

Infektionsschutzmaßnahmen in Hotellerie und Gastronomie

A. Vorbemerkungen

1. Angemessene Vorlaufzeiten

Die Ankündigung konkreter Lockerungen an Betriebe und Gäste sollte so frühzeitig wie möglich erfolgen. Das verringert Unsicherheiten und Fehler, ermöglicht eine professionelle Vorbereitung, erhöht die Akzeptanz bei allen Beteiligten und trägt so entscheidend dazu bei, dass das Infektionsgeschehen unter Kontrolle gehalten werden kann.

2. Gleiches gleich behandeln

Gleiche Fragestellungen müssen **einheitlich für alle Betriebstypen** geregelt werden. Betriebe dürfen öffnen, wenn und soweit sie die definierten Standards einhalten können, **unabhängig von willkürlich gewählten Abgrenzungen wie Betriebsgrößen oder Öffnungszeiten**. Solche Regelungen schaffen immer auch Abgrenzungsprobleme und damit Wettbewerbsverzerrungen, was dann wiederum die Akzeptanz mindert. Insbesondere eine Eingrenzung der Öffnungszeiten wäre kontraproduktiv, da sie der wünschenswerten Entzerrung der Gästenachfrage entgegenstehen würde.

3. Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

- Es existieren über den **Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums** bereits für viele Bereiche verbindliche Standards. Diese sind bereits durch die **Berufsgenossenschaft BGN** in entsprechende Branchenstandards für den Arbeitsschutz umgesetzt worden (Gefährdungsbeurteilung und Pandemieplanung, vgl. **Anlage Ia + Ib**).
- Die zukünftigen Rechtsverordnungen der Bundesländer haben insbesondere den **Infektionsschutz für die Gäste und die allgemeine Bevölkerung** zu regeln. Diese Rechtsverordnungen müssen zum Arbeitsschutz widerspruchsfrei sein.
- Daneben treten die **betrieblichen Konzepte**, insbesondere das jeweilige betriebliche HACCP-Konzept. Damit setzt jeder Unternehmer in seiner Verantwortung und mit seiner Expertise generelles Recht um. Diese Struktur hat sich bewährt und wird sich auch in Coronazeiten bewähren. Das bedeutet auch: Das Gesetz-/Verordnungsgeber muss und kann nicht jedes Detail regeln. (**vgl. Anlage II** „Ideensammlung betriebliche Maßnahmen“)

Konkret:

- Die **Hygieneleitlinien** für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sind bereits grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb.

- Jeder gastgewerbliche Unternehmer ist mit diesen Grundsätzen vertraut und ist sich seiner, aufgrund der Corona-Epidemie aktuell nochmals erhöhten Verantwortung insbesondere zur Vermeidung einer unkontrollierten Ausbreitung des Virus nach Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe, sehr bewusst.
- **Mitarbeiter** in der Gastronomie dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über den erforderlichen **Infektionsschutz** nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden. Der gastgewerbliche Unternehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter regelmäßig intern zu belehren und wird diese jetzt verstärkt auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome schulen.

4. Einheitlichkeit und Widerspruchsfreiheit

Es muss klare Zuständigkeiten und eine bundeseinheitliche Abstimmung geben. Widersprüchliche Regelungen zwischen dem (bundesrechtlich geregelt/geregelten) Arbeitsschutz und den (infektionsschutzrechtlichen) Rechtsverordnungen der Länder, teilweise sogar mit abweichenden Regelungen in einzelnen Kommunen, darf es nicht geben. Ansonsten wird die Kommunikation massiv erschwert und die Akzeptanz gemindert.

B. Konkrete Maßnahmen im Gastgewerbe für Sicherheit und Hygiene während der Corona-Pandemie

Die folgenden Maßnahmen sind aus den bisher bestehenden Standards der Rechtsverordnungen für Branchen, die bereits geöffnet sind sowie dem Arbeitsschutzstandard des BMAS und den branchenspezifischen Ausführungen der Berufsgenossenschaft BGN für die betriebliche Umsetzung zusammengeführt, mit Beispielen aus der Praxis illustriert und branchentypisch gegliedert.

I. Organisatorisches

1. Die Betriebe erstellen ein **betriebliches Schutzkonzept** unter Berücksichtigung von **Mitarbeitern und Gästen** und unter Beachtung der Rechtsverordnungen der Bundesländer und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen. Die **Berufsgenossenschaft BGN** stellt dafür an die Corona-Pandemie angepasste branchenspezifische **Muster / Vorlagen für die Gefährdungsbeurteilung und die betriebliche Pandemieplanung** zur Verfügung. An deren Erstellung wirkt der DEHOGA intensiv mit.
2. Die Betriebe **schulen ihre Mitarbeiter** und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten.
3. Die Betriebe **kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste**. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
4. Die Betriebe **kontrollieren** die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes durch Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

II. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult.
2. Regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen)
3. Strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette
4. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.
5. Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, werden regelmäßig gelüftet.

III. Gastronomie – Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
2. Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Dabei können auch Hilfsmittel wie Tablett oder Servierwagen genutzt werden. Wo dies nicht möglich ist (z.B. beim Einsetzen und Ausheben), wird dem Servicepersonal dringend empfohlen, sog. Alltagsmasken zum Einsatz zu bringen.
3. Es wird gewährleistet, dass zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird (z.B. durch entsprechendes Stellen der Tische und Stühle).

Hinweise:

- Der Mindestabstand gilt überall dort, wo es keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt.
 - Personen, denen gemäß der Rechtsverordnungen der Bundesländer der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Mindestabstand erlaubt.
4. Basierend auf dieser Abstandsregelung wird pro Betriebseinheit eine maximale, verbindliche Personenzahl errechnet, die sich gleichzeitig im Betrieb aufhalten darf.
 5. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.

6. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.
7. Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise informiert.
8. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
9. Selbstbedienung / Buffets werden so weit wie möglich beschränkt. So werden sowohl der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln als auch Bewegungen im Raum minimiert.
10. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontamination geschützt sind.
11. Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Selbstverständlich werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten.
12. In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Betriebe werden die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung möglichst so gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. Wo dies nicht möglich ist, wird den Mitarbeitern dringend empfohlen, sog. Alltagsmasken zu verwenden.
13. Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.
14. Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt.

IV. Hotellerie - Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

1. Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach den Rechtsverordnungen der Bundesländer erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer beziehen. Eine weitere Eingrenzung nach Gästegruppen ist nicht notwendig.
2. Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z.B. Stifte, Meldeschein) auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

3. In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche) werden die Abstandsregeln zwischen Personal und Gästen sowie der Gäste untereinander eingehalten. Wo dies nicht möglich ist (z.B. beim Passieren auf engen Fluren), wird dringend empfohlen, sog. Alltagsmasken zum Einsatz zu bringen.
4. Insbesondere bei der Zimmerreinigung werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten. Dem Reinigungspersonal wird dringend empfohlen, Alltagsmasken zu tragen.
5. Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich).
6. Für die hoteleigenen Schwimmbäder, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche werden die entsprechenden Personenzahlbegrenzungen vorgenommen und Abstandregelungen eingehalten.
7. Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach den Rechtsverordnungen der Bundesländer. Die danach zulässigen körpernahen Dienstleistungen sind auch im Hotel zulässig. Die dort vorgegebenen Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Alltagsmasken) werden eingehalten. Der Zugang wird über Vorabterminierung gesteuert.