

Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen zum Wiederhochfahren der gastgewerblichen Betriebe

Stand: 08:05.2020

Die in der nächsten Woche in Kraft tretende Thüringer Rechtsverordnung hat insbesondere das grundsätzliche Ziel den Infektionsschutz für die Gäste und die allgemeine Bevölkerung zu regeln.

Die nachfolgenden Darstellungen können, aufgrund der noch nicht vorliegenden Rechtsverordnung nur unter dem Aspekt der Vorläufigkeit zu sehen sein. Wir werden selbstverständlich, wenn neue Sachverhalte auftreten entsprechend umfassend informieren.

Grundsätzlich muss jeder Unternehmer für sein Unternehmen eine Gefährdungsbeurteilung und einen betrieblichen Pandemieplan auf den nachfolgend dargestellten Grundlagen erstellen. Ebenso sollen entsprechende Skizzen der Gasträume unter den nachfolgend dargestellten Bedingungen der Hygiene sowie des Abstandsgebotes erstellt werden.

Das Konzept unterliegt der ständigen Evaluierung aufgrund der Gefahrenlage und der dann erforderlichen Anpassungen.

Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

Grundsätzlich gibt es bei den betrieblichen Maßnahmen den Bereich des Arbeitsschutzes, also den Schutz der Mitarbeiter einerseits und den Schutz der Gäste andererseits zu berücksichtigen.

- Es existieren über den Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums bereits für viele Bereiche verbindliche Standards. Diese sind durch die Berufsgenossenschaft BGN in entsprechende Branchenstandards für den Arbeitsschutz umgesetzt:
 - [BGN-Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandard](#)
 - [Pandemie- und Infektionsnotfallplan](#)
 - [FAQ – Katalog zum Coronavirus](#)
- Hygiene und Infektionsschutz sind durch die entsprechenden Gesetze und Verordnungen geregelt. 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:

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-Pandemie 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.
- Für Desinfektionsmittel sind die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisung vorzuhalten und die Mitarbeiter über den Umgang zu belehren.

Umfassende Informationen zum Thema Hygiene:

<https://www.dehoga-hygiene.de/>

- Weiterhin gelten die vom zuständigen Thüringer Gesundheitsministerium erlassenen Handlungsanweisungen zur Umsetzung der Arbeitsschutzmaßnahmen und Hygienevorschriften zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS CoV-2

- [Erforderliche Hygienemaßnahmen bei Liefer- und Postdiensten](#)
- [Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe](#)

Grundsätzliches

Alle Vorgaben zu Mindestabständen von 1,5 Metern und zum Tragen der Mund-Nase-Bedeckung („Alltagsmasken“) sind zu beachten.

Die Mitarbeiter sind entsprechend geschult und belehrt. Beispielgebend unter:

[Innerbetriebliche Maßnahmen](#)

[Maßnahmen bei Tätigkeiten mit Kundenkontakt](#)

Unterweisungsvideos sind unter:

<https://www.infektionsschutz.de/coronavirus.html>

Die Gäste/ Kunden werden entsprechend auf die Maßnahmen hingewiesen – beispielgebend unter:

[Kundeninformation](#)

I. Organisatorisches

1. Die Betriebe erstellen ein **betriebliches Schutzkonzept** unter Berücksichtigung von **Mitarbeitern und Gästen** und unter Beachtung 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 (siehe oben)**.
2. Die Betriebe **schulen ihre Mitarbeiter** und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten.

Beispielgebend: <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus.html>

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.
6. Weiter ist das Anbringen von Aushängen zu Verhaltensregeln für die Kunden am Eingang und Ausgang (z.B. Abstand einhalten zu Personen im Laden, im Treppenhaus oder im Fahrstuhl) zur Senkung des Infektionsrisikos für die Kunden und die Beschäftigten erforderlich.

Aushänge zum Download unter: www.bghw.de

Weitere Antworten auf praktische Fragen finden Sie unter:

<https://www.bgn.de/corona/#c10314>

7. Wiederinbetriebnahme der Getränkeschankanlage

Für die anstehende Lockerungsphase im Rahmen der Corona-Einschränkungen für das Gastgewerbe hat das Sachgebiet Getränkeschankanlagen der Berufsgenossenschaft BGN [eine Praxishilfe](#) und [ein Schaubild](#) für die Wiederinbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nach Betriebsunterbrechung erarbeitet. Mit den genannten Maßnahmen und Hinweisen ist ein sicherer und hygienischer Betrieb gewährleistet.

Umfassende Informationen zur Getränkeschankanlage unter:

<https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/wissen-kompakt-getraenkeschankanlagen/>

8. Hinweise zur Trinkwasseranlage

Wenn die Trinkwasseranlage außer Betrieb genommen wurde, muss sie entsprechend wieder in Betrieb genommen werden. Dies zieht entsprechende Spülung durch ein Fachunternehmen und entsprechende Proben nach sich. Wenn die Trinkwasseranlage im Betrieb geblieben ist, reicht eine entsprechende Spülung. Dazu sind alle Entnahmestellen zu öffnen und das Wasser bis zu einer gleichmäßigen Temperatur laufen zu lassen.

9. Betreiben der Warmwasser-Trinkwasseranlage

Mit der Schließung von Betrieben wurde auch die Trinkwasseranlage möglicherweise zunächst nicht benutzt. Jedoch sollte dies regelmäßig durchgespült werden, da ein Stillstand ab 4 Wochen (DIN 1988 Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen) vorsieht, bei Nichtnutzung von mehr als 4 Wochen die Leitungen abzusperrn und bei Wiederinbetriebnahme zu spülen.

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

Vor Betreten des Betriebs

1. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
2. Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,50 Metern und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
3. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,50 Metern nur den Personen gestattet ist, denen gemäß der geltenden Corona-Verordnung der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Familien bzw. in häuslicher Gemeinschaft lebende, mit einem weiteren Hausstand dürfen zusammensitzen).
4. Die Gäste sollen ab Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude eine Mund-Nase-Maske tragen. Dies gilt nicht am Tisch.

Prozesse

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 Tablettwagen 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 Rechtsverordnung der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Mindestabstand erlaubt.
4. Basierend auf der Abstandsregelung und der Möglichkeiten der Besetzung der Plätze wird pro Betriebseinheit ein entsprechender Belegungsplan erstellt.
 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.
 7. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten. Es sollten, soweit dies möglich ist, die Kontakte der Gäste aufgenommen werden, um bei Infektionen ggf. zu informieren. Dies ist in beiderseitigem Interesse.
 8. Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise informiert.
 9. 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.
 10. Selbstbedienung / Buffets werden so weit wie möglich beschränkt. So werden sowohl der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln als auch Bewegungen im Raum minimiert.
 11. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.
 12. 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.

13. 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.
14. Bei allen Spülvorgängen (Gläser, Geschirr und Besteck) wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.
15. 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.
16. Laufwege der Gäste sollten nach örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.
17. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen. Technische Anlagen sollten so eingestellt sein, dass eine höhere Frischluftzufuhr erfolgen kann

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 gilt die vom Thüringer Gesundheitsministerium herausgegebene Branchenregel:

Branchenregelung für das Kosmetikhandwerk und die Fußpflege

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.

V. Veranstaltungen

Veranstaltungen werden gemäß der in Rede stehenden Rechtsverordnung, grundsätzlich wohl wieder zulässig sein.

Für Veranstaltungen werden dann, jedenfalls nach bisher vorliegendem Informationsstand, alle vorbenannten Aussagen entsprechend gelten.

Bislang sind, mit Blick auf den 31.08.2020, alle Veranstaltungen mit mehr als 1.000 Teilnehmern nicht zulässig.

Rechtlicher Hinweis und Haftungsausschluss:

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung oder Garantie für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der dargestellten Inhalte und der zur Verfügung gestellten Informationen. Dies gilt gleichermaßen für Inhalte von anderen Webseiten, auf die verlinkt ist und auf von Dritten zur Verfügung gestellte Unterlagen.

Die gesamten Informationen sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und entsprechend informieren. Die Antworten auf die Fragen stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen.