werden. Wo beides nicht möglich ist oder nicht ausreicht, ist der Einsatz von Geräten zur Raumluftfilterung sinnvoll.

Allgemein wird empfohlen eine CO₂-Konzentration von 1.000 ppm nicht zu überschreiten.

Das Thema Lüften ist ein wichtiges, aber komplexes Fachthema. Entsprechend zahlreich sind die Veröffentlichungen zu diesem Thema:

- Infektionsschutzgerechtes Lüften – Hinweise und Maßnahmen in Zeiten der SARS-CoV-2-Epidemie (BAuA 18.09.2020)
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A3.6 „Lüftung“ (BAuA, Stand 2018)
- Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen (BGN 05.11.2020)
- Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie (BGN 13.11.2020)
- Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes (BGN 21.12.2020)
- Möglichkeiten zur Bewertung der Lüftung anhand der CO₂-Konzentration (DGUV 02.11.2020)
- Lüftungsberechnung RLT-Anlagen (BGN 27.01.2021)

B.4.1 Manuelles Lüften (Fensterlüftung)

Der durch freie Lüftung erreichbare Luftaustausch ist abhängig von Witterung und Nutzerverhalten. Bei geringen Temperaturdifferenzen zwischen Raum und äußerer Umgebung sowie niedrigen Windgeschwindigkeiten ist der Luftaustausch eher gering und kann ggf. durch zusätzliche technische Maßnahmen erhöht werden (z. B. Stand- oder Tischventilatoren im unmittelbaren Bereich eines weit geöffneten Fensters).

Regelmäßiges Stoßlüften sorgt bei entsprechender Witterung für eine ausreichende Außenluftzufuhr. Die Anwendung einer Dauerlüftung mit gekippten Fenstern ist bei gleichzeitiger Raumheizung oder -kühlung energetisch nicht empfohlen.

Die Betriebe benötigen für die manuelle Lüftung ein Lüftungskonzept für die einzelnen Räumlichkeiten, in denen sich Personen üblicherweise aufhalten, beispielsweise:

- Restaurant- und Barbereich
- Hotelzimmer
- Büros und Besprechungsräume
- Sanitärbereich
- Küche

Für alle Räumlichkeiten sollten Lüftungsart, Lüftungsfrequenzen und zuständige Mitarbeiter/innen festgelegt werden.

Empfohlen ist das Stoßlüften über die gesamte Fensterfläche für die Dauer von:

- 3 Minuten im Winter
- 5 Minuten im Frühjahr und Herbst
- 10 Minuten im Sommer

B.4.2 Lüftungsfrequenzen oder Lüftungshäufigkeit

Laut der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel kann die Raumluftqualität durch eine CO₂-Messung überprüft werden. Entsprechend der Arbeitsschutzrichtlinie ASR A3.6 ist eine CO₂-Konzentration bis zu 1.000 ppm akzeptabel. Dieser Richtwert sollte in der Zeit der Epidemie, soweit möglich, unterschritten werden.

Die **Lüftungshäufigkeit** ist abhängig von folgenden Faktoren:

- Raumvolumen
- Anzahl der Personen im Raum
- Art der Tätigkeit (leicht, mittelschwer, schwer)

Zur Ermittlung der Lüftungsfrequenz gibt es **Hilfsmittel** wie eine App der DGUV oder einen Lüftungsrechner von der BGN:

- CO₂-Timer App des IFA: <https://www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innen-raumarbeitsplaetze/raumlftqualitaet/co2-app/index.jsp>
- Lüftungsrechner: <https://www.bgn.de/lueftungsrechner/>

Ebenso kann der Einsatz von **CO₂-Ampeln** helfen, zu einem ausreichenden Lüftungsverhalten zu kommen. Das sind Geräte, die in den Farben Rot, Gelb, Grün den CO₂-Gehalt in der Raumluft anzeigen.

- Rot: > 1.500 ppm
- Gelb: 1.000 - 1.500 ppm
- Grün: < 1.000 ppm

Manche Geräte zeigen die Ampelfarbe Rot schon bei 1.500 ppm an, andere erst bei 2.000 ppm. Dies ist aber in punkto SARS-CoV-2 unerheblich, weil bereits die Ampelfarbe Gelb eine Lüftungsmaßnahme erfordert.

Allgemeine Lüftungsempfehlungen:

- Räume vor Tätigkeitsaufnahme mindestens 15 Minuten lüften und danach regelmäßig
- Hotelzimmer vor Beginn und nach Beendigung der Reinigung gründlich lüften
- Besprechungs- und Seminarräume: vor Benutzung und danach mind. alle 20 Minuten
- Büroräume: mind. alle 60 Minuten

Lüftung im Sanitärbereich:

- Lüftungsanlagen sollten dauerhaft in Betrieb sein.
- Vorhandene Fenster sollen dauerhaft geöffnet bleiben, falls keine Lüftungsanlage vorhanden ist.

B.4.3 RLT-Anlagen

Das Übertragungsrisiko von SARS-CoV-2 über raumluftechnische Anlagen (RLT-Anlagen) ist gemäß Corona-Arbeitsschutzregel insgesamt als gering einzustufen, wenn

- sie über geeignete Filter verfügen (zum Beispiel Schwebstofffilter oder auch HEPA-Filter H13 und H14),
- einen hohen Außenluftanteil zuführen,
- diese sachgerecht eingerichtet, betrieben und instandgehalten werden.

Es gibt zwei Varianten, wie die Lüftungsanlage kontrolliert werden kann und ob die Einstellung ausreicht, damit das Ziel „Vermeidung der Anreicherung von Viren in der Raumluf“ erreicht wird.

1. Volumen der Frischluftzufuhr
2. CO₂-Konzentration

Volumen der Frischluftzufuhr

Das Volumen der benötigten Zuluft hängt von folgenden Faktoren ab:

- Anzahl der anwesenden Personen
- deren Aktivitätsgrad
- die zu erzielende CO₂-Konzentration

Daraus kann das benötigte Volumen der Frischluftzufuhr errechnet und diese mit der gegenwärtigen Einstellung der Lüftungsanlage verglichen werden. Überschreitet das benötigte Volumen die gegenwärtige Einstellung, ist die Einstellung der Lüftungsanlage anzupassen. Weitere Informationen siehe „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“ der BGN (<https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>)

CO₂-Konzentration

Mithilfe von CO₂-Ampeln (siehe Kap. 4.2) wird die aktuelle CO₂-Konzentration ermittelt und mit dem Zielwert (1.000 ppm, der jedoch möglichst unterschritten werden sollte) abgeglichen. Wird der Zielwert überschritten, muss die Lüftung verstärkt oder die Zahl der anwesenden Personen reduziert werden.

Bei CO₂-gesteuerten Anlagen empfiehlt die BGN („Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes“) einen Zielwert von 400 ppm.

Allgemeine Empfehlungen

- Umluftbetrieb möglichst vermeiden (außer bei Einsatz guter Filter-techniken)
- Die Lüftungsanlage in Räumen des Gastgewerbes mindestens zwei Stunden vor und nach der Benutzung der Räume laufen lassen.
- Die Küchenlüftung möglichst eine Stunde vor Betrieb bis eine Stunde nach Ende des Betriebes der Küche laufen lassen. Achtung: Außerhalb der Hauptkochzeit genügt auch der reduzierte Betrieb.
- Die Lüftungsanlage wird während der Betriebs- bzw. Arbeitszeiten nicht abgeschaltet, sondern vorzugsweise auf Dauerbetrieb gestellt.
- Die Lüftungsanlage gemäß Herstellerangaben regelmäßig warten lassen

B.4.4 Geräte und Anlagen zur Raumluftfilterung

Studien zeigten, dass sich die Viruskonzentrationen in der Raumluft durch Filterungstechniken deutlich reduzieren lassen. Allerdings können sie die notwendige Frischluftzufuhr durch Lüften über Fenster oder raumluft-technische Anlagen nicht ersetzen, da sie keinen Einfluss auf die CO₂-Konzentration haben. Sie stellen daher nur eine ergänzende Maßnahme zur Frischluftzufuhr dar.

Es gibt mehrere **Techniken**:

- Raumluftreiniger mit Hochleistungsfiltren (HEPA-Filter H13 oder H14). Aussagekräftig ist nicht die Leistung des Filters an sich, sondern die maßgeblichen Partikelgrößen, die gefiltert werden. So sind z. B. 0,1 bis 0,3 µm maßgeblich für SARS-CoV-2. Nur Geräte nach der DIN EN 1822 erfüllen diese Eigenschaften.
- UVC-Anlagen, die die Luft mittels UV-C-Licht behandeln (als UVC-Einheiten in Lüftungsleitungen, separate UVC-Umluftentkeimer und frei aufgehängte UVC-Strahler).
- Es gibt weitere Verfahren (z. B. Kaltplasmatechnik, Photokatalyse, Ionisierung, Ozonisierung). Davon rät die BGN aufgrund unklarer Wirkung auf die Gesundheit ab.

Mobile Luftreiniger wirken im Gegensatz zu RLT-Anlagen nur punktuell. Deswegen gilt folgendes zu beachten, um tatsächlich eine effektive Aufbereitung der Raumluft zu erreichen:

- Luftvolumenströme an den Bedarf anpassen
- Geeignete Aufstellung im Raum (Einbauten, Einrichtungsgegenstände oder verwinkelte Raumsituationen können die Durchströmung des Raumes stören)
- Einsatz mehrerer im Raum verteilter Geräte

Kriterien für die Auswahl von Luftreinigungsgeräten:

- Ist die Lärmbelastung akzeptabel, insbesondere bei voller Leistung?
- Können die Luftreiniger an geeigneten Stellen montiert werden?
- Stimmen die Volumenströme mit dem Bedarf (siehe Kap. 4.3) überein?
- Wird tatsächlich der gesamte Volumenstrom zumindest annähernd von Viren befreit? Zu beachten ist, dass die Wirksamkeit der Luftreinigung nicht nur für den Filter nachgewiesen wurde, sondern bezogen auf das Luftreinigungsgerät als Ganzes geprüft wurde.

Tipps für die Praxis:

- Filterwechsel sollten nur mit Schutzausrüstung von geschulten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen durchgeführt werden.
- Regelmäßige Wartungen durch eine Fachfirma
- Ggf. Schulung der Mitarbeiter/innen (insbesondere bei mobilen Luftraumreinigern)

Teil 2

Maßnahmen für ein betriebliches
Hygienekonzept gegen SARS-CoV-2

C.

Maßnahmen zum Schutz
der Mitarbeiter/innen

Die Länderverordnungen und die Corona-Arbeitsschutzregel weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle Maßnahmen getroffen werden müssen, um die Mitarbeiter/innen vor einer Infektion vor SARS-CoV-2 zu schützen und eine Weiterverbreitung zu verhindern.

Neben den bestehenden Regeln zur persönlichen Hygiene sind zusätzliche Maßnahmen erforderlich, diese müssen

- schriftlich vorliegen (Organisationspflicht)
- geschult werden (Schulungspflicht)
- auf Einhaltung in der Praxis überprüft werden (Aufsichtspflicht)

Diese Maßnahmen machen nur Sinn, wenn sie von den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen mitgetragen werden. Beschäftigte sind nach § 15 Arbeitsschutzgesetz zur Mitwirkung verpflichtet. Allen Beteiligten muss also klar sein, dass sie ihrer Sorgfaltspflicht nachkommen müssen.

Legende: Prioritäten der Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2

- | | |
|---|--------|
| 1. Vermeidung von Tröpfcheninfektion durch Einhaltung von Abstandsregeln und Verwendung von Schutzausrüstungen sowie besondere Schutzmaßnahmen. | Prio 1 |
| 2. Vermeidung von Schmierinfektion durch Einhaltung bestimmter Hygienemaßnahmen. | Prio 2 |
| 3. Einhaltung einer Basishygiene, die allgemein üblich ist und z. B. in der Hygieneleitlinie des DEHOGA-Bundesverbandes formuliert wurde. | Prio 3 |

C.1 Maßnahmen im Vorfeld

- **Corona-App (s.a. Kap. A.10.1):** Den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen wird die Nutzung der offiziellen Corona-App empfohlen. Diese leistet einen wichtigen Beitrag, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen und die Ausbreitung von SARS-CoV-2 zu verhindern. Nutzer/innen dieser App werden nach Kontakt mit Corona-Kranken informiert, bevor sie selbst Krankheitsanzeichen entwickelt haben. Mitarbeiter/innen informieren ihre Vorgesetzten, wenn sie Kontakt mit Corona-Kranken hatten, auch wenn sie selbst keine Krankheitssymptome zeigen. **Prio 1**

- **Schnelltests (s.a. Kap. A.10.2):** Der Betrieb legt eine Strategie zur Durchführung von Corona-Schnelltests fest.

- Besuch eines Corona-Testzentrums
- Verwendung eines Tests zum Eigengebrauch (nach erfolgter Zulassung)

Diese sogenannten Antigentests sind ein geeignetes Mittel, um auch Virenausscheider festzustellen, die keine Symptome zeigen. Deswegen sollten diese Schnelltests regelmäßig durchgeführt und unter Beachtung der Datenschutzvorgaben dokumentiert werden.

- **Impfen (s.a. Kap. A.10.4):** Den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen wird die Teilnahme am Impfprogramm empfohlen. Sobald eine Impfung für die Allgemeinbevölkerung verfügbar ist, sollte das Thema im Team besprochen werden.
- **Risikogruppen (s.a. Kap. A.9):** Auf Mitarbeiter/innen mit bestimmten Risikofaktoren wird Rücksicht genommen und im Team nach Lösungsmöglichkeiten gesucht. So können diese Personen nach den aktuellen Arbeitsschutzbestimmungen freigestellt oder ggf. in Bereiche eingeteilt werden, wo kein oder nur wenig Personenkontakt zustande kommt.
- **Feste Teams:** Nach Möglichkeit sollten in den einzelnen Bereichen feste Teams gebildet werden, um bei einer Quarantänemaßnahme, die ein Team betrifft, noch mithilfe eines oder mehrerer weiterer Teams handlungsfähig zu bleiben. Dies hat sich in der Praxis schon mehrfach bewährt.

C.2

Maßnahmen im betrieblichen Alltag

- **Krankheitssymptome** wie Fieber, Husten und Halsschmerzen sind sofort der Betriebsleitung zu melden. Das Erscheinen am Arbeitsplatz ist untersagt. Eine entsprechende Krankmeldung hat nach den gesetzlichen Vorgaben zu erfolgen. Die Krankmeldung erfolgt telefonisch. Notwendige Quarantänemaßnahmen werden vom Gesundheitsamt angeordnet. Auch darüber ist die Betriebsleitung zu informieren.
- **Reisen in Risikogebiete:** Bezüglich Reisen in Risikogebiete im In- und Ausland sind folgende Maßnahmen erforderlich:
 - Den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen wird empfohlen, sich auch während der Reise an die allgemein bekannten Schutzmaßnahmen zu halten.
 - Bei der Rückreise sind die aktuellen Einreisebestimmungen zu berücksichtigen.



RISIKOGEBIET

- Vor Rückkehr in den Betrieb sollte auf alle Fälle das Ergebnis eines Schnelltests vorliegen. Dies gilt insbesondere bei Reisen in innerdeutsche Risikogebiete (weil bei Rückkehr aus ausländischen Risikogebieten meistens ein Schnelltest vorgeschrieben ist).
- **Begrüßung:** Die kollegiale Begrüßung erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Händeschütteln oder Umarmungen sind nicht erlaubt.
- **Umkleide- und Sanitärräume:** Die Corona-Arbeitsschutzregel macht Vorgaben für die Nutzung von Umkleide- und Sanitärräumen. Hier gilt es folgende Maßnahmen zu beachten:
 - Abstandsregelungen mind. 1,50 Meter (z. B. durch Markierungen)
 - Begrenzung der Personenzahl (z. B. durch Aushang an der Tür)
 - Regelung zur zeitlich versetzten Nutzung
 - Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Umkleiden ist zu achten (vgl. Kap. B.4)
- **Mund-Nasen-Schutz (s.a. Kap. B.3.1):** Alle Mitarbeiter/innen tragen einen Mund-Nasen-Schutz gemäß den aktuellen rechtlichen Bestimmungen. Auf eine ausreichende Ausstattung pro Person ist zu achten. Ein korrekter Sitz der Mund-Nasen-Masken ist unerlässlich, der Wechsel hat hygienisch zu erfolgen, zum Beispiel indem nur die Schlaufen angefasst werden (siehe auch Bedienungsanleitungen der Produkte). Die Mitarbeiter/innen sind über die richtige Handhabung geschult.
- **Mitarbeiterkleidung:** Privatkleidung am Arbeitsplatz ist tabu. Die Arbeitskleidung muss sauber sein, regelmäßig gewechselt und als Wäsche hygienisch aufbereitet sein. Die Arbeitskleidung wird nur im Betrieb getragen und gemäß DIN 10524 „Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben“ oder dem RAL-Gütezeichen „992-3 Wäsche aus Lebensmittelbetrieben“ aufbereitet. Am Küchenarbeitsplatz ist eine Kopfbedeckung (Toque etc.) zu tragen.

Prio 1

Prio 2

Prio 2

- **Händehygiene:** Die Händehygiene ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan oder im Hautschutzplan geregelt und besteht aus dem Reinigen der Hände und dem Desinfizieren der Hände. Mittlerweile ist bekannt, dass das Händewaschen mit (tensidhaltiger) Seife ebenso wirksam gegen die Coronaviren ist, wie eine alkoholische Händedesinfektion. Im Corona-Hygiene-Konzept sollte aufgeführt sein, wann eine Händehygiene unter Berücksichtigung der TRGS 401 zu erfolgen hat, die vor Gefahren von zu häufigem Händewaschen warnt. Die Mitarbeiter/innen sind entsprechend geschult und achten im Betrieb auf die Einhaltung dieser Regel.
- **Einmalhandschuhe:** Das Tragen von Einmalhandschuhen wird nach neueren Erkenntnissen kritisch gesehen, weil Einmalhandschuhe häufig zu lange getragen werden und damit ein Hygienierisiko darstellen. Erstellen Sie Regeln über das Tragen von Einweghandschuhen für Ihren Betrieb.
- **Arbeitsmaterialien:** Auch wenn eine Übertragung von SARS-CoV-2 über Gegenstände als ziemlich unwahrscheinlich gilt, führen einzelne Länderverordnungen und die Corona-Arbeitsschutzregel Vorgaben an, wonach Arbeitsmittel getrennt nach Personen einzusetzen sind. Je nach Bundesland sind die Betriebe also angehalten, entsprechende Maßnahmen umzusetzen, um notwendige Arbeitsmaterialien (z. B. Speisekarten, Orderman, Kugelschreiber, Blöcke, Kellner/in-Besteck, Messer etc.) getrennt zu verwenden und ggf. nach Schichtende zu desinfizieren.

Prio 3

- **Hust- und Niesetikette:** Damit Bakterien und Viren nicht über kleine Tröpfchen aus Speichel oder Nasensekret in Speisen gelangen, müssen sich Mitarbeiter/innen beim Niesen oder Husten von den Lebensmitteln abwenden. Stattdessen werden Papiertaschentücher oder die Ellenbeuge verwendet. Die Papiertaschentücher werden sofort nach Gebrauch weggeworfen und in einem verschließbaren Abfallbehälter entsorgt. Danach werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.
- **Körperhygiene:** Die Mitarbeiter/innen halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit ein, dazu zählen tägliches Waschen und Duschen sowie eine gute Mundhygiene.
- **Fingernägel** sind möglichst kurz zu halten. Nagellack und aufgeklebte Elemente sind nicht erlaubt. Das Tragen von künstlichen Fingernägeln ist verboten. Vor dem Arbeitsbeginn muss eine gründliche Handhygiene befolgt werden.
- **Schmuck:** Jeglicher Schmuck, Uhren und Piercings sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.

- **Pausenräume:** Die Corona-Arbeitsschutzregel macht Vorgaben für die Nutzung von Pausenräumen. Hier gilt es folgende Maßnahmen zu beachten:

Prio 1

- Abstandsregelungen mind. 1,50 Meter (z. B. durch Markierungen und Anpassung der Bestuhlung)
- Der Mund-Nasen-Schutz darf erst am Tisch abgelegt und muss bei Verlassen wieder angelegt werden.
- Begrenzung der Personenzahl (z. B. durch Aushang an der Tür)
- Regelung zur zeitlich versetzten Nutzung, um eine Durchmischung von Teams zu vermeiden. Ein Pausenplan kann helfen, die Pausenzeiten entsprechend zu organisieren. Pausenzeiten sind nötigenfalls auszudehnen.
- Schnelle Abläufe vermeiden Grüppchenbildung, dies ist zum Beispiel durch das Angebot von Tellergerichten zu erreichen.
- Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Pausenräume ist zu achten (vgl. Kap. B.4).
- Raucherpausen dürfen nicht in Gruppen erfolgen, sondern nur einzeln. Erforderlichenfalls ist ein Pausenplan zu erstellen. Nach dem Rauchen sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.

- Bei Betreten der Pausenräume werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.
- Es gibt eine begrenzte Getränkeauswahl in Flaschenform.
- Tablett mit vorgewickeltem Besteck liegen bereit.
- Bargeldloses Bezahlen wird empfohlen.

Prio 2

- **Toilettenbenutzung:** Die Corona-Arbeitsschutzregel macht Vorgaben für die Nutzung von Sanitärräumen. Hier gilt es folgende Maßnahmen zu beachten:

Prio 1

- Abstandsregelungen mind. 1,50 Meter (z. B. durch Markierungen)
- Begrenzung der Personenzahl (z. B. durch Aushang an der Tür)
- Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Umkleiden ist zu achten. Die Lüftung sollte auf Dauerbetrieb eingestellt sein (vgl. Kap. B.4).

- Sanitärräume sind arbeitstäglich mindestens einmal zu reinigen.

Prio 2

- Um eine Kontamination der Speisen zu vermeiden, ist nach einem Toilettengang die vorgegebene desinfizierende Händehygiene einzuhalten. Es werden nur Einmalhandtücher eingesetzt, die Verwendung von Warmlufttrocknern sollte vermieden werden.
- Es gibt einen Aushang (schriftlich und bildlich) über die Handwaschregeln.

Prio 3

D.

Hygieneanforderungen im Gästekontakt und in den öffentlichen Bereichen

Legende:

Leitlinie betrifft Hotellerie



Leitlinie betrifft Gastronomie

D.1 Arbeitsplatzgestaltung im Service

- **Arbeitsplatzgestaltung (vgl. Kap. B.2 und B.4):** Die Corona-Arbeitschutzregel, die Länderverordnungen und die Corona-Arbeitsschutzverordnung des Bundes regeln die Gestaltung der Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe. Folgende Merkmale gilt es zu beachten:
 - Einhaltung von Abständen (mind. 1,50 Meter)
 - Tragen von Mund-Nasen-Schutz nach der jeweils aktuellen Länderverordnung
 - Reduzierung von Personenkontakten durch technische und organisatorische Maßnahmen
 - Die gleichzeitige Nutzung von Räumen durch mehrere Personen ist auf das betriebsnotwendige Minimum zu reduzieren.
 - Abtrennung zwischen anwesenden Personen, z. B. durch physikalische Barrieren. Die genaue Ausgestaltung (Breite, Höhe, Vermeidung von Verletzungsgefahren) erfolgt gemäß Corona-Arbeitsschutzregel.
 - Mindestfläche von 10 Quadratmetern für jede im Raum befindliche Person
 - Lüftungsmaßnahmen

Prio 1

D.2 Öffnungszeiten und Gästesteuerung



Die Öffnungszeiten orientieren sich jeweils an den rechtlichen oder behördlichen Vorgaben.

D.2.1 Erfassung von Gästedaten



Grundvoraussetzung für den Betrieb von Hotellerie und Gastronomie ist ein funktionierendes System **zur Erfassung und Rückverfolgbarkeit von Gästedaten** (s.a. Kap. A.7). Gäste sind verpflichtet, richtige Angaben zu machen. Die Betriebe haben die Aufgabe, die Richtigkeit, Vollständigkeit und Plausibilität der Daten zu prüfen und auf offenkundige Fehler zu achten. Manche Länderverordnungen sprechen sogar vom Abgleich mit dem Personalausweis. Die Länderverordnungen regeln die Verfahrensweise mit Gästen, die sich weigern korrekte Angaben zu machen.

- **Reservierungsanfragen** erfolgen per E-Mail, über das Kontaktformular der Homepage oder über Buchungsportale (Opentable, Bookatable, HRS, booking.com etc.).
- Bei Gästen, die **ohne Reservierung** ein Restaurant oder Hotel aufsuchen, ist der/die Mitarbeiter/in angehalten bei Betreten des Hauses oder bevor eine Bestellung aufgegeben wird, die vollständigen Kontaktdaten der Gäste zu erfassen.
- Die **Angabe von vollständigen Kontaktdaten** (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer, E-Mail-Adresse) sind Pflicht. Die Mitarbeiter/innen überprüfen diese Daten auf offensichtliche Falschangaben und informieren ihren Vorgesetzten.
- Bei der Erfassung ist auf die **Einhaltung der Datenschutzvorgaben** zu achten, z. B. ist eine fortlaufende Liste, in die sich die Gäste selbst eintragen, nicht erlaubt.
- Alle Reservierungsdaten sowie die **Melddaten von Hotels** (digitale Erfassung) zur Weiterleitung an das Statistische Landesamt können dem Gesundheitsamt bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden.
- **Aufbewahrung von Kontaktdaten:** Die Gästedaten werden je nach geltender Länderverordnung aufbewahrt (3-4 Wochen) und danach gemäß Datenschutzregelungen vernichtet.

Prio 1

D.2.2 Gästesteuerung



- **Überprüfung des Reisegrundes:** Aktuell muss der Anlass der Übernachtung überprüft werden, z. B.
 - berufsbedingt (z. B. Dienstreise)
 - medizinisch begründet (z. B. ärztliche Untersuchung)
 - ethisch-moralisch (z. B. Trauerfall)

Prio 1

- Bei der **Belegung der Zimmer** sollten die vorhandenen Kapazitäten mit dem Ziel genutzt werden, die Gäste möglichst großzügig im Haus zu verteilen. Dadurch können zum Beispiel Ansammlungen im Flur und vor den Zimmern vermieden werden.
- **Regelung pro Zimmer:** Reisende, die nicht aus demselben Hausstand kommen, dürfen aktuell nicht in einem Zimmer übernachten.

Prio 1



- Die **maximale Gästezahl** im Gastbereich richtet sich nach der jeweils aktuellen Länderverordnung.
- Die maximale Anzahl einer **Gästegruppe** wird ebenfalls durch die jeweils aktuelle Länderverordnung begrenzt.

Prio 1

D.2.3 Gästekommunikation



- Alle Länderverordnungen schreiben vor, dass **Hygieneanforderungen an anwesende Personen weitergegeben werden müssen**, und zwar:
 - schriftlich
 - bildlich
 - akustisch
- **Dies kann in der Praxis wie folgt umgesetzt werden:**
 - bei der Reservierung
 - im Schrift- und E-Mail-Verkehr
 - durch Aushänge und Plakate im gesamten Gastbereich
 - durch Tischaufsteller
 - mit Durchsagen
 - auf den Social-Media-Kanälen (z. B. Facebook, Instagram)
 - auf der Web-Seite (idealerweise auf der Hauptseite)
- Den Gästen wird auf der Homepage die Nutzung der offiziellen Corona-App empfohlen. Diese leistet einen wichtigen Beitrag, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen und die Ausbreitung von SARS-CoV-2 zu verhindern. Nutzer/innen dieser App werden nach Kontakt mit Corona-Kranken informiert, bevor sie selbst Krankheitsanzeichen entwickelt haben.

Prio 1

D.3 Ankunft

D.3.1 Parkplatz



- Folgende Regelungen sind zu beachten:
 - **Menschenansammlungen** auf dem Parkplatz und vor dem Parkscheinautomaten sind zu vermeiden, ggf. durch Sonderregelungen bei der der Bezahlung der Parkgebühren.
 - **Mindestabstände** (1,50 Meter) sind einzuhalten.
 - **Wegeregulungen** können hilfreich sein, z. B. durch Markierungen.
 - **Mund-Nasen-Schutz:** Regelung gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung (vgl. Kap. B.3).
 - **Belüftung:** Garagen sind natürlich oder künstlich zu belüften.
 - **Hinweisschilder auf dem Parkplatz** weisen auf die Corona-Regeln hin, um die Gäste zu sensibilisieren.

Prio 1

D.3.2 Garderobe & Gepäck



- Im Bereich der Garderobe sind folgende Regelungen zu beachten:
 - **Menschenansammlungen** im Garderobenbereich sind zu vermeiden.
 - **Mindestabstände** (1,50 Meter) sind einzuhalten.
 - **Wegeregulungen** können hilfreich sein, z. B. durch Markierungen.
 - **Mund-Nasen-Schutz:** Regelung gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung (vgl. Kap. B.3)
 - **Belüftung:** Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung des Garderobenbereiches ist zu achten (vgl. Kap. B.4).
 - **Die Mitarbeiter/innen** sind angehalten, den Gästen nicht die Garderobe oder das Gepäck abzunehmen.
 - **Die Gäste** werden freundlich informiert, wo Garderobe und Gepäck abgestellt werden können.

Prio 1

Prio 2

D.3.3 Eingang/Foyer



- **Zutrittsregelung:** Freier Eintritt ist nicht möglich, sondern wird durch die Mitarbeiter/innen gesteuert. Eingangsbereiche mit einem Empfangspult und Reservierungsbuch für die Kontaktdatenerfassung

Prio 1

(vgl. Kap. A.7 und D.2.1) können hilfreich sein. Gleiches gilt für Wartebereiche mit Stehtischen unter Einhaltung des Mindestabstandes.

Prio 1

- **Menschenansammlungen** vor dem Eingangsbereich sind zu vermeiden.
- Die **Mitarbeiter/innen** begrüßen Gäste kontaktlos.
- **Mund-Nasen-Schutz:** Regelung gemäß der jeweils aktuellen Landesverordnung (vgl. Kap. B.3). Für Gäste ohne Mund-Nasen-Schutz stehen Gästemasken bereit.
- Der **Mindestabstand** von 1,50 Metern zwischen Personen ist einzuhalten.
- **Wegeregulungen** können hilfreich sein, z. B. durch Markierungen.
- **Verhaltensregeln** (z. B. Plakate) sind gut sichtbar angebracht. Diese beinhalten unter anderen folgende Aspekte:
 - „Bitte betreten Sie unseren Betrieb nicht, wenn Sie an Krankheitssymptomen wie Fieber, trockenem Husten oder Atemwegsproblemen leiden.“
 - „Bitte achten Sie auf die Einhaltung der aktuellen Corona-Regeln.“
 - „Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen. Bitte folgen Sie deren Hinweisen, sie dienen zum Schutz Ihrer Gesundheit und der Gesundheit anderer Personen.“
 - „Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und für Ihr Mitwirken!“
- **Belüftung:** Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung des Eingangs/Foyers ist zu achten (vgl. Kap. B.4).
- Zur **Vermeidung von Kontakten** ist es hilfreich, die Eingangstüre in Stoßzeiten geöffnet zu lassen.
- **Händehygiene:** Eine Händedesinfektionsstation bzw. ein Spender für Händedesinfektionsmittel ist vorhanden.

Prio 2

D.3.4 Rezeption



- **Menschenansammlungen** vor dem Rezeptionstresen sind zu vermeiden.
- Die **Mitarbeiter/innen** begrüßen und verabschieden Gäste kontaktlos.
- **Mund-Nasen-Schutz:** Regelung gemäß der jeweils aktuellen Landesverordnung. Für Gäste ohne Mund-Nasen-Schutz stehen Gästemasken bereit (vgl. Kap. B.3).
- Der **Mindestabstand** von 1,50 Metern zwischen Personen ist einzuhalten.

Prio 1

- **Wegeregulungen** können hilfreich sein, z. B. durch Markierungen.
- **Am Rezeptionstresen** sind physikalische Barrieren, z. B. durchsichtiger Plexiglas-Spuckschutz, vorhanden.
 - Abtrennung nach vorne zwischen Service und Gästen
 - Abtrennung hinter dem Tresen zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen
- **Die Gäste werden auf kontaktlose Abläufe hingewiesen:**
 - Early-Check-In (Einchecken vor Ankunft)
 - Early-Check-Out (Bezahlen beim Einchecken oder einen Tag vor Abreise)
- **Bereits beim Check-In können die Gästeströme im Restaurant gesteuert werden, z. B.**
 - Beim Check-In bekommen die Hotelgäste verbindliche Frühstückszeiten mitgeteilt, damit wird die Frequenz im Restaurant entzerrt.
 - Wenn möglich erhalten die Gäste bei Check-In zusätzlich eine Tischnummer, die für das Frühstück im Restaurant verbindlich ist.
 - Für das á-la-carte-Geschäft können Gäste auch schon beim Check-In einen Tisch im Restaurant reservieren. Die vereinbarten Uhrzeiten sind verbindlich.
- **Belüftung:** Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung an der Rezeption ist zu achten (vgl. Kap. B.4).
- **Händehygiene:** Eine Händedesinfektionsstation bzw. Spender für Händedesinfektionsmittel sind vorhanden.
- **Kontaktflächen im Gästebereich und häufig berührte Gegenstände** (z. B. Keycards oder Zimmerschlüssel) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren. Geräte zur Desinfektion mit Hilfe von UV-C-Licht sind vereinzelt am Markt in der weiteren Entwicklung.
- **Auslagen auf dem Rezeptionstresen** sind auf die notwendigen Dinge zu reduzieren.

Prio 1

Prio 2

D.3.5 Verkehrswege/Aufzüge



- **Menschenansammlungen** vor den Aufzügen und in allen Verkehrswegen sind zu vermeiden.
- **Mund-Nasen-Schutz:** Regelung gemäß der jeweils aktuellen Landesverordnung (vgl. Kap. B.3)

Prio 1

- **Der Mindestabstand** von 1,50 Metern zwischen Personen ist einzuhalten.
- **Wegeregelnungen** können hilfreich sein, z. B. durch Markierungen an Wänden oder auf Böden.
- **Zwischentüren** in den Fluren und Gängen bleiben offen.
- **Aufzüge** sollten **vorranging Gästen** die darauf angewiesen sind sowie Mitarbeiter/Innen für Gepäckservice, Room-Service und Housekeeping vorbehalten sein.
 - Die Aufzüge sind je nach Größe des Aufzuges durch max. 1-2 Personen bzw. Familien oder häusliche Gemeinschaften nutzbar, die zwingend einen **Mund-Nasen-Schutz** tragen müssen.
 - Existieren **Personalaufzüge**, gelten die vorgenannten Regeln entsprechend. In diesem Fall sollten Mitarbeiter/innen nicht mehr als notwendig die öffentlichen Aufzüge nutzen, sondern nur mehr die Personalaufzüge.
 - **Verhaltensregeln (z. B. Plakate)** sollten an geeigneten Stellen auf jeder Etage und im Aufzug gut sichtbar angebracht werden.
 - **Belüftung:** Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Verkehrswege/der Aufzüge ist zu achten (vgl. Kap. B.4).
- **Kontaktflächen und häufig berührte Oberflächen** (z. B. Lichtschalter, Bedienflächen von Aufzügen, Türklinken, Handläufe, etc.) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

Prio 1

Prio 2

D.4 Aufenthalt

D.4.1 Hotelzimmer



- **Mund-Nasen-Schutz:**
 - Für die Gäste gilt **innerhalb des Zimmers keine Maskenpflicht**.
 - Für die **Mitarbeiter/innen gilt die Regelung** zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutz gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung (vgl. Kap. B.3).
- **Der Mindestabstand** von 1,50 Metern bei der Begegnung mit Gästen im Hotelzimmer ist einzuhalten.
- Persönliche Begrüßungen der Gäste durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt.

Prio 1

- Die Dienstplanung berücksichtigt, dass **Mitarbeiter/innen** im Housekeeping **bestimmte Zimmer** oder **bestimmte Etagen** zugewiesen werden.

Prio 1

- **Belüftung:**

- Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Zimmer ist zu achten. Das Belüften über gekippte Fenster ist nicht ausreichend (vgl. Kap. B.4).
- Der bestehende Standard im Housekeeping, bei Betreten des Zimmers als erstes zu lüften, ist strikt einzuhalten, weil dadurch möglicherweise bestehende Virenansammlungen entfernt werden.
- Vor Verlassen des Zimmers wird das Zimmer nochmals gelüftet.
- Gäste werden durch einen Aushang/einen Tischaufsteller gebeten, die Fenster regelmäßig zu öffnen und vor Verlassen des Zimmers bei Abreise in Kippposition zu stellen.

- **Zimmerservice:** Zur Verringerung von Kontakten sind folgende Möglichkeiten in Betracht zu ziehen:

- Ein täglicher Zimmerservice findet nicht statt.
- Alle 3 Tage findet ein Wäschewechsel statt.

- **Kontaktflächen** in den Zimmern und häufig berührte Oberflächen (z. B. Lichtschalter, Türklinken, Handgriffe, Fernbedienungen etc.) sind täglich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

Prio 2

- **Benutzte Gästemasken**, die frei herumliegen, werden am Tragegriff genommen und in den Abfallbehälter entsorgt.

- **Abfallbehälter** sind mit Mülltüten ausgestattet. Diese werden bei Entnahme verschlossen und dem Restmüll zugeführt.

- **Die Mitarbeiter/innen** haben auf eine **ordnungsgemäße Kleidung** zu achten.

- **Allgemeine Standards** im Housekeeping sind einzuhalten, z. B.:

Prio 3

- Farbsystem im Reinigungskonzept
- Ausreichender Wechsel der Reinigungstücher (z. B. nach jedem Zimmer)
- Trennung sauberer und schmutziger Wäsche
- Umgang mit Reinigungstextilien und Putzmitteln
- Ablauf der Zimmerreinigung

D.4.2 Restaurant á la carte und Frühstück



Der Betrieb von á la carte Restaurants und Hotelrestaurants wird je nach Bundesland unterschiedlich geregelt. Die jeweils aktuelle Länderverordnung muss also beachtet werden.

Prio 1

- **Zutrittsregelung „Wait to be seated“ im Restaurant:** Plätze werden von den Servicemitarbeitern und Servicemitarbeiterinnen zugewiesen. Wenn möglich werden die Gäste von den Mitarbeitern oder Mitarbeiterinnen begrüßt und zum Tisch begleitet.
- **Steuerung der Gästeströme:**
 - **Persönliche Begrüßungen** der Gäste durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt.
 - **Wegeregulungen** können hilfreich sein, z. B. durch gut sichtbare Markierungen.
 - **Menschenansammlungen** und **Schlangenbildungen** sind zu vermeiden.
 - Die **Anzahl der Gäste** kann durch spezielle **Kontrollsysteme begrenzt** werden, z. B. durch Aushändigung von Plastikchips, die bei der Verabschiedung wieder zurückgegeben und gereinigt werden. Die Anzahl der ausgegebenen Chips bestimmt die Anzahl der Gäste.
- **Erfassung der Kontaktdaten** (vgl. Kap. A.7 und D.2.1):
 - Hotelgäste: Abfrage von Namen und Zimmernummer am Eingang oder am Tisch. Dies kann idealerweise zusammen mit der Tischnummer und der Uhrzeit dokumentiert werden.
 - Restaurantgäste und Gäste ohne Hotelaufenthalt: Die Kontaktdaten der Gäste werden vollständig erfasst und dokumentiert.
- **Gästeinformation:** Gut sichtbare Aushänge und Tischaufsteller weisen auf die aktuell zu beachtenden Hygieneregeln hin.
- **Mund-Nasen-Schutz:**
 - **für Mitarbeiter/innen:** Regelung gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung (vgl. Kap. B.3).
 - **für Gäste:** Masken-Pflicht im gesamten Restaurantbereich, außer am Tisch.
- **Steuerung** der Verweildauer: Dies wird durch vereinbarte und verbindliche Zeitfenster für den Aufenthalt schon bei der Tisch-Reservierung erreicht. Gäste ohne Vorreservierung erhalten die Information, wie lange der Tisch zur Verfügung steht.

- **Abstand** zwischen den Gästen:
 - Zwischen den **Gästen unterschiedlicher Haushalte** muss mindestens 1,50 Meter Abstand sein. Das hat eine Auswirkung auf die maximalen Platzkapazitäten in den einzelnen Räumen, genauso wie auf spezielle Gästegruppen, wie z. B. Stammtische.
 - Die **Platzkapazität** ist je nach räumlicher Situation entsprechend anzupassen.
 - Wenn die Abstände nicht eingehalten werden können, sind **physikalische Barrieren** (transparente Trenneinrichtungen für die Tische und zwischen den Tischen) empfehlenswert.
 - **Beschränkung der Gästezahlen** pro Tisch je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe.
 - Auch bei schwacher Frequenz sind die Raum- und Tischkapazitäten so zu nutzen, dass die Abstände groß gehalten werden.
 - Der **Abstand der Mitarbeiter/innen** zu den Gästen kann über verschiedene Maßnahmen gesteuert werden, wie z. B. den Einsatz von Servierwagen und Tablettts beim Servieren und Abräumen.
- **Frühstücksgeschäft:**
 - Das Frühstück wird zu **festgelegten Uhrzeiten** am Tisch oder auf dem Zimmer serviert. Dabei können Gäste am Vorabend aus mehreren Möglichkeiten ihr individuelles Frühstück wählen. Dies kann in der Küche mit minimiertem Personalaufwand vorbereitet werden.
 - Nach jeweils **aktueller Länder-Verordnung** kann es untersagt sein, Frühstücksbuffets anzubieten. Ansonsten ist es wichtig, dass auch hier Gästeströme gesteuert und Abstände eingehalten werden.
 - Die Hotelgäste sind angehalten, sich an die **beim Check-In mitgeteilten Frühstückszeiten** und Tischnummern zu halten.
- **Restaurant á la carte:**
 - Ein reduziertes, eindeutig formuliertes **Speisenangebot** (vgl. Kap. E.1) erleichtert die Auswahl und verkürzt dadurch die Kontaktdauer zwischen Gästen und Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen.
 - Beim **Bestellvorgang** sind digitale Medien (z. B. Handhelds) sinnvoll. Stehen keine digitalen Medien zur Verfügung, ist das Order-Runner-System besonders zu empfehlen.
 - Nach jeweils aktueller Länder-Verordnung kann es untersagt sein, **Buffets** anzubieten. Stattdessen kommt Tellerservice zum Einsatz. Werden Buffets angeboten, ist es wichtig, dass auch hier Gästeströme



gesteuert und Abstände eingehalten werden. Angepasste Auswahlmöglichkeiten, eine übersichtliche Anordnung und vorportionierte Speisen führen zu schnelleren Abläufen.

Prio 1

- Die **Kontaktzeiten** sind beim Servieren möglichst kurz zu halten. Der Einsatz von Tablets statt einzeln servierter Getränke kann hilfreich sein. Das Vorlegen von Speisen am Tisch entfällt.
- **Belüftung:** Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung des gesamten Restaurantbereichs ist zu achten (vgl. Kap. B.4).

- **Das Getränkeangebot sollte angepasst werden:**

Prio 2

- Angebot von **Flaschenware** und einer reduzierten Auswahl an Mixgetränken (ggf. unter Verwendung von Fertigprodukten). Die Abgabe von alkoholischen Getränken ist in den einzelnen Länderverordnungen geregelt.
- **Kaffee und Tee** wird idealerweise serviert, der Einsatz von Maschinen zur Selbstbedienung wird nicht empfohlen.
- **Statt mehrseitigen Speisen- und Getränkekarten** zum Blättern sollten laminierte Karten (mit Vorder- und Rückseite), Tafeln an der Wand sowie digitale Medien zum Download/QR-Codes oder zur Ansicht auf dem Smartphone oder Tablet genutzt werden.
- **Händehygiene:**
 - Für die **Mitarbeiter/innen:** Eine Reinigung bzw. Desinfektion der Hände hat ausreichend häufig zu erfolgen. Dies ist abhängig von der Gästezahl, der Frequenz und der Verweildauer der Gäste.

Prio 2

- Für die **Gäste** sind im Eingangsbereich eine Händedesinfektionsstation bzw. Spender für Händedesinfektionsmittel vorhanden.
- Häufig berührte **Kontaktflächen** (z. B. Tische, Speise- und Getränkekarten, Tischaufsteller, Tastatur von EC-Kartengeräten und Kassen, Boniergeräte, Bedienpanels von Selbstbedienungsgeräten oder Türklinken) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- Hygiene am **Gästetisch**:
 - Auf Tischwäsche wird zugunsten von Einweg-Papiersets verzichtet.
 - Auf Stoffservietten wird zugunsten von Papierservietten verzichtet.
 - Auf Menagen wird zugunsten von Portionsware verzichtet.
- Hygiene beim **Abräumen**:
 - Gläser, Krüge und Tassen werden nicht im Trinkbereich berührt.
 - Besteck ist nur am Griff anzufassen.
 - Essensreste werden nur mit Besteck vom Teller abgeräumt.
- **Tageszeitungen und Illustrierte**: Es wird empfohlen, Tageszeitungen nicht mehr zur mehrfachen Verwendung anzubieten. Diese können stattdessen verkauft werden.

Prio 3

- **Reinigung**: Die Reinigung und Desinfektion erfolgt gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan, der regelmäßig aktualisiert wird. Dieser Plan wird von fachkundiger Seite erstellt und enthält geeignete Verfahren und geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Die verwendeten Desinfektionsmittel müssen nach DVG¹ oder IHO² gelistet sein. Desinfektionsmittel gegen Corona müssen mindestens die Eigenschaft „**begrenzt viruzid**“ aufweisen. Die Mitarbeiter/innen sind geschult in der Anwendung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes und achten im Betrieb auf die Einhaltung dieser Regeln.
- Eine **gute Textilhygiene** bedeutet ein ausreichend häufiger Wechsel von Reinigungstüchern und anderen Textilien oder die Verwendung von Einmaltüchern.
- **Verantwortliche Personen** (z. B. Schichtleitung) sind angehalten, die Vollständigkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sicherzustellen.
- **Die Einhaltung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen** werden von den verantwortlichen Personen überprüft, diese achten auch auf eine korrekte Dokumentation.

¹ Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft

² Industrieverband Hygiene- und Oberflächenschutz



D.4.3 To-Go-Angebote und Lieferservice



Das To-Go-Angebot stellt nicht nur in Coronazeiten, sondern auch in Zukunft eine weitere Einnahmequelle dar. Je nach Verordnung der Bundesländer ist dies jedoch unterschiedlich geregelt.

- **Speisenangebot:** Ein reduziertes, eindeutig formuliertes Speisenangebot erleichtert die Auswahl, verkürzt die Aufenthaltsdauer beim Bestellvorgang vor Ort und reduziert den Mitarbeitereinsatz in der Küche.
- **Getränkeangebot:** Ein offener Ausschank von Getränken ist nicht möglich, stattdessen ist Flaschenware zu verwenden. Die Abgabe von alkoholischen Getränken ist in den einzelnen Länderverordnungen geregelt.
- **Bestellung:** Auch bei den To-Go-Angeboten sollte nach Möglichkeit telefonisch vorbestellt werden.

Prio 1

- **Festlegen von Angebots- und Lieferzeiten** zur Steuerung von Gästeströmen und einer besseren Dienstplanung.

Prio 1

- **Zutrittsregelungen:**

- **Kein Zutritt** für Abholer in den Küchenbereich.
- **Aufenthalt der Gäste** ist nur in den dafür markierten Bereichen möglich.
- **Menschenansammlungen** und Schlangenbildungen sind zu vermeiden. In Wartebereichen ist der Mindestabstand einzuhalten.
- **Verzehr vor Ort** und im Umkreis von 50 Metern ist untersagt.

- **Mund-Nasen-Schutz**

- für Mitarbeiter/innen: Regelung gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung (vgl. Kap. B.3)
- für Ausliefermitarbeiter/innen: bei Übergabe an die Kunden und Kundinnen ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- für Gäste: Vom Betreten bis zum Verlassen der Räumlichkeiten ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Die Art der vorgeschriebenen Maske ist je nach Bundesland unterschiedlich geregelt.

- **Gästeinformation:** Gut sichtbare Aushänge weisen auf die zu beachtenden Hygieneregeln hin.

- **Händehygiene:**

Prio 2

- Für die Mitarbeiter/innen: Eine Reinigung bzw. Desinfektion der Hände hat ausreichend häufig zu erfolgen. Dies ist abhängig von der Gästezahl, der Frequenz und der Verweildauer der Gäste.
- Für Ausliefermitarbeiter/innen: Im Lieferfahrzeug wird ein Händedesinfektionsmittel mitgeführt. Nach jedem Kundenkontakt sind die Hände zu desinfizieren.
- Für die Gäste sind eine Händedesinfektionsstation bzw. Spender für Händedesinfektionsmittel vorhanden.

- **Häufig berührte Kontaktflächen** (z. B. Tische, Speise- und Getränkekarten, Tischaufsteller, Tastatur der EC-Kartengeräte oder Türklinken) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

- **Transportbehältnisse:**

- Geeignete Transportbehälter (kompostierbare Einwegartikel) sind zu verwenden.
- Im To-Go-Geschäft kann das Befüllen von privaten Behältnissen der Kunden ein Infektionsrisiko darstellen.

D.4.4 Room-Service



Alternativ zum Restaurantangebot sollte der Room-Service verstärkt angeboten werden, um Kontakte im Restaurant zu reduzieren.

- **Transport, Übergabe und Bezahlung:** Die bestellten und tablettierte Speisen und Getränke werden auf Servierwagen bis zur Zimmertür gebracht und zur Übergabe bereitgestellt. Auf dem Servierwagen befindet sich das Abrechnungsformular oder eine digitale Alternative, auf denen die Gäste nach der Übergabe unterzeichnen.
- **Abstandsregeln:** Dabei werden die Abstandsregeln (1,50 Meter) zwischen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen und Gästen eingehalten.
- **Mund-Nasen-Schutz:** Bei der Übergabe gilt für Gäste und Mitarbeiter/innen eine Maskenpflicht.
- **Gästeinformation:** In den Zimmern liegt eine Gästeinformation über das Angebot und die zu beachtenden Regeln aus.
- **Servierwagen und Kontaktflächen** (z. B. digitales Abrechnungssystem) sind mindestens täglich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

Prio 1

D.4.5 Theken im Restaurant und Bars im Hotel



Der Betrieb von Theken und Bars ist gegenwärtig untersagt. Wenn der Betrieb wieder erlaubt ist, dann sind folgende Maßnahmen sinnvoll:

- **Abstandsregeln:** Der Mindestabstand von 1,50 Metern ist einzuhalten:
 - von den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen zu den Gästen
 - zwischen den jeweiligen Gästen
- **Mund-Nasen-Schutz:** Für die Mitarbeiter/innen gilt die Regelung zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutz gemäß der jeweils aktuellen Landesverordnung (vgl. Kap. B.3).
- **Persönliche Begrüßungen der Gäste** durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt.
- **Physikalische Barrieren** (z. B. Plexiglas) sind auf zweierlei Weise möglich:
 - zum Schutz der Thekenmitarbeiter/innen am Tresen
- zur Abtrennung der Gäste untereinander zwischen den einzelnen Plätzen **Gästeinformation, z. B. als Aushang:**

Prio 1

- mit den zu beachtenden Hygieneregeln
- mit der Angabe der maximalen Gästezahl im Barbereich
- Nach Möglichkeit **keine laute Musik** anstellen, um das „laute Sprechen“ zu vermeiden.
- **Belüftung:** Auf eine gute **künstliche oder natürliche Belüftung** des Theken-/Barbereiches ist zu achten (vgl. Kap. B.4).

Prio 1

- **Getränkeangebot:**
 - Ein offener Ausschank von Getränken ist nicht empfehlenswert, stattdessen ist Flaschenware zu verwenden.
 - Mixgetränke können unter Verwendung von Fertigprodukten angeboten werden.
 - Die Abgabe von alkoholischen Getränken ist in den einzelnen Länderverordnungen geregelt.
- **Händehygiene:** Eine Händedesinfektionsstation bzw. ein Spender für Händedesinfektionsmittel ist vorhanden.
- **Häufig berührte Kontaktflächen** (z. B. Tresen oder Getränkekarten) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

Prio 2

D.4.6 Außengastronomie



Alternativ zum Restaurantangebot sollte die Außengastronomie verstärkt angeboten werden, um Kontakte im Restaurant zu reduzieren.

- **Abstand** zwischen den Gästen:
 - Zwischen den Gästen unterschiedlicher Haushalte muss mindestens 1,50 Meter Abstand sein. Das hat eine Auswirkung auf die maximalen Platzkapazitäten im Außenbereich.
 - Wenn die Abstände nicht eingehalten werden können, können physikalische Barrieren (Trennwände für die Tische) hilfreich sein.
 - Beschränkung der Gästezahlen pro Tisch je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe.
 - Bierbänke erhalten entsprechende Markierungen für die Bereiche, wo die Gäste Platz nehmen dürfen (z. B. max. 2 Personen je Bierbank).
- **Mund-Nasen-Schutz:**
 - für Mitarbeiter/innen: Regelung gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung (vgl. Kap. B.3)

Prio 1

Prio 1

- für Gäste: Masken-Pflicht gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung, z. B. im gesamten Außenbereich, außer am Tisch.
- **Erfassung der Kontaktdaten:** Die Kontaktdaten der Gäste werden vollständig erfasst und dokumentiert (vgl. Kap. A.7 und D.2.1).
- **Steuerung der Gästeströme**
 - Persönliche Begrüßungen der Gäste durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt.
 - Zum Teil sind getrennte Ein- und Ausgänge vorgeschrieben.
 - Wegeregeln können hilfreich sein, z. B. durch gut sichtbare Markierungen.
 - Menschenansammlungen und Schlangenbildungen sind zu vermeiden.
 - Die Anzahl der Gäste kann durch spezielle Kontrollsysteme begrenzt werden, z. B. durch Aushändigung von Plastikchips, die bei der Verabschiedung wieder zurückgegeben und gereinigt werden. Die Anzahl der ausgegebenen Chips bestimmt die Anzahl der Gäste.
- **Speisenangebot:** Ein reduziertes, eindeutig formuliertes Speisenangebot (vgl. Kap. E.1) erleichtert die Auswahl und verkürzt dadurch die Kontaktdauer zwischen Gästen und Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen.
- **Selbstbedienungsbereich:** Nach jeweils aktueller Länder-Verordnung kann es untersagt sein, Selbstbedienungsbereiche anzubieten. Stattdessen kann Tischservice zum Einsatz kommen. Wird Selbstbedienung angeboten, ist es auch hier wichtig, dass Gästeströme gesteuert und Abstände eingehalten werden. Angepasste Auswahlmöglichkeiten, eine übersichtliche Anordnung und vorportionierte Speisen führen zu schnelleren Abläufen.

Prio 2

- Im **Selbstbedienungsbereich** liegen Tablett, Besteckkörbe und Servietten nicht frei aus. Die Gäste erhalten von den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen ein Tablett mit Besteck und Serviette (ggf. ist das Besteck mit der Serviette gewickelt).
- **Das Getränkeangebot sollte angepasst werden:**
 - Angebot von **Flaschenware** und einer reduzierten Auswahl an Mixgetränken (ggf. unter Verwendung von Fertigprodukten)
 - Die **Abgabe von alkoholischen Getränken** ist in den einzelnen Länder-Verordnungen geregelt.

Prio 2

- Statt **mehrseitigen Speisen- und Getränkekarten** zum Blättern sollten **laminierte Karten** (mit Vorder- und Rückseite), Tafeln an der Wand, Dreiecksaufsteller sowie digitale Medien zum Download/ QR-Code oder zur Ansicht auf dem Smartphone oder Tablet genutzt werden.
- **Händehygiene:**
 - Für die **Mitarbeiter/innen**: Eine Reinigung bzw. Desinfektion der Hände hat ausreichend häufig zu erfolgen.
 - Für die **Gäste** ist im Eingangsbereich eine Händedesinfektionsstation bzw. ein Spender für Händedesinfektionsmittel vorhanden.
- Häufig berührte **Kontaktflächen** (z. B. Tische, Speise- und Getränkekarten, Tischaufsteller, Tastatur der EC-Kartengeräte) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- **Hygiene am Gästetisch:**
 - Auf Tischwäsche wird zugunsten von Einweg-Papiersets verzichtet.
 - Auf Stoffservietten wird zugunsten von Papierservietten verzichtet.
 - Auf Menagen wird zugunsten von Portionsware verzichtet.
- **Hygiene beim Abräumen:**
 - Gläser, Krüge und Tassen werden nicht im Trinkbereich berührt.
 - Besteck ist nur am Griff anzufassen.
 - Essensreste werden nur mit Besteck vom Teller abgeräumt.

D.4.7 Tagungen/Konferenzen/Meetings



Tagungen, Konferenzen und Meetings werden je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe geregelt. Fehlt eine solche, dann ist eine zweckmäßige Begrenzung der Personenzahl in Abhängigkeit von den Tagungsraumgrößen zu empfehlen. Auch das Angebot von online durchgeführten Veranstaltungen, bei denen das Hotel Räumlichkeiten und Technik zur Verfügung stellt, kann eine Alternative sein. Im gesamten Tagungs- und Konferenzbereich gelten die aktuellen rechtlichen und hausinternen Hygienekonzepte. Sie gelten auch für Gäste, die ohne Übernachtung an Tagungen teilnehmen.

Prio 1

- **Abstandsregelung:**
 - Die Bestuhlung der Räume (Parlamentarisch, U-Form, Stuhlkreis, Kino) ist so zu vollziehen, dass ein Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen Tagungsgästen als auch zu den Referenten und Referentinnen eingehalten werden kann. Die reguläre Maximalbelegung je Raum ist dahingehend zu reduzieren.

Prio 1

- Wenn die Abstände nicht eingehalten werden können, können physikalische Barrieren (transparente Trennwände für die Tische) hilfreich sein.
- Gruppenarbeiten sind unter Einhaltung der Mindestabstände durchzuführen.
- Auch in den Pausen sind die Gäste angehalten, Abstände einzuhalten.
- Unterschiedliche Tagungsgruppen nehmen Pausen getrennt wahr.
- **Mund-Nasen-Schutz:**
 - für Mitarbeiter/innen: Regelung gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung (vgl. Kap. B.3)
 - für Gäste: Masken-Pflicht gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung, z. B. im gesamten Tagungsbereich, außer am Tisch.
- **Wegeregeln** können hilfreich sein, z. B. durch gut sichtbare Markierungen
- **Gästeinformation:** Gut sichtbare Aushänge weisen auf die zu beachtenden Hygieneregeln hin.
- **Erfassung der Kontaktdaten:** Die Kontaktdaten der Tagungsgäste inkl. der Tagungsgäste ohne Übernachtung werden erfasst und dokumentiert (vgl. Kap. B.4 und D.2.1). Ein Tischplan hält die Sitzordnung fest.
- **Belüftung:** Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung des Tagungsbereiches ist zu achten (vgl. Kap. B.4).

Prio 2

- **Equipment wie Stifte, Moderationskarten, Flaschenöffner etc.** sollten möglichst nur individuell je Teilnehmer/in zur Verfügung gestellt werden. Eine unkontrollierte gemeinsame Nutzung ist zu vermeiden.
- **Pausenverpflegung:** Ein kleines Speisenangebot mit übersichtlicher Anordnung und vorportionierten Speisen ist hilfreich.
- **Tagungsgetränke im Tagungsraum** werden je Teilnehmer/in zur Verfügung gestellt.
- **Händehygiene:** Für die Tagungsgäste und Referenten und Referentinnen sind an geeigneter Stelle eine Händedesinfektionsstation bzw. Spender für Händedesinfektionsmittel vorhanden.
- **Häufig berührte Kontaktflächen (z. B. Konferenztische, Türklinken)** sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

D.4.8 Fitness/Wellness/Schwimmbad/Sauna



Öffnung dieser Bereiche nur unter Beachtung der rechtlichen oder behördlichen Vorgaben. Fehlen solche, dann ist, aufgrund des erhöhten Infektionsrisikos (geschlossene Räumlichkeiten, sportliche Betätigung mit erhöhter Atemfrequenz), ein Angebot von Fitness, Wellness, Schwimmbad und Sauna nicht zu empfehlen.

D.4.9 Spielbereiche für Kinder



- **Abstandsregelung:** Spielangebote im Innen- und Außenbereich können unter Einhaltung der Abstandsregeln (1,50 Meter) genutzt werden. Die Begleitperson achtet auf die Einhaltung dieser Regel.
- **Begrenzung der Personenzahl:** Im Innenbereich wird die maximale Personenzahl je Spielzimmer festgelegt.
- **Gästeinformation:** Gut sichtbare Aushänge weisen auf die zu beachtenden Hygieneregeln hin.
- **Händehygiene:** Vor Betreten des Spielbereichs haben Kinder und Begleitpersonen die Hände zu waschen.
- **Häufig berührte Kontaktflächen** (z. B. Türklinken, Spielzeug, Haltegriffe) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- **Gäste werden darüber informiert**, dass sie jederzeit eigene Spielsachen und Stifte mitbringen können.

Prio 1

Prio 2

D.4.10 Öffentliche Toiletten



- **Abstandsregeln:** Der Mindestabstand von 1,50 Metern ist einzuhalten, z. B. durch
 - Markierungen an Böden oder Wänden
 - Sperrung von einzelnen Waschbecken und Urinalen
- **Begrenzung der Personenzahl**, z. B. durch
 - Aushang an der Tür
 - Sperrung von Toilettenkabinen
- **Menschenansammlungen und Schlangenbildungen** sind zu vermeiden.
- **Mund-Nasen-Schutz:** Für die Gäste gilt Maskenpflicht im Toilettenbereich.

Prio 1

- **Gästeinformation:** Gut sichtbare Aushänge weisen auf die zu beachtenden Hygieneregeln hin.
- **Belüftung:** Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Toiletten ist zu achten. Die Lüftung sollte auf Dauerbetrieb eingestellt sein (vgl. Kap. B.4).

Prio 1

- **Händehygiene:**
 - Für die Gäste sind Mittel zum Händewaschen und zur Händedesinfektion in ausreichender Menge zur Verfügung zu stellen.
 - Zum Abtrocknen der Hände sollten bevorzugt Papiereinwegtücher angeboten werden. Elektrische Händetrockner oder mehrfach verwendbare Stoffhandtücher sind zu vermeiden.
- Häufig berührte **Kontaktflächen** (z. B. Türklinken, Toilettenpapierspender, Bedienelemente von Spülkästen, Deckel von Abfalleimern, Haltegriffe) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

Prio 2

- **Reinigung:** Die Toilettenreinigung erfolgt gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan, der regelmäßig aktualisiert wird. Die Mitarbeiter/innen sind geschult in der Anwendung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes und achten im Betrieb auf die Einhaltung dieser Regel. Die Einhaltung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen werden von den verantwortlichen Personen überprüft, diese achten auch auf eine korrekte Dokumentation.

Prio 3

D.4.11 Bezahlung und Check-Out



- **Check-Out:** Beim Check-Out gelten die gleichen Hygieneregeln wie beim Check-In (siehe Kap. D.3.4 Rezeption).

Prio 1

- **Bezahlung**
 - Eine **bargeldlose Bezahlung** (z. B. EC-Card, Kreditkarte, Online-Bezahldienste) wird empfohlen.
 - Wenn Gäste eine Bargeldzahlung wünschen, wird das Geld nicht direkt übergeben, sondern auf einen **Zahlteiler** oder in eine **Rechnungsmappe** gelegt. Die Rückgabe von Wechselgeld erfolgt ebenso.
- Häufig berührte **Kontaktflächen** (z. B. Tastatur der EC-Kartengeräte) sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- **Bedienflächen von Kassen** sind regelmäßig und vor allem bei Schichtwechseln zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.

Prio 2

E.

Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich

E.1

Angebots- und Arbeitsplatzgestaltung

- **Angebotsgestaltung:** Ein kleiner gehaltenes, gezieltes Speisenangebot unter Verzicht auf exotische Produkte und aufwendige Zubereitungsformen mit hohem Beratungsbedarf ist sinnvoll. Damit können folgende Effekte erzielt werden:
 - Der Gästekontakt im Service wird verkürzt, weil Gäste weniger Beratung zu den Gerichten benötigen und sich leichter entscheiden können.
 - Die Gerichte sind einfacher und mit weniger Mitarbeitereinsatz zu produzieren.
 - Produktionszeiten lassen sich an reduzierte Öffnungszeiten anpassen.
 - Abstandsregeln können in der Küche besser eingehalten werden.
 - Der Lagerbestand wird auf weniger Produkte minimiert und die Gefahr von Verderb wird verringert. Die Warenwirtschaft wird vereinfacht.
- **Convenience-Einsatz:** Durch einen zweckmäßigen Einsatz von Convenienceprodukten kann der Personaleinsatz und damit die Personenzahl in der Küche reduziert werden.
- **To-Go-Angebote und Lieferservice (vgl. Kap. D.4.3):**
 - Angebot eingrenzen um Auswahlverfahren zu beschleunigen und Mitarbeitereinsatz zu begrenzen.
 - Angebots- und Lieferzeiten begrenzen
 - Kein Zutritt für Abholer in den Küchenbereich
- **Geeignete Transportbehälter (kompostierbare Einwegartikel) sind zu verwenden**
- **Das Befüllen von privaten Behältnissen der Kunden kann ein Infektionsrisiko darstellen**
- **Arbeitsplatzgestaltung (s.a. Kap. B.2 und B.4):** Die Corona-Arbeitschutzregel, die Länderverordnungen und die Corona-Arbeitsschutzverordnung des Bundes regeln die Gestaltung der Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe. Folgende Merkmale gilt es zu beachten:
 - Einhaltung von Abständen (mind. 1,50 Meter)
 - Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes nach der jeweils aktuellen Länderverordnung.

Prio 1

Prio 2

Prio 1

- Reduzierung von Personenkontakten durch technische und organisatorische Maßnahmen.
- Die gleichzeitige Nutzung von Räumen durch mehrere Personen ist auf das betriebsnotwendige Minimum zu reduzieren.
- Abtrennung zwischen anwesenden Personen, z. B. durch physikalische Barrieren. Die genaue Ausgestaltung (Breite, Höhe, Vermeidung von Verletzungsgefahren) erfolgt gemäß Corona-Arbeitsschutzregel.
- Mindestfläche von 10 Quadratmetern für jede im Raum befindliche Person.
- Lüftungsmaßnahmen

Prio 1

E.2 Küchenabläufe im Griff

- **Beschaffung und Warenannahme:** Folgende Maßnahmen helfen dabei, die Kontakte zu anderen Personen zu minimieren:
 - Minimierung der Lieferantenzahl und dadurch weniger Anlieferungen.
 - Bezug der Ware ausschließlich über den Zustellgroßhandel.
 - Die Bestellung erfolgt nur telefonisch oder auf digitale Weise.
 - Bei der Übergabe werden Abstandsregeln eingehalten und beide Personen (Fahrer/in und Küchenmitarbeiter/in) tragen den vorgegebenen Mund-Nasen-Schutz.
 - Lieferanten dürfen die Küche nicht betreten.
- **Lagerbereich:** Im Lagerbereich gilt es folgende Maßnahmen zu beachten:
 - Abstandsregelungen mind. 1,50 Meter (z. B. durch Markierungen)
 - Regelung zum Mund-Nasen-Schutz gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung.
 - Begrenzung der Personenzahl (z. B. durch Aushang an der Tür oder zeitversetztes Betreten)
 - Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Lagerräume ist zu achten (vgl. Kap. B.4).
- **Küche:** In der Küche sind folgende Maßnahmen wichtig:
 - Abstandsregelungen mind. 1,50 Meter innerhalb der Küche (z. B. durch Postenregelungen)
 - Abstandsregelungen mind. 1,50 Meter zwischen Küche und Service (z. B. durch Markierungen)

Prio 1



- Regelung zum Mund-Nasen-Schutz gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung.
- Begrenzung der Personenzahl auf das notwendige Minimum (siehe auch Angebotsgestaltung). In kleinen Küchen kann nur eine Person tätig werden.
- Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Küche ist zu achten (vgl. Kap. B.4).

Prio 1

- Arbeitsplatzreinigung: Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist vorhanden und wird regelmäßig aktualisiert. Dieser Plan wird von fachkundiger Seite erstellt und enthält geeignete Verfahren und geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Die verwendeten Desinfektionsmittel müssen nach DVG¹ oder IHO² gelistet sein. Die Mitarbeiter/innen sind geschult in der Anwendung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Eine gute Textilhygiene bedeutet ein ausreichend häufiger Wechsel von Reinigungstüchern und anderen Textilien oder die Verwendung von Einmaltüchern.
- Die Einhaltung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen werden von den verantwortlichen Personen überprüft, diese achten auch auf eine korrekte Dokumentation.

Prio 2

¹ Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft

² Industrieverband Hygiene- und Oberflächenschutz



- **Spülen:** Coronaviren werden in der Spülmaschine und beim Handspülen sicher entfernt (s.a. Kap. B.1.2). Im Spülbereich sind folgende Maßnahmen zu beachten:
 - Abstandsregelungen mind. 1,50 Meter (z. B. durch Markierungen)
 - Regelung zum Mund-Nasen-Schutz gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung.
 - Begrenzung der Personenzahl, ggf. wird das Geschirrspülen durch eine/n, dafür eingeteilte/n Mitarbeiter/in durchgeführt.
 - Auf eine gute künstliche oder natürliche Belüftung der Spülräume ist zu achten (vgl. Kap. B.4).
- Die Spülmaschine ist in einem einwandfreien Zustand und wird regelmäßig gewartet.
- Für das Handspülen gibt es eine eigene Arbeitsanweisung (ausreichend Spülmittel, ausreichende Verweildauer in der Spüllauge, Wassertemperatur mind. 45 °C – max. 50 °C, Nachspülen mit 40 °C heißem Wasser). Diese Regelung muss geschult werden.
- Maschinenspülen geht vor Handspülen
- Eine Rekontamination von sauberem Geschirr ist zu vermeiden.

Prio 1

Prio 2

- Auf eine Trennung zwischen reinen und unreinen Arbeitsbereichen ist zu achten.

Prio 2

- Die Reinigung der Spülmaschine erfolgt nach den Vorgaben der Betriebsanleitung sowie des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Eine gute Textilhygiene bedeutet ein ausreichend häufiger Wechsel von Geschirrtüchern und anderen Textilien oder die Verwendung von Einmaltüchern.

Prio 3

- **Entsorgung:**

Prio 1

- Abstandsregeln (mind. 1,50 Meter) sind auch hier einzuhalten.
- Regelung zum Mund-Nasen-Schutz gemäß der jeweils aktuellen Länderverordnung.
- Falls separate Räumlichkeiten zur Lagerung von Abfällen existieren, ist auch dort für eine ausreichende künstliche oder natürliche Belüftung zu sorgen (vgl. Kap. B.4).

- Eine Übertragung von SARS-CoV-2 über benutzte Gläser (Schmierinfektion) wurde laut Bundesinstitut für Risikobewertung bislang nicht nachgewiesen. Gleiches dürfte für Essensreste gelten. Um ganz sicher zu gehen, können Servicemitarbeiter/innen folgende Regeln beachten:

Prio 2

- Gläser, Krüge und Tassen werden nicht im Trinkbereich berührt.
- Besteck ist nur am Griff anzufassen.
- Essensreste werden nur mit Besteck vom Teller abgeräumt.

- Die Entsorgung erfolgt gemäß der DEHOGA-Hygieneleitlinie.

Prio 3

- **Allgemeine Reinigung:** Die Reinigung und Desinfektion erfolgt gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan, der regelmäßig aktualisiert wird. Dieser Plan wird von fachkundiger Seite erstellt und enthält geeignete Verfahren und geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Die verwendeten Desinfektionsmittel müssen nach DVG oder IHO gelistet sein. Die Mitarbeiter/innen sind geschult in der Anwendung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes und achten im Betrieb auf die Einhaltung dieser Regel.

- Eine gute Textilhygiene bedeutet ein ausreichend häufiger Wechsel von Reinigungstüchern und anderen Textilien oder die Verwendung von Einmaltüchern.

- Die Einhaltung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen werden von den verantwortlichen Personen überprüft, diese achten auch auf eine korrekte Dokumentation.

CHEFS CULINAR Akademie – Seminare und Workshops

Ergänzend zu diesem Handbuch bieten wir Ihnen individuell auf Ihren Bedarf zugeschnittene Inhouse-Seminare und Online-Workshops in unserer CHEFS CULINAR-Akademie an.



**Folgebelehrung
nach § 43
Infektionsschutzgesetz**

**Das Gästeerlebnis
steigern**



**Reklamation –
Ja bitte!**



**Individueller
Gästeservice**

**Teamkommunikation
on the Job**



Ansprechpartnerin

Sina Koch

Tel.: 02837 80673, E-Mail: sina.koch@chefsculinar.de

Kontaktformular

www.chefsculinar.de/akademie

CHEFS CULINAR-Fachberater für Reinigung und Hygiene vor Ort

Kiel

Dennis Rohleder

dennis.rohleder@chefsculinar.de
+49 431 71 08-2350, +49 170 8537260

Lübeck

Ulrich Meier

ulrich.meier@chefsculinar.de
+49 451 8903-0, +49 160 93603370

Hamburg

Region Niedersachsen und Bremen:

Daniel Sommer

daniel.sommer@chefsculinar.de
+49 40 85190-0 , +49 170 3319043

Region Hamburg:

Marko Hager

marko.hager@chefsculinar.de
+49 151 21104825

Neubrandenburg

Kerstin Zimmer

kerstin.zimmer@chefsculinar.de
+49 395 5589-1420, +49 170 7722462

Margarita Dörfer

margarita.doerfer@chefsculinar.de
+49 151 25814505

Weeze und Wöllstein

Hans-Willi Evers

hanswilli.evers@chefsculinar.de
+49 2837 80-135, +49 171 2804437

Zorbau

Holger Tiepner

holger.tiepner@chefsculinar.de
+49 34441 956360, +49 160 3689869

Zusmarshausen

Stefan Schwiderski

stefan.schwiderski@chefsculinar.de
+49 8291 851-2600, +49 160 90547950

Ralf-Gunther Hausbalk

ralf-gunther.hausbalk@chefsculinar.de
+49 8291 851-2640, +49 175 2688983

Arbeitsgruppe und Ansprechpartner

Das vorliegende Dokument „PRAXIS – Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2 – Handbuch Hotellerie & Gastronomie“ wurde durch eine Arbeitsgruppe der Firma CHEFS CULINAR erstellt.



Martina Walter-Kunkel

Diätassistentin, Köchin, Fachdiätassistentin Vollwerternährung UGB, Hygienefachkraft, Mitwirkende bei der Leitlinie „Gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen“



Stefan Vornehm

Diplom-Oecotrophologe, Qualitätsmanager und -auditor DGQ/EOQ, Sicherheitsbeauftragter BGN, Mitwirkender bei der Leitlinie „Gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen“



Alexander Westhäufer

Personalentwicklung und Training Consulting Hotellerie und Gastronomie, Zertifizierter Trainer & Qualitätscoach für das Gütesiegel Servicequalität Deutschland, IHK-geprüfter Ausbilder, persolog® zertifizierter Trainer



Astrid Nogaitzig

Personalentwicklung und Training Consulting Hotellerie und Gastronomie, Staatlich geprüfte Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie, Systemischer Business-Coach, persolog® zertifizierte Trainerin



Harald Rothhäuser

Bereichsleiter Consulting & Akademie

Ansprechpartner

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Experten gerne unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:

Sina Koch

Tel.: 02837 80673, E-Mail: sina.koch@chefsculinar.de

CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26, 47652 Weeze