Nachfolgend möchten wir Antworten auf die bislang gestellten Fragen zur Wiederöffnung der Betriebe des Thüringer Hotel- und Gaststättengewerbes geben.

Dabei gilt die, am 12.05.2020 veröffentlichte Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche und zur Fortentwicklung der erforderlichen Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 (Thüringer SARS-CoV-2-Maßnahmenfortentwicklungsverordnung -ThürSARS-CoV-2-MaßnFortentwVO-). Diese ist unter:

https://corona.thueringen.de/behoerden/ausgewaehlte-verordnungen

abrufbar.

Die Grundlegenden Informationen zu dieser VO sind die:

Handlungsanweisungen zur Umsetzung der Arbeitsschutzmaßnahmen und Hygienevorschriften zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS CoV-2 des Thüringer Ministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Familie unter:

https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen Hotel Gaststaetten.pdf

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe unter:

https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc7 24f342b5f4fd8f55f0ce2130f440

Der Pandemie- und Infektionsnotfallplan der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe unter:

 $\frac{https://www.bgn.de/?storage=3\&identifier=\%2F604574\&eID=sixomc\ filecontent\&hmac=7781ef86cb27}{67a676dc41262b4e26b20a1c897d}$

Die Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen zum Wiederhochfahren der gastgewerblichen Betriebe unter:

https://www.dehoga-thueringen.de/fileadmin/dehogathueringen.de/Dokumente/Aktuelles/CORONA/2020-05-08-DEHOGA-Thueringen-Handlungsempfehlung.docx.pdf



Welche Unternehmungen dürfen ab dem 15. Mai im Thüringer Gastgewerbe wieder öffnen?

Ab dem 15. Mai 2020:

- können Gaststätten im Sinne des Thüringer Gaststättengesetzes vom 9. Oktober 2008 (GVBl. S.
 367) in der jeweils geltenden Fassung für den Publikumsverkehr öffnen,
- sind Übernachtungsangebote von Beherbergungen zu touristischen Zwecken im Sinne des § 6 Abs. 2 Satz 2 Nr. 1 3. ThürSARS-CoV-2-EindmaßnVO in der am 12. Mai 2020 geltenden Fassung zulässig.

Ab dem 1. Juni 2020 können öffnen:

- Fitnessstudios,
- Schwimm-, Freizeit- und Erlebnisbäder, Badeseen, Thermen und Gradierwerke, soweit jeweils unter freiem Himmel,
- Vereine, Sport- und Freizeiteinrichtungen und -angebote in geschlossenen Räumen.

Was darf weiterhin nicht geöffnet werden?

Für den Publikumsverkehr sind die folgenden Einrichtungen und Angebote unabhängig von der jeweiligen Trägerschaft oder den Eigentumsverhältnissen geschlossen zu halten:

- 1. Konzerthäuser, Orchester- und Theateraufführungen und Kinos, soweit in geschlossenen Räumen.
- 2. Schwimm-, Freizeit- und Erlebnisbäder, soweit in geschlossenen Räumen,
- 3. Saunen und Thermen, soweit in geschlossenen Räumen,
- 4. Tanzlustbarkeiten und Diskotheken,
- 5. Prostitutionsstätten, -fahrzeuge und -veranstaltungen im Sinne des Prostituiertenschutzgesetzes vom 21. Oktober 2016 (BGBl. I S. 2372) in der jeweils geltenden Fassung, Bordelle, Swingerclubs und ähnliche Angebote,
- 6. Messen, Spezialmärkte und Ausstellungen im Sinne der Gewerbeordnung in der Fassung vom 22. Februar 1999 (BGBl. I S. 202) in der jeweils geltenden Fassung, soweit in geschlossenen Räumen,
- 7. Tagespflegeeinrichtungen nach dem Elften Buch Sozialgesetzbuch; ausgenommen sind Tagespflegeeinrichtungen, die konzeptionell eng mit einer stationären Einrichtung nach § 2 ThürWTG oder nicht selbstorganisierten ambulant betreuten Wohnformen nach § 3 Abs. 2 ThürWTG verbunden sind und somit ausschließlich deren Bewohner betreuen,
- 8. Mehrgenerationenhäuser sowie offene Senioreneinrichtungen der Seniorenarbeit, insbesondere Seniorenclubs und Seniorenbüros.

Reisebusveranstaltungen sind untersagt.



Dürfen Veranstaltungen wieder stattfinden?

Diese Regelung ist in der Thüringer Verordnung nicht eindeutig. Nach § 2 – Kontaktbeschränkungen ist normiert, dass Personenmehrheiten, insbesondere bei Veranstaltungen, Versammlungen, Ansammlungen sowie sonstigen öffentlichen oder nicht öffentlichen Zusammenkünften jeder Art, untersagt sind, soweit in dieser Verordnung nichts Abweichendes bestimmt ist.

Veranstaltungen sind mithin zulässig, insoweit die Regelungen des Infektionsschutzes eingehalten werden, im § 3 Allgemeine Infektionsschutzregeln ist dies gegenständlich.

Dort heißt es, dass bei öffentlichen, frei oder gegen Entgelt zugänglichen Veranstaltungen und Begegnungsmöglichkeiten aller Art die Infektionsschutzregeln entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts und gemäß den Vorgaben der jeweiligen Arbeitsschutzbehörden einzuhalten sind. Entsprechendes gilt hinsichtlich der Schutzvorschriften für Personal und anwesende Personen, insbesondere Kunden, Nutzer und Gäste.

Ziele der Schutzvorschriften sind die Reduzierung von Kontakten, der Schutz des Personals vor Infektionen sowie die möglichst weitgehende Vermeidung von Schmierinfektionen über Vehikel und Gegenstände. Dies soll durch die Einhaltung des Mindestabstandes, insbesondere durch die Anbringung von Warnhinweisen, Wegweisern, Bodenmarkierungen und durchsichtigen Abschirmungen, sowie ein verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime erfolgen. Eine Steuerung und Begrenzung des Zugangs ist allgemein erforderlich, insbesondere in kleinen oder beengten Gebäuden oder Räumlichkeiten. Insofern darf davon ausgegangen werden, dass Veranstaltungen grundsätzlich zulässig sind, insofern die benannten Schutzregeln, insbesondere das Abstandsgebet eingehalten werden.

Was sind die Voraussetzungen für die Wiedereröffnung?

Voraussetzung für die Öffnung von Gaststätten und Übernachtungsangeboten ist, dass die strengen Hygienevorschriften, insbesondere branchenspezifischen infektionsschutz- und arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen sowie die geltenden Abstandsregeln vollumfänglich berücksichtigt werden. Die folgenden Grundsätze gestalten die Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften branchenspezifisch aus. Die umfassende Hygieneplanung sowie Personaleinsatzplanung müssen bereits vor der Öffnung im Rahmen der Erstellung einer aktualisierten Gefährdungsbeurteilung erfolgen.

Muss ein Pandemieplan erstellt werden?

Alle Unternehmen haben daher ein geeignetes betriebliches Pandemie-Maßnahmenkonzept zum Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, der Gäste und zum Eigenschutz zu erstellen. Das Muster wurde von der BGN entwickelt und steht im Portal des DEHOGA Thüringen zur Verfügung.

Welche Kontaktbeschränkungen gelten?

Jede Person ist angehalten, die physisch-sozialen Kontakte zu anderen Menschen auf ein nötiges Minimum zu reduzieren. Wo immer möglich ist ein Mindestabstand von mindestens 1,5 m einzuhalten, dies gilt nicht für Angehörige des eigenen Haushalts und eines weiteren Haushalts.



Welcher Abstand gilt grundsätzlich?

Der Abstand von 1,5 Metern zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen muss sichergestellt werden. Die Einhaltung von mindestens 1,5 Meter Abstand zwischen den einzelnen Gästen und dem Personal ist unter Nutzung von Barrieren wie Tabletts oder Servierwagen, wo dies nicht möglich ist, müssen andere Maßnahmen, wie das Tragen eines Mund-Nase-Schutzes realisiert werden. Eine Durchdringung von Außengastronomie und Fußgängerverkehr ist zu unterbinden.

Wer darf gemeinsam ein Hotelzimmer nutzen?

Personen, deren Kontakt untereinander gestattet ist (Familienverband, bis zu zwei Familien) dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer nutzen, sonst gilt die Beschränkung von maximal zwei Personen.

Wie können Schmierinfektionen vermieden werden?

Reduzierung von möglichen Schmierinfektionen über Speisekarte, Menagen, Tabletts, Servietten, Stifte, Decken usw.)

Müssen Gläser, Geschirr und Besteck in der Spülmaschine gespült werden?

Grundsätzlich muss Geschirr bei Temperaturen über 60 °C gespült werden, dies gilt auch für Gläser.

Dürfen Buffets angeboten werden?

Es darf keine Selbstbedienung/Buffets geben, sofern die Hygienemaßnahmen nicht realisiert werden können. Die Abstands- und Hygieneregeln müssen entsprechend eingehalten werden um Buffets anzubieten.

Müssen die Mitarbeiter unterwiesen werden?

Mitarbeiter sind über die Infektionsschutzbestimmungen schriftlich zu belehren unter Berücksichtigung spezieller Arbeits- und Aufgabenbereiche, Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten, einschließlich Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome. Dazu hat der DEHOGA eine entsprechende Vorlage sowie eine Unterschriftenliste erstellt. Dies ist auf dem Internetportal des DEHOGA Thüringen abrufbar.

Müssen die Gäste im Restaurant eine Mund-Nase-Bedeckung tragen?

Grundsätzlich gibt es für Gäste im Restaurant keine diesbezügliche Regelung, da die VO im § 6 Abs. 2 nur regelt:

In den Räumlichkeiten von Geschäften des Einzel- und Großhandels einschließlich Fabrikläden, Hersteller-Direktverkaufsstellen und Fernabsatzhandel jeweils mit Publikumsverkehr sind die Kunden verpflichtet, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu verwenden.



In der Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe für Thüringen vom Gesundheitsministerium heißt es dazu:

Tragen von Mund-Nase-Schutz "Alltagsmasken", wo andere Schutzvorschriften (z. B. Plexiglasschutzwände) nicht möglich sind und die Abstandsregelung nicht sicher einzuhalten ist, oder auch andere technische Möglichkeiten (z.B. Schutzvisiere).

Müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nase-Bedeckung tragen?

Auch für die Mitarbeiter gibt es keine expliziten Vorschriften zum Tragen der Mund-Nase-Bedeckung.

In der Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe für Thüringen von Gesundheitsministerium heißt es dazu:

Tragen von Mund-Nase-Schutz "Alltagsmasken", wo andere Schutzvorschriften (z. B. Plexiglasschutzwände) nicht möglich sind und die Abstandsregelung nicht sicher einzuhalten ist, oder auch andere technische Möglichkeiten (z.B. Schutzvisiere).

Der DEHOGA Thüringen empfiehlt dazu:

Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Dabei können auch Hilfsmittel wie Tabletts 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.

Was ist ein Infektionsschutzkonzept?

Die Einhaltung der Infektionsschutzregeln wird durch ein schriftliches Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzkonzept konkretisiert und dokumentiert (Infektionsschutzkonzept). Das Konzept ist vorzuhalten und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen; bei regelmäßig oder wiederholt gleichartig stattfindenden Begegnungen, Veranstaltungen und Zusammenkünften genügt ein Dauerkonzept.

Verantwortlich für das Infektionsschutzkonzept ist der Veranstalter, Leiter, Betriebsinhaber, Geschäftsführer, Vorstand, Vereinsvorsitzende, Organisator oder der zuständige Amtsträger (verantwortliche Person), dem die rechtliche Verantwortung obliegt oder der die tatsächliche Kontrolle ausübt oder damit beauftragt ist.



Was ist der Inhalt des Infektionsschutzkonzeptes?

Ein Infektionsschutzkonzept muss die nachfolgenden Inhalte enthalten, welche ebenso in dem betrieblichen Pandemieplan und der Gefährdungsbeurteilung enthalten sein können und somit nicht gesondert dargestellt werden müssen:

- 1. Verantwortliche Person,
- 2. Angaben zur genutzten Raumgröße in Gebäuden,
- 3. begehbare Grundstücksflächen unter freiem Himmel,
- 4. Angaben zur raumlufttechnischen Ausstattung,
- 5. Maßnahmen zur regelmäßigen Be- und Entlüftung,
- 6. Maßnahmen zur weitgehenden Einhaltung des Mindestabstandes,
- 7. Maßnahmen zur angemessenen Beschränkung des Publikumsverkehrs,
- 8. Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionsschutzregeln nach § 3 und § 4,
- 9. Maßnahmen zur Sicherstellung des spezifischen Schutzes der Arbeitnehmer im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach § 5 Arbeitsschutzgesetz.

Welche sonstigen Infektionsschutzregeln gelten?

Bei öffentlich, frei oder gegen Entgelt zugänglichen Veranstaltungen und Begegnungsmöglichkeiten aller Art, sind die Infektionsschutzregeln entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts und gemäß den Vorgaben der jeweiligen Arbeitsschutzbehörden einzuhalten. Entsprechendes gilt für wirksame Schutzvorschriften für Personal und anwesende Personen, insbesondere Kunden, Nutzer und Gäste.

Ziele der Schutzmaßnahmen sind die Reduzierung von Kontakten, der Schutz des Personals vor Infektionen sowie die möglichst weitgehende Vermeidung von Schmierinfektionen über Vehikel und Gegenstände.

Wie soll das Hygienekonzept umgesetzt werden?

Dies soll durch die Einhaltung des Mindestabstandes, insbesondere durch die Anbringung von Warnhinweisen, Wegweisern, Bodenmarkierungen und ggf. durchsichtigen Abschirmungen sowie ein verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime bewerkstelligt werden.

Welche Belüftungsmaßnahmen müssen umgesetzt werden?

Ausreichende Möglichkeiten zur guten Belüftung müssen umgesetzt werden.



Müssen die Gäste im Restaurant am Eingang empfangen und platziert werden?

Optimaler Weise werden die Gäste am Eingang empfangen und direkt an ihren Tisch begleitet. Es ist darauf zu achten, dass eintretende Gäste nicht im Restaurant/Gastraum herumlaufen und einen Platz zu suchen, da dabei möglicherweise die Abstandsreglungen nicht eingehalten werden können.

Gäste können schon am Eingang mit Hinweisen auf die Platzierung hingewiesen werden.

Wir zeigen Ihnen Ihren Platz!

Welche Hinweise müssen in Form von Gästeinformationen ausgehängt werden?

Es müssen aktive und geeignete Informationen der anwesenden Personen über allgemeine Schutzmaßnahmen, insbesondere Händehygiene, Abstand halten, Rücksichtnahme auf Risikogruppen sowie Husten- und Niesetikette und Hinwirken auf deren Einhaltung jeweils durch den Verantwortlichen, erfolgen.

Was ist bei Gruppenbildung im Eingangs- oder am Empfangsbereich?

- 1. Ansammlungen, insbesondere Gruppenbildungen und Warteschlangen sind zu unterbinden.
- 2. In Zugangs- und Wartebereichen, insbesondere an Kassen und Warenausgaben, sind gut sichtbare Abstandsmarkierungen anzubringen.
- 3. Die Beachtung der Infektionsregeln durch die anwesenden Personen von dem jeweiligen Verantwortlichen ist ständig zu überprüfen.
- 4. Eine Steuerung und Begrenzung des Zugangs ist allgemein erforderlich, insbesondere in kleinen und beengten Gebäuden oder Räumlichkeiten.

Was muss erfolgen, wenn Gäste sich nicht an die vorgegebenen Regelungen halten?

Bei Zuwiderhandlungen sind unverzüglich Hausverbote auszusprechen.



Wem ist der Zutritt zum Restaurant bzw. Hotel zu verwehren?

Gemäß § 3 Abs. 2 ist der Zutritt folgenden Personen zu verwehren:

- Personen mit Symptomen einer SARS-CoV-2-Erkrankung,
- Personen mit jeglichen Erkältungssymptomen.

Dies könnte über nachfolgenden Aushang erfolgen.

Liebe Gäste – Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass folgende Personen unser Haus nicht betreten dürfen:

- Personen mit Symptomen einer SARS-CoV-2-Erkrankung,
- Personen mit jeglichen Erkältungssymptomen.

Gleichsam sollten die Mitarbeiter im Rahmen der Unterweisung darüber belehrt werden.

Müssen die Mitarbeiter über die Gefährdungsbeurteilung und die Hygienemaßnahmen unterwiesen werden?

Mitarbeiter müssen in den getroffenen hygienischen Maßnahmen sowie bezüglich der Gefährdungsbeurteilung unterwiesen werden. Dazu haben wir ein entsprechendes Muster unter:

Belehrung der Mitarbeiter: https://www.dehoga-thueringen.de/fileadmin/de/fileadmin/de/file

Gibt es zeitliche oder angebotsseitige Einschränkungen zu beachten?

Nein.

Dürfen Gäste aus anderen Bundesländern beherbergt und bewirtet werden?

Ja – es gibt diesbezüglich keinerlei Einschränkungen.

Dürfen Wellness und Pool-Bereiche in Hotels wieder geöffnet werden?

Leider Nein. Ab dem 01.06. dürfen, bislang jedenfalls, Schwimm-, Freizeit- und Erlebnisbäder, Badeseen, Thermen und Gradierwerke unter freiem Himmel öffnen. Dies bedeutet eben nur Außenbereiche.



Dürfen Fitnessräume, Sport und Freizeiteinrichtungen in Hotels wieder geöffnet werden?

Ab dem 1. Juni 2020 dürfen Fitnessstudios, Sport- und Freizeiteinrichtungen und -angebote in geschlossenen Räumen wieder realisiert werden.

Dürfen Selbstbedienung und Buffets realisiert werden?

Grundsätzlich sollten keine Selbstbedienung/Buffets angeboten werden, insofern die Hygienemaßnahmen (kein direkter Zugriff der Gäste – Bedienung durch Mitarbeiter und Schutz der Lebensmittel durch Spuckschutz bzw. Umverpackung) oder der Mindestabstand nicht realisiert werden können.

Können Familienfeiern stattfinden.

Grundsätzlich soll eine umfassende Reduzierung von Kontakten der Gäste untereinander, deren Kontakt untereinander nicht gestattet ist, erfolgen. Personen im Familienverband (bis zu zwei Familien) oder maximal zwei Personen dürfen an einem Tisch zusammensitzen (jedoch in Abhängigkeit der Tischgröße unter Abstandswahrung). Insofern also diese Regelungen eingehalten werden kann eine entsprechende Veranstaltung, die gegenwärtig eben hauptsächlich aus einem gemeinsamen Essen bestehen wird, realisiert werden.

Rechtlicher Hinweis und Haftungsausschluss:

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung oder Garantie für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der dargestellte Inhalt 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.

Stand: 13.05.2020

