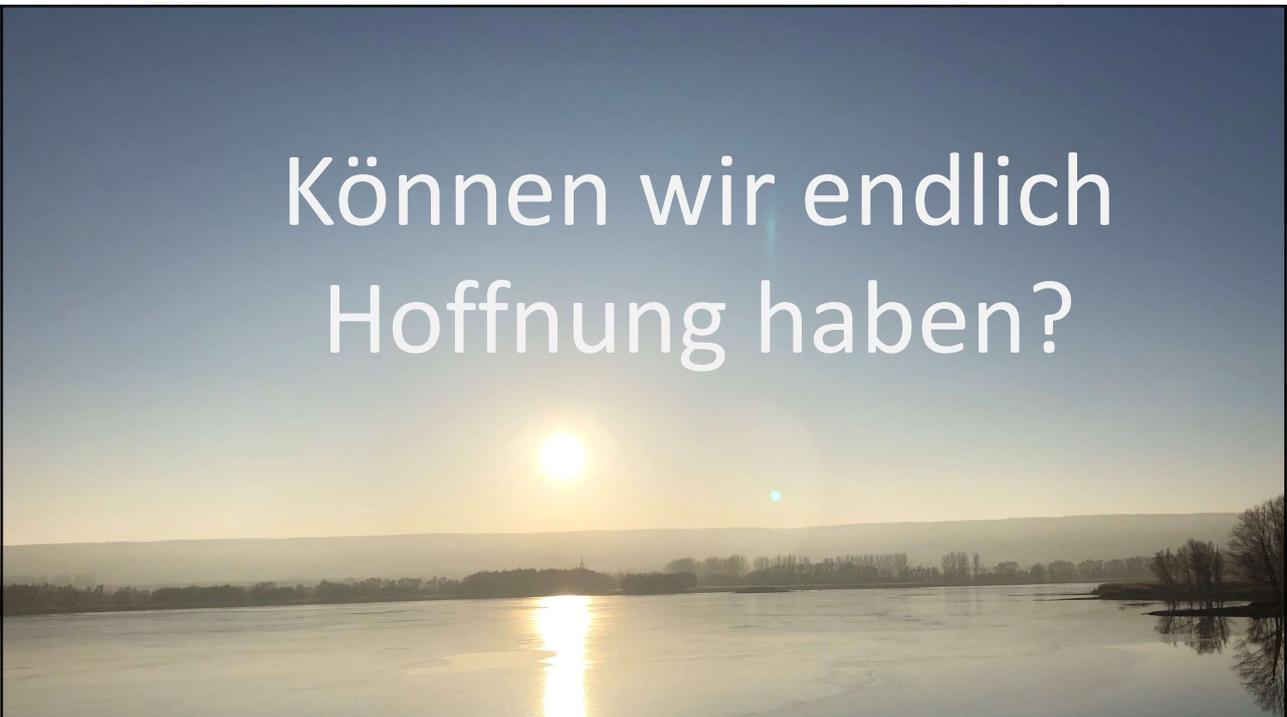




... zur Informationsveranstaltung
Umsetzung der CORONA-Vorgaben
im betrieblichen Alltag

Können wir endlich
Hoffnung haben?



GRUNDSÄTZLICHES



**CORONAVIRUS im Gastgewerbe
Aktuelle Informationen**

Grundsätzliches

- Wir haben eine extreme Situation und müssen uns an gegebene Bedingungen halten.
- Es gilt die 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-) Vom 12. Mai 2020 – unter:

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

- Grundsätzlich muss jeder Unternehmer für sein Unternehmen eine Gefährdungsbeurteilung und einen betrieblichen Pandemieplan erstellen. Ebenso sollen entsprechende Skizzen der Gasträume unter den nachfolgend dargestellten Bedingungen der Hygiene sowie des Abstandsgebotes erstellt werden.
- Mit Blick auf die Vorgaben und die zu realisierenden Maßnahmen im Zuge der Wiedereröffnung, welche ab 15.5.2020 möglich ist, muss jeder Unternehmer auch die Frage der Wirtschaftlichkeit betrachten. Es wird in jedem Fall eine Einschränkung der Platzkapazitäten geben. Auch wissen wir bereits aus Mecklenburg-Vorpommern, wo die Betriebe bereits am Wochenende geöffnet haben, dass der Zuspruch der Gäste auch als sehr unterschiedlich zu bewerten ist. Insofern müssen die zu erwartenden Einnahmen insbesondere auch unter dem Aspekt der erhöhten Kosten gesehen werden.

**Thüringer Verordnung
zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche und
zur Fortentwicklung der erforderlichen
Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung
des Coronavirus SARS-CoV-2
vom 12. Mai 2020**



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 1 Kontaktbeschränkung, Mindestabstand

- (1) 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.**
- (2) Absatz 1 **gilt nicht für Angehörige des eigenen Haushalts und eines weiteren Haushalts.**

Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 1 Kontaktbeschränkung, Mindestabstand

- (1) 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.**
- (2) Absatz 1 **gilt nicht für Angehörige des eigenen Haushalts und eines weiteren Haushalts.**

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 2 Kontaktbeschränkungen bei Personenmehrheiten

- (1) **Personenmehrheiten, insbesondere Veranstaltungen, Versammlungen, Ansammlungen sowie sonstige öffentliche oder nicht öffentliche Zusammenkünfte jeder Art, sind infektionsschutzrechtlich untersagt, soweit nicht in dieser Verordnung etwas anderes bestimmt ist.**
- (2) Absatz 1 gilt nicht für:
1. für Personenmehrheiten nach Maßgabe von § 1 Abs. 2,
 2. alle Behörden, Dienststellen und Gerichte von Bund und Ländern sowie von öffentlich-rechtlichen Körperschaften, Anstalten und Stiftungen und sonstigen Stellen und Einrichtungen, die öffentlich-rechtliche Aufgaben wahrnehmen,
 3. Ausübung beruflicher und amtlicher Tätigkeiten, einschließlich der Mitwirkung in Mitarbeitervertretungen der Tarifbeschäftigten, Beamten, Richter und sonstiger Mitarbeiter,
 4. Benutzung des öffentlichen Personennahverkehrs und von Kraftfahrzeugen,
 5. Sitzungen und Beratungen in Kommunen und deren Verbände sowie der kommunalen Wahlausschüsse und Aufstellungsversammlungen nach dem Thüringer Kommunalrecht,
 6. Gruppen aus Einrichtungen im Sinne von § 33 IfSG sowie weitere gruppenbezogenen Maßnahmen im Rahmen der Jugendhilfe nach dem SGB VIII nach Maßgabe der jeweiligen einrichtungsbezogenen geregelten Gruppengrößen.

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 2 Kontaktbeschränkungen bei Personenmehrheiten

Satz 1 Nr. 2 bis 6 gilt mit der Maßgabe, dass der Mindestabstand nach § 1 Abs. 1 Satz 2 eingehalten werden soll, sofern dies im Rahmen ordnungsgemäßer Betätigung möglich und zumutbar ist.

....

- (5) Öffentliche Veranstaltungen wie Volks-, Dorf-, Stadt-, Schützen- oder Weinfeste, größere Sportveranstaltungen mit Zuschauern, Festivals, Kirmes und ähnliches, die insbesondere nach ihrem Gesamtgepräge, ihrer Organisation, dem geplanten Ablauf, der Dauer, der Anzahl, Struktur und Zusammensetzung der erwarteten Teilnehmer, den räumlichen Verhältnissen am Veranstaltungsort unter besonderer Berücksichtigung der aktuellen Infektionslage am Veranstaltungsort in besonderem Maße geeignet sind, die Ausbreitung der Pandemie zu fördern, sind bis zum 31. August 2020 verboten.

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 3 Allgemeine Infektionsschutzregeln

- (1) 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.

Dies soll durch die Einhaltung des Mindestabstandes nach § 1 Abs. 1 Satz 2, insbesondere durch die Anbringung von Warnhinweisen, Wegweisern, Bodenmarkierungen und ggf. durchsichtigen Abschirmungen sowie ein verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime bewerkstelligt werden.

Eine Steuerung und Begrenzung des Zugangs ist allgemein erforderlich, insbesondere in kleinen und beengten Gebäuden oder Räumlichkeiten.

**Wir zeigen
Ihnen Ihren
Platz!**

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 3 Allgemeine Infektionsschutzregeln

(2) Zusätzlich zu den Infektionsschutzregeln nach Absatz 1 ist sicherzustellen:

1. Ausschluss von Personen mit Symptomen einer SARS-CoV-2-Erkrankung,
2. Ausschluss von Personen mit jeglichen Erkältungssymptomen,
3. Ausstattung der Örtlichkeit der Zusammenkunft oder des Standorts mit ausreichenden Möglichkeiten zur guten Belüftung,
4. aktive und geeignete Information 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,
5. Einhaltung des Infektionsschutzkonzepts nach § 5.

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.

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 4 Besondere Infektionsschutzregeln

Zusätzlich zu den Infektionsschutzregeln nach § 3 müssen die Verantwortlichen in öffentlich, frei oder gegen Entgelt zugänglichen Bereichen mit Publikumsverkehr, insbesondere in Geschäften des Einzel- und Großhandels und entsprechenden Einrichtungen, sicherstellen, dass anwesende Personen

1. über gut sichtbare Aushänge und
2. regelmäßige Durchsagen über Infektionsschutzregeln informiert werden,
3. Ansammlungen, insbesondere Gruppenbildungen und Warteschlangen, zu unterbinden,
4. in Zugangs- und Wartebereichen, insbesondere an Kassen und Warenausgaben, gut sichtbare Abstandsmarkierungen anzubringen,
5. die Beachtung der Infektionsregeln durch die anwesenden Personen von dem jeweiligen Verantwortlichen ständig zu überprüfen ist und
6. bei Zuwiderhandlungen unverzüglich Hausverbote auszusprechen.

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 5 Infektionsschutzkonzepte

- (1) Die Einhaltung der Infektionsschutzregeln nach § 3 und § 4 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.
- (2) Verantwortlich für das Infektionsschutzkonzept nach Absatz 1 ist der Veranstalter, Leiter, Betriebsinhaber, Geschäftsführer, Vorstand, Vereinsvorsitzende, Organisator oder der zu-ständige Amtsträger (verantwortliche Person), dem die rechtliche Verantwortung obliegt oder der die tatsächliche Kontrolle ausübt oder damit beauftragt ist.

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 5 Infektionsschutzkonzepte

- (3) Infektionsschutzkonzepte müssen mindestens Folgendes enthalten:
1. Verantwortliche Person,
 2. Angaben zur genutzten Raumgröße in Gebäuden,
 3. begehbare Grundstücksflächen unter freiem Himmel,
 4. Angaben zur raumluftechnischen 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.
- (4) Nähere Festlegungen zur Ausgestaltung der Konzepte bleiben den obersten Landesbehörden jeweils im Rahmen ihrer Zuständigkeiten vorbehalten.

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 6 Verwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung

- (1) In Fahrzeugen des öffentlichen Personennahverkehrs, insbesondere in Eisenbahnen, Straßenbahnen und Omnibussen, in Taxen und sonstigen Beförderungsmitteln mit Publikumsverkehr sind die Fahrgäste verpflichtet, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu verwenden.
- (2) 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.

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe (Thüringen)

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),

Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen zum Wiederhochfahren der gastgewerblichen Betriebe

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

Rechtsstand 12. Mai 2020



Bilderquelle: Eigene.

Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 5 Infektionsschutzkonzepte

- (3) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 gilt die Verpflichtung zur Verwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung nicht für folgende Personen:
1. Kinder bis zur Vollendung des 6. Lebensjahres,
 2. Personen, denen die Verwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung wegen Behinderung oder aus gesundheitlichen oder anderen Gründen nicht möglich oder unzumutbar ist. Dies ist in geeigneter Weise glaubhaft zu machen.
- (4) Als Mund-Nasen-Bedeckung können selbstgenähte oder selbst hergestellte Stoffmasken, Schals, Tücher, Hauben und Kopfmasken sowie sonstige Bedeckungen von Mund und Nase verwendet werden. Die Mund-Nasen-Bedeckung soll eng anliegen und gut sitzen.
- (5) ...



Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 14 Ordnungswidrigkeiten

- ...
- (2) Ordnungswidrigkeiten werden nach § 73 Abs. 2 IfSG mit einer Geldbuße von bis zu 25 000 Euro geahndet.

Rechtsstand 12. Mai 2020



Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche ... vom 12. Mai 2020

§ 14 Ordnungswidrigkeiten

- (3) Ordnungswidrig im Sinne des § 73 Abs. 1a Nr. 24 in Verbindung mit den §§ 32 und 28 Abs. 1 Satz 1 und 2 IfSG handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig
2. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 4 und 5 die allgemeinen Infektionsschutzregeln nicht einhält oder umsetzt, insbesondere: den Mindestabstand von 1,5 Metern oder erforderlichen Maßnahmen im Sinne der Vorschrift, wie: gut sichtbare Aushänge, regelmäßige Durchsagen, Abstandsregelungen, Info Einhaltung, Schutzmaßnahmenfehlende Bodenmarkierungen, Warnhinweisen, Wegweisern, etc. nicht sicherstellt,
 3. entgegen § 3 Abs. 2 die besonderen Sicherheitsvorkehrungen/ Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben nicht einhält oder umsetzt,
 4. entgegen § 4 Abs. 1 bis 3, die allgemeinen Sicherheitsvorkehrungen/ Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben nicht einhält oder umsetzt, insbesondere: den Mindestabstand von 1,5 Metern oder erforderlichen Maßnahmen im Sinne der Vorschrift, wie: gut sichtbare Aushänge, regelmäßige Durchsagen, Abstandsregelungen, Info Einhaltung, Schutzmaßnahmenfehlende Bodenmarkierungen, Warnhinweisen, Wegweisern, etc. nicht sicherstellt,
 5. entgegen § 5 Abs. 1 kein Schutzkonzept vorweist oder vorweisen kann, entgegen § 7 Abs. 1 eine Versammlung in geschlossenen Räumen ohne vorherige Anzeige/ bzw. Genehmigung oder ohne Einhaltung angemessener Hygiene- und Schutzmaßnahmen nach § 4 ausrichtet und keine Ausnahme nach § 7 Abs. 3 vorliegt,

Rechtsstand 12. Mai 2020



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMSGFF



**CORONAVIRUS im Gastgewerbe
Aktuelle Informationen**



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

Handlungsanweisungen zur Umsetzung der Arbeitsschutzmaßnahmen und Hygienevorschriften zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS CoV-2

Ab dem 15. Mai 2020 ist die Öffnung insbesondere gastgewerblicher Betriebe wieder möglich.

Voraussetzungen für die Öffnung

Voraussetzung für die Öffnung von Gaststätten und Übernachtungsangebote 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.**

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

1. Die Gäste sollen verantwortungsvoll vor der Infektion geschützt werden und gleichzeitig soll damit auch eine Überforderung des Gesundheitssystems vermieden werden (**Hygienevorschriften**). Hinweise und Anregungen von Gästen sind aufzugreifen.
2. Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber haben die besondere Verantwortung für den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Infektionen (**Arbeitsschutz**).

Alle Unternehmen haben daher ein geeignetes betriebliches Pandemie-Maßnahmenkonzept zum Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, der Gäste und zum Eigenschutz zu erstellen. Die Schutzmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit hin zu überprüfen und bei Bedarf anzupassen bzw. zu ergänzen. Die Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber tragen die Verantwortung für die Umsetzung notwendiger Infektionsschutzmaßnahmen im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung.

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, sind in diesen Prozess einzubinden, damit ihre Erfahrungen und Vorschläge Berücksichtigung finden können, z. B. über den Arbeitsschutzausschuss. Sie sind über die Festlegungen zu informieren bzw. aktenkundig zu unterweisen.

**Vorgabe
BGN**

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

Folgende **grundlegende Hygienestandards** sind zu gewährleisten:

- Die Hygieneleitlinien für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene bilden die Grundlage.
- Mitarbeiter sind über die Infektionsschutzbestimmungen schriftlich zu belehren unter Berücksichtigung spezieller Arbeits- und Aufgabenbereich, Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten, einschließlich Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome.
- Möglichst umfassende Reduzierung von Kontakten der Gäste untereinander, deren Kontakt untereinander nicht gestattet ist; Personen im Familienverband (bis zu zwei Familien) oder maximal zwei Personen dürfen an einem Tisch zusammensitzen (jedoch in Abhängigkeit der Tischgröße unter Abstandswahrung),
- Abstand von 1,5 Metern zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen,
- keine Selbstbedienung/Bufets, sofern die Hygienemaßnahmen nicht realisiert werden können,
- Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontamination schützen,
- Einhaltung einer maximal vorab errechneten Personenzahl/Belegungszahl pro Betriebseinheit,
- Einhaltung von mindestens 1,5 Meter Abstand zwischen den einzelnen Gästen und dem Personal unter Nutzung von Barrieren wie Tablett oder Servierwagen, wo dies nicht möglich ist, müssen andere Maßnahmen, wie das Tragen eines Mund-Nase-Schutzes realisiert werden,

**HACCP -
Konzept**

**Belehrung
der
Mitarbeiter**

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

- eine Durchdringung von Außengastronomie und Fußgängerverkehr ist zu unterbinden,
- Unterbindung von Ansammlungen von Gästen an der Rezeption (z. B. beim Check-in) und in der in der Lobby (z. B. mit Platzierungssystemen arbeiten),
- Personen, deren Kontakt untereinander gestattet ist (Familienverband, bis zu zwei Familien) dürfen gemeinsam Hotelzimmer nutzen, sonst gilt die Beschränkung von maximal zwei Personen,
- Bereitstellung von ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel,
- zusätzliche regelmäßige Reinigungen der Gästetoiletten,
- Reduzierung von möglichen Schmierinfektionen über Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten, Stifte, Decken usw.)
- regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen)
- Geschirr-Spülvorgängen bei Temperaturen über 60 °C, das gilt auch für Gläser,
- täglicher Tausch aller Handtücher im Hotelzimmer,

**Gefährdungs-
beurteilung**

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

- 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),
- wirkungsvolle Information der Gäste über die Durchführung der Schutzmaßnahmen sowie zu persönlichen und organisatorischen Hygieneregeln (wie Abstandsgebot, Händereinigung, Einschränkungen bei bestimmten Dienstleistungen, die Nutzungspflicht einer Mund-Nasen-Bedeckung, Zutrittsregelungen bei Symptomen einer Infektion der Atemwege oder Fieber sowie Husten- und Nies-Etikette, Personenzahlbeschränkung beim Lift) z. B. durch Aushänge und Informationsgespräche.

Siehe: www.infektionsschutz.de und www.infektionsschutz.de/fileadmin/infektionsschutz.de/Downloads/Infoblatt-Arbeitgeber-Coronavirus.pdf

2. Arbeitsschutz

In Thüringen ist das **Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz** (TLV) für den Vollzug der Arbeitsschutzbestimmungen zuständig. Das TLV hat für Arbeitgeber Informationen zum Thema Corona-Pandemie aufbereitet.

Siehe: www.thueringen.de/mam/th7/tlv/tlv_handlungsempfehlung_corona.pdf

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

Informationen zur Erreichbarkeit der Arbeitsschutzbehörde siehe:

<https://www.thueringen.de/th7/tlv/wirueberuns/regionalinspektion/index.aspx>

Konkrete Branchenstandards zu Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten und der Gäste gibt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Siehe

https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440

Unter Beachtung der Rangfolge sind im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach dem Arbeitsschutzgesetz technische, organisatorische und persönliche Maßnahmen zum Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Infektionen festzulegen und umzusetzen. Dabei sind auch die physischen und psychischen Belastungen für das Personal zu berücksichtigen.

**Gefährdungs-
beurteilung**

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen für die zusätzlichen Arbeitsaufgaben ausreichend Zeit haben. Sie müssen bei der Bewältigung der Vorgaben aktiv unterstützt werden. Hierfür können eine sozialpartnerschaftliche Beteiligung und gute Kommunikation eine Basis sein. Ängste der Beschäftigten sollten ernst genommen werden. Besonderes Augenmerk gilt dabei den Risikogruppen. Bei der Personalbemessung müssen die geforderten Maßnahmen Beachtung finden.
- Betriebsanweisungen, Schulungen sowie Unterweisungen in die Hygiene-, Abstands-, Kontakt- und Pausenregelungen sind bewährte Arbeitsschutzmaßnahmen. Dazu gehört z. B. auch, das Personal über Festlegungen einschließlich zur Selbstbeobachtung beim Auftreten von Fieber, Atemwegssymptomen oder das Verhalten nach Kontakt zu Verdachtsfällen zu belehren.
- Die dargestellten Hygienestandards einschließlich der Personalhygiene dienen auch dem Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Als ein Grundsatz gilt die möglichst weitgehende Einhaltung der Abstandsregelung (mindesten 1,5 Meter). Die Posteneinteilung z. B. in der Küche ist möglichst so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden können. Wenn dies nicht möglich ist und die Infektions-Barriere auch nicht durch andere Maßnahmen wie Trennwände sichergestellt ist, ist ein Mund-Nasen-Schutz zu verwenden. Die Verwendung des Mund-Nasen-Schutzes schließt die Bereitstellung, die Sicherstellung des richtigen Umgangs bzw. Tragens sowie ggf. die Gewährung von Kurzpausen ein. Siehe

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe vom TMASGFF

<https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.htm>

- Geräte und Werkzeuge sind personengebunden einzusetzen bzw. nach dem Einsatz gründlich zu reinigen. Die Bereitstellung von Materialien für Hygienemaßnahmen zur Vermeidung der Infektionen (z. B. Desinfektionsmittel, Seife, Einmalhandtücher, Einmalhandschuhe, PSA) sind sicherzustellen.

Zu den organisatorischen Maßnahmen können, ein angepasstes Bestellsystem, die gestaffelte Nutzung von Pausenräumen und Festlegungen zum zusätzlichen Lüften der Räumlichkeit einschließlich Sozialräume gehören.

Allgemeine Grundsätze an den Arbeitsschutz definiert der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales.

Siehe https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=2

Quelle: https://www.tmasgff.de/fileadmin/user_upload/Gesundheit/Dateien/COVID-19/Branchenregelungen_Hotel_Gaststaetten.pdf





Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

Branche: Gastgewerbe

Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

Stand: 29. April 2020

Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards		
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüfen. • Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeits-einteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
<p>Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440</p>		
		

Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

		<ul style="list-style-type: none"> Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen. Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.
		<ul style="list-style-type: none"> Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehen Kästchen für Geld/Wechselgeld).

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15fc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440



Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	<ul style="list-style-type: none"> Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen, Rezeptionen. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	<ul style="list-style-type: none"> Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarn.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15fc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440



Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15fc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440



Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren. • Bei Abluftanlagen z. B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. • Bei RLT ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15fc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440



Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

	<p>Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440



Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
	<p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<p>Siehe Pandemieplan www.bgn.de/corona/</p>

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440



Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards

	Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	
	Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt/aggressiv reagieren.	Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
	Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.	Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440



PANDEMIEPLAN



Pandemieplan SARS-CoV2-Pandemie

Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – Kurzversion –

Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sieht vor, dass der Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die aus unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase. Er muss ggf. an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden. Ausführliche Informationen finden Sie im „Handbuch betriebliche Pandemieplanung“.

(Firmenstempel)



Maßnahmen	Wer	Bis wann	Erledigt?	Bemerkungen
Ansprechpartner und Verantwortliche bzw. deren Stellvertreter für Maßnahmen im Rahmen der Pandemie festlegen und deren Erreichbarkeit sicherstellen.				
Soweit vorhanden betriebliche Interessenvertretung in Planung einbeziehen.				
Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV-2 erstellen, Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt beteiligen (Vorlagen siehe www.bgn.de/corona).				
Die in der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Hilfsmittel (Mund-Nase-Bedeckung, ggf. Händedesinfektionsmittel) beschaffen				
Beschäftigte über die Maßnahmen, die aus der Gefährdungsbeurteilung resultieren, unterweisen.				
Umsetzung und Wirksamkeit der Gefährdungsbeurteilung überprüfen.				
Reinigungshäufigkeit, Flächen und anzuwendende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Reinigungspersonal unterweisen.				
Mitarbeiter in hygienischem Verhalten unterweisen und dazu anleiten. (Materialien finden Sie unter www.infektionsschutz.de bzw. www.dguv.de)				
Vorgehen bei Verdachts-/Erkrankungsfällen im Betrieb festlegen und Beschäftigte sowie Reinigungspersonal unterweisen (siehe „Infektionsnotfallplan“, Rückseite).				
Sicherstellen, dass bei Verdachtsfällen Kontaktpersonen unter Beachtung des Datenschutzes ermittelt und informiert werden (siehe „Infektionsnotfallplan“).				
Personaleinsatz mit Vertretungsregelungen und Prioritätssetzung planen. Dies ermöglicht das Weiterarbeiten trotz Personalausfällen.				
Sobald ein Impfstoff verfügbar ist, Mitarbeiter/innen auf die Impfung hinweisen bzw. diese anbieten.				
Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand vom:		

Seite 1

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604574&elD=sixomc_filecontent&hmac=7781ef86cb2767a676dc41262b4e26b20a1c897d



Pandemieplan SARS-CoV2-Pandemie

Ansprechpartner zu Pandemiemaßnahmen

Verantwortlich		
Name	Vorname	Telefonnummer

Vertreter		
Name	Vorname	Telefonnummer

Wichtige Telefonnummern	
Ärztlicher Bereitschaftsdienst:	116 117
Zuständiges Gesundheitsamt:	
Nächste Hausarztpraxis:	
Nächstes Krankenhaus:	

Informationen

- www.rki.de
- Flyer, Aushänge und Printmedien zum Thema Hygiene finden Sie unter www.infektionsschutz.de
- Informationen und weitere Praxishilfen finden Sie unter www.bgn.de/corona
- Flyer „Coronavirus SARS-CoV-2 – Verdachts-/Erkrankungsfälle im Betrieb“ www.dguv.de Webcode p021434
- Flyer „10 Tipps zur betrieblichen Pandemieplanung“ www.dguv.de Webcode p010323
- Handbuch Betriebliche Pandemieplanung – zweite erweiterte und aktualisierte Auflage Herausgeber Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand vom:		
-----------------	------------------	------------	--	--

Seite 2

++++ Infektionsnotfallplan +++++

Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung insbesondere mit **Husten, Fieber oder Atembeschwerden** nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit Hausarzt Kontakt aufnehmen.

Treten diese Symptome akut während der Arbeit auf, ist wie folgt zu verfahren:

- Dem Mitarbeiter/der Mitarbeiterin Mund-Nase-Schutz anbieten, eigenen Mund-Nase-Schutz anziehen.
- Wenn möglich die Person in separatem Raum isolieren, Kontakt zu weiteren Personen vermeiden.
- Vorgesetzten informieren.
- Notieren Sie Personen, mit denen der/die Mitarbeiter/in am Arbeitsplatz in unmittelbarer Nähe Kontakt hatte. Diese Information ist zur Ermittlung der Infektionsketten wichtig und muss gegebenenfalls dem Gesundheitsamt übermittelt werden.
Natürlich berät Sie auch das zuständige Gesundheitsamt.
- Der/die Mitarbeiter/-in sollte umgehend nach Hause geschickt und nach telefonischer Anmeldung eine Vorstellung beim Hausarzt vorgenommen werden.
- Den Raum, in dem sich der/die Mitarbeiter/-in aufgehalten hat, gut lüften.
- Kontaktfächern im Betrieb (z. B. Arbeitsplatz, Toiletten, Türgriffe, Tastaturen, Telefone) sollten von unterwiesenen Reinigungskräften/Personal gründlich gereinigt werden.
- Wurden die Beschwerden nicht ärztlich abgeklärt, ist eine Wiederzulassung zur Arbeit frühestens 14 Tage nach Beginn der ersten Symptome zu empfehlen.

Quelle: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604574&elD=sixomc_filecontent&hmac=7781ef86cb2767a676dc41262b4e26b20a1c897d



HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN IHRES DEHOGA THÜRINGEN



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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.

Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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.



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

- 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.



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

Innerbetriebliche Maßnahmen

Die Corona-Pandemie verändert die Rahmenbedingungen in allen Arbeitsbereichen. Um Ansteckungsgefahren zu vermeiden, müssen Sie geeignete Schutzmaßnahmen nach dem T-O-P-Prinzip ergreifen. Das heißt, Sie müssen **zuerst technische (T), dann organisatorische (O) und außerdem noch personenbezogene (P) Maßnahmen** festlegen und durchführen.

Welche Maßnahmen können Sie treffen?

Technische Maßnahmen:

- Abstände zwischen Arbeitsplätzen vergrößern (mind. 1,5 m, besser mehr) bzw. Kennlichmachung/Abgrenzung von Stehfächern durch Klebeband.
- Wo ein ausreichender Abstand nicht möglich ist: wenn möglich Anbringen von ausreichend dimensionierten und stabilen Abtrennungen.
- Bereitstellung ausreichender Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtüchern, ggf. Händedesinfektionsmittel für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Organisatorische Maßnahmen:

- Gleichzeitige Anwesenheiten vermeiden durch geeignete Schichtplanung/Arbeitszeiten.
- Arbeitsbeginn, Pausen und Arbeitsende zeitlich staffeln, so dass Sozialräume nacheinander genutzt werden.
- Teilen Sie wenn möglich Ihre Mitarbeiter in Teams ein, die auch z.B. zur Übergabe keinen Kontakt untereinander haben.
- Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung der Ansteckung suchen.
https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html
- Oberflächen (z. B. Arbeitsflächen, Tische, Türgriffe) häufiger reinigen.
- Beschäftigte über getroffene Maßnahmen persönlich unterweisen.

Personenbezogene Maßnahmen:

- **!!! Auf Einhaltung der Hygienemaßnahmen achten !!!**
- Ausreichend Abstand zu anderen halten (mind. 1,5 m, besser mehr).
- Händewaschen regelmäßig und richtig.
- Husten und Niesen in die Armbeuge oder in ein sauberes Papiertaschentuch, das danach weggeworfen wird.
- Arbeitsweg: ÖPNV-Nutzung und Fahrgemeinschaften möglichst vermeiden. Ist dies nicht möglich: Mund-Nase-Bedeckung tragen.
- Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber, Atembeschwerden, Schnupfen) nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit Hausarzt Kontakt aufnehmen.
- Bei Tätigkeiten, wo es nicht möglich ist, den erforderlichen Abstand einzuhalten:
 - Prüfen, ob diese zwingend erforderlich sind?
 - Falls ja: Mund-Nase-Bedeckung tragen.

Die Wirksamkeit der Maßnahmen sollten Sie regelmäßig überprüfen. Unterstützen kann Sie bei der Festlegung der Maßnahmen auch Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit bzw. der Betriebsarzt.

Weitere branchenspezifische Informationen zu einzelnen Themen finden Sie auf unserer Homepage www.bgn.de

https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604350&eID=sixomc_filecontent&hmac=469184a2b223f7324c3073e538265f02b0e84ec8

Quelle: www.bgn.de



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

Maßnahmen bei Tätigkeiten mit Kundenkontakt

Die Corona-Pandemie verändert die Rahmenbedingungen in allen Arbeitsbereichen.

Um Ansteckungsgefahren zu vermeiden, müssen Sie geeignete Schutzmaßnahmen nach dem T-O-P-Prinzip ergreifen. Das heißt, Sie müssen **zuerst technische (T), dann organisatorische (O) und außerdem noch personenbezogene (P) Maßnahmen** festlegen und durchführen.

Welche Maßnahmen können Sie treffen?

Technische Maßnahmen:

- Durch Plexiglasscheiben, abgehängte Folien oder bauliche Barrieren die Ansteckungsgefahr der Beschäftigten minimieren.
- Abstände, z. B. an Bedientheken und Kassenarbeitsplätzen zwischen Mitarbeitern und Kunden vergrößern (mind. 1,5 m, besser mehr) bzw. Kennlichmachung/Abgrenzung von Stehfächern durch Klebeband.
- Im Bereich vor der Theke sollen sich immer nur die Kunden aufhalten, die gerade bedient werden. Entsprechende Kennzeichnung anbringen.
- Sind mehrere Kassen parallel geöffnet: Auf ausreichend großen Abstand achten.
- Bereitstellung ausreichender Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Organisatorische Maßnahmen:

- Gleichzeitige Anwesenheiten vermeiden durch geeignete Schichtplanung/Arbeitszeiten.
- Ware und Geld nicht direkt übergeben, sondern über Abgabe (Theke, Tablet, Geldabgabe o. ä.).
- Bargeldloses Bezahlen empfehlen, wenn möglich Bedienen und Kassieren trennen.
- Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung der Ansteckung suchen.
https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html



- Kassentisch, Tastatur, Touchbildschirm, Kartenlesegerät und andere Oberflächen regelmäßig bzw. bei Bedarf (z. B. Venenreinigung, Personalwechsel...) reinigen/desinfizieren.
- Beschäftigte über getroffene Maßnahmen persönlich unterweisen.

Personenbezogene Maßnahmen:

- **!!! Auf Einhaltung der Hygienemaßnahmen achten !!!**
- Die bereits vorhandenen Anforderungen und Maßnahmen zur Hygiene und zum Hautschutz sind weiterhin göltig und ausreichend.
- Ausreichend Abstand zu anderen halten (mindestens 1,5 m, besser mehr). Ist dies nicht möglich: Mund-Nase-Bedeckung tragen.
- Händewaschen regelmäßig und richtig.
- Husten und Niesen in die Armbeuge oder in ein sauberes Papiertaschentuch, das danach weggeworfen wird.
- Den Mitarbeitern Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stellen.
- Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber, Atembeschwerden, Schnupfen) nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit Hausarzt Kontakt aufnehmen.

Branchenspezifische Informationen finden Sie unter: www.bgn.de/coronas.

Die Wirksamkeit der Maßnahmen sollten Sie regelmäßig überprüfen. Unterstützen kann Sie bei der Festlegung der Maßnahmen auch Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit bzw. der Betriebsarzt.

https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604350&eID=sixomc_filecontent&hmac=469184a2b223f7324c3073e538265f02b0e84ec8

Quelle: www.bgn.de



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

Kundeninformation

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Corona-Pandemie hat unser Leben in den letzten Wochen in allen Bereichen stark verändert. Damit wir gemeinsam sicher durch diese Krise kommen, achten unsere Beschäftigten streng darauf, die allgemeinen Hygieneregeln einzuhalten, sowohl in der Produktion als auch im Verkauf.

Wir bitten Sie herzlich, Ihrerseits die folgenden Hinweise zu beachten:

- Halten Sie bitte ausreichend Abstand zu unserem Personal und zu den anderen Kunden und Kundinnen (mindestens 1,5 m, besser mehr).
- Im Bereich vor der Theke sollen sich immer nur die Kunden aufhalten, die gerade bedient werden.
- Bitte nur zum Bezahlen an die Kasse treten und möglichst kontaktlos bezahlen.
- Gehen Sie nicht einkaufen, wenn Sie sich krank fühlen. Bitten Sie Ihre Familie, Freunde oder Nachbarn um Unterstützung.
- Aktuell sind keine Fälle bekannt, bei denen sich Menschen über Lebensmittel mit dem Corona-Virus infiziert haben.
- Medizinische Schutzmasken sind aktuell Mangelware und werden in den medizinischen Berufen dringend gebraucht. Bei ausreichendem Abstand oder baulichen Abtrennungen und konsequenter Einhaltung der allgemein bekannten Hygienemaßnahmen ist ein Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen durch unser Personal nicht erforderlich.
- Bitte halten Sie sich an die Anweisungen des Verkaufspersonals, sie dienen zu Ihrem und unserem Schutz.

Vielen Dank und bleiben Sie gesund.



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

https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604411&elD=sixomc_filecontent&hmac=b856ce9728498b41a513b3a740ec319039c88a93

Quelle: www.bgn.de



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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.
<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.



Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!



Mindestabstand
1,5 m wahren



Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch
verzichten



Händehygiene einhalten



Nies- und
Hustenetikette wahren



Kontaktbeschränkungen
beachten



Abstände auch auf
Wegen und im Toiletten-
bereich einhalten



Auf Umarmungen
und Handschütteln
verzichten



Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen

Danke fürs Mitmachen!



DEHOGA
THÜRINGEN

Wir zeigen Ihnen Ihren Platz!

Danke fürs Warten!



DEHOGA
THÜRINGEN

Bitte Abstand von 1,5 m einhalten!

Danke fürs Mitmachen!



Infektionen vorbeugen: Hände gründlich waschen



Nass machen

Hände unter fließend Wasser halten



Rundum einseifen

Hände von allen Seiten einschäumen



Zeit lassen

Gründliches Einseifen dauert 20 bis 30 Sekunden



Gründlich abspülen

Hände unter fließend Wasser abwaschen



Sorgfältig abtrocknen

Hände mit einem Einmaltuch abtrocknen



MITARBEITERUNTERWEISUNG



**CORONAVIRUS im Gastgewerbe
Aktuelle Informationen**



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen



Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie

Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen und die Gäste.

Sie sind verpflichtet, die nachfolgend aufgeführten Regeln konsequent einzuhalten. Verstöße können für den Betrieb zu hohen Bußgeldern oder sogar zur Schließung führen. Wenn Sie gegen Corona-Regeln verstoßen, wird das für Sie arbeitsrechtliche Folgen haben.

Machen Sie bitte auch Gäste oder Kollegen, die gegen Verhaltensregeln verstoßen, freundlich aber bestimmt darauf aufmerksam.

Bestätigen Sie bitte unten, dass Sie über die Verhaltensregeln informiert wurden und diese verstanden haben.



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

10 Regeln für das Corona Hygiene Plus:

1. Mindestabstand von 1,5 m einhalten!
2. Mund-Nase-Schutz benutzen!
3. Mund-Nase-Schutz und sonstige Schutzausrüstung richtig benutzen und pflegen!
4. Händehygiene einhalten!
5. Nies- und Hustenetikette wahren
6. Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren
7. Direkten Handkontakt vermeiden!
8. Auf Körperkontakt verzichten!
9. Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten!
10. Nicht krank zur Arbeit!

Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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.



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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 abzusperrern und bei Wiederinbetriebnahme zu spülen.



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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.





Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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 Tablettts 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.



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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.



Bilderquelle: Eigene.

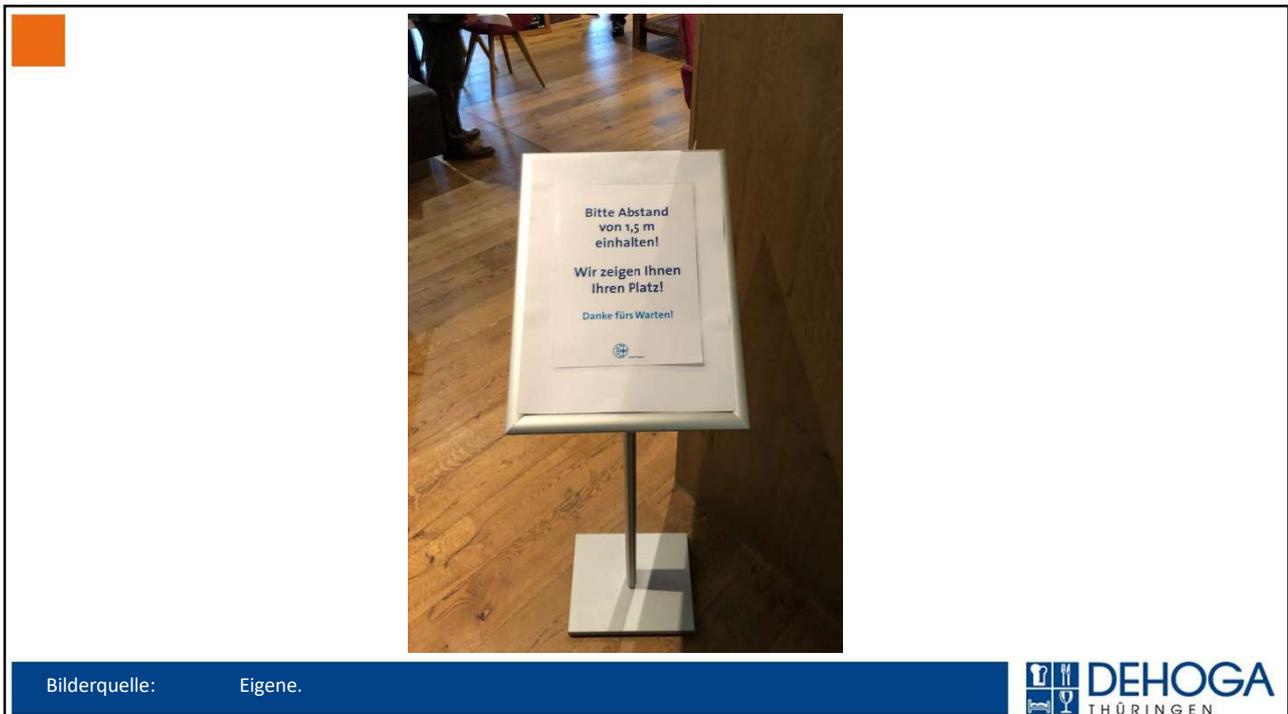
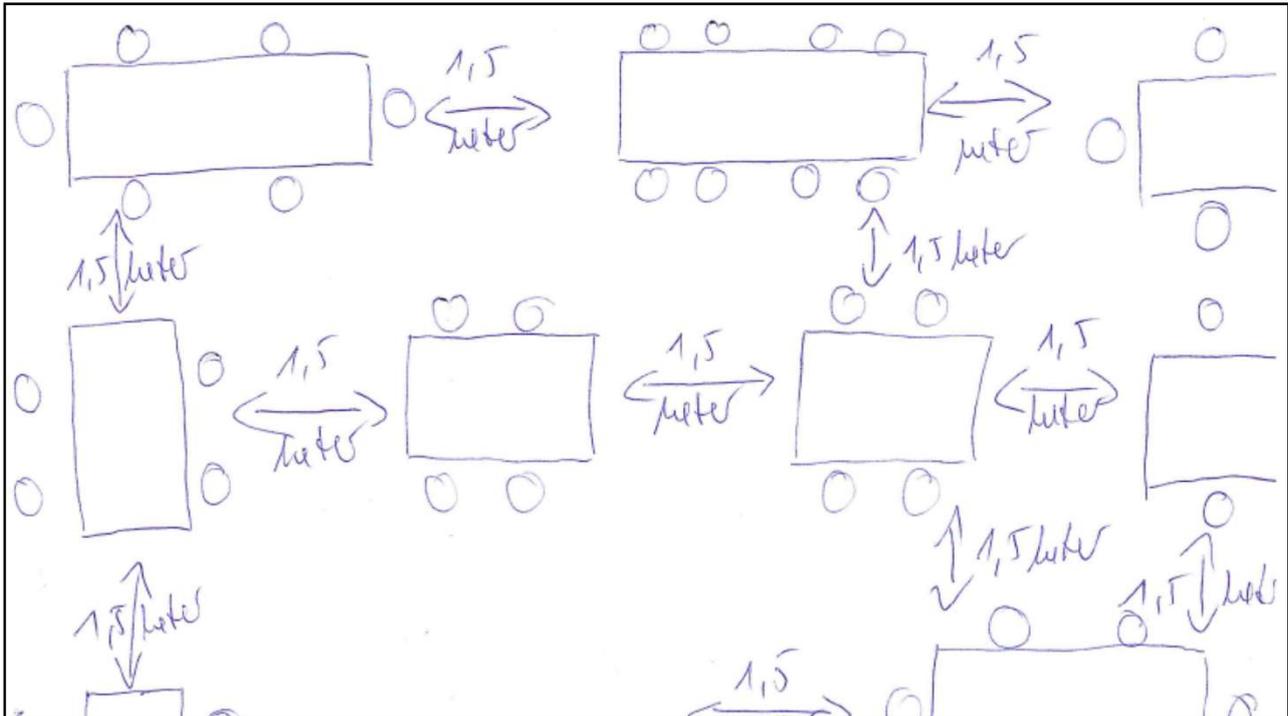


RAUMSKIZZEN



CORONAVIRUS im Gastgewerbe
Aktuelle Informationen



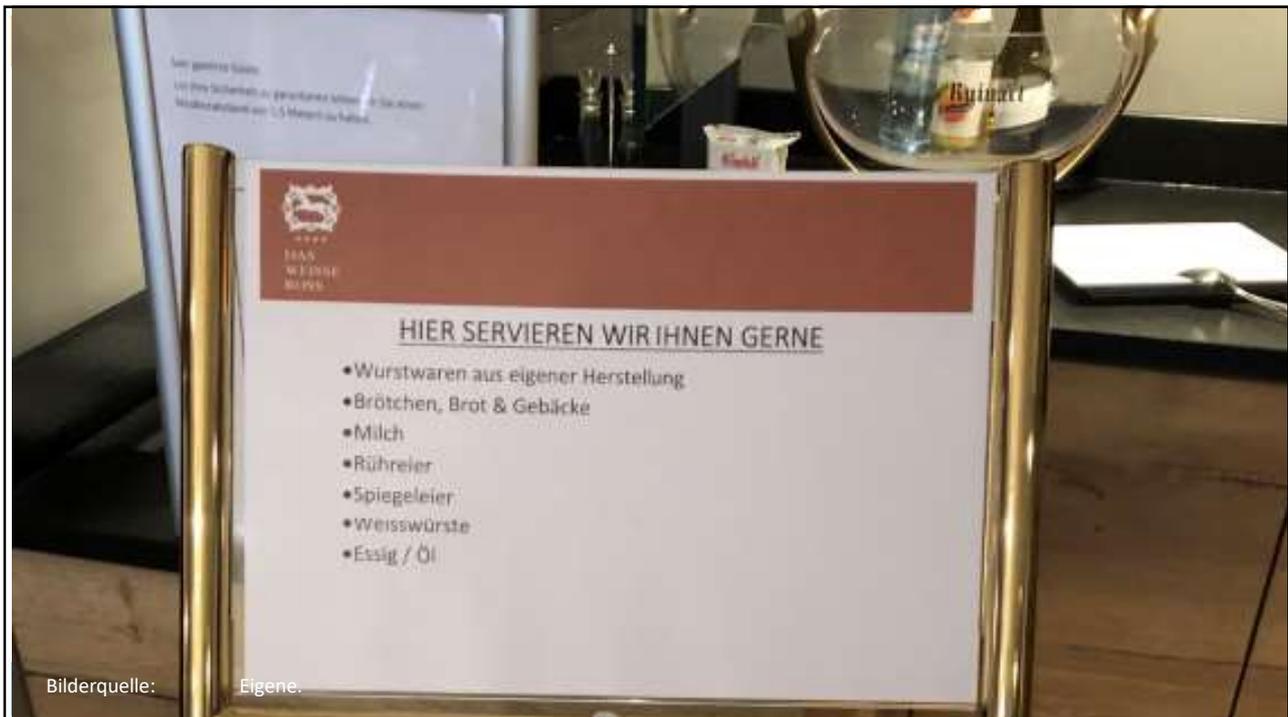




Bilderquelle: Eigene.



Bilderquelle: Eigene.



Bilderquelle: Eigene.

Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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 erfolgt.

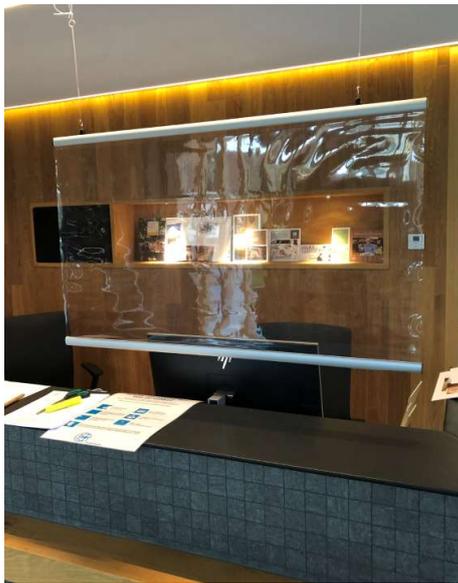


Bilderquelle: Eigene.

Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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).



Bilderquelle: Eigene.



Handlungsempfehlungen des DEHOGA Thüringen

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 vorliegenden 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.





Bilderquelle: Eigene.



Bilderquelle: Eigene.

FRAGEN - ANTWORTEN



Fragen und Antworten - Wiederhochfahren

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

Mit Ablauf des 14. Mai 2020 können öffnen:

- Gaststätten im Sinne des Thüringer Gaststättengesetzes vom 9. Oktober 2008 (GVBl. S. 367),
- Beherbergungsbetriebe zu touristischen Zwecken und Reisebusveranstaltungen im Sinne von § 6 Abs. 2 Satz 2 Nr. 1 der Dritten Thüringer SARS-CoV-2-Eindämmungsmaßnahmenverordnung vom 18. April 2020 (GVBl. S. 135), geändert durch die Verordnung vom 2. Mai 2020 (GVBl. S. 149).

Mit Ablauf des 31. Mai 2020 können öffnen:

- Fitnessstudios,
- Schwimm-, Freizeit- und Erlebnisbäder, Badeseen, Thermen, soweit jeweils unter freiem Himmel,
- Vereine, Sport- und Freizeiteinrichtungen und -angebote, soweit jeweils in geschlossenen Räumen,
- Mehrgenerationenhäuser, offene Senioreneinrichtungen der Seniorenarbeit insbesondere Seniorenclubs und Seniorenbüros.

Was darf weiterhin nicht geöffnet werden?

Für den Publikumsverkehr geschlossen zu halten sind die folgenden Einrichtungen und Angebote,

INFORMATIONEN



Unterlagen und Informationen

Muster, Aushänge, Checklisten

Für Sie zusammengestellt haben wir eine Fülle von praktischen Hilfen: Zum Download bereit stehen grafisch gestaltete Aushänge für die wichtigsten Verhaltensregeln von Gästen und Mitarbeiter, Abstands- und Platzierungsschilder, eine Dokumentation für die Corona-Mitarbeiter Belehrung, Checkliste für die Toilettenreinigung, Anleitungen fürs Händewaschen oder richtige Niesen und Husten und Markierungen für eine Wegeleitsystem und noch Einiges mehr.

<https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/>

Nutzen Sie auch unsere BGN – Seiten unter:

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

DEHOGA THÜRINGEN

https://www.dehoga-thueringen.de/informieren/pressezentrum/corona/

DEHOGA THÜRINGEN

Mitglied werden Servicecenter Mein DEHOGA

DEHOGA Informationen Profieren Bilden Projekte Mitgliedschaft Stichwortsuche Datenschutz



**CORONAVIRUS im Gastgewerbe
Aktuelle Informationen**

CORONA

- Neue Thüringer Verordnung vom 12. Mai veröffentlicht**
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-Maß-FortentwVO-) vom 12. Mai 2020
<https://corona.thueringen.de/behoerden/ausgewaehlte-verordnungen>
- Reaktivierung**
Branchenregelung für das Thüringer Gastgewerbe - Herausgeber TMASGFF
Handlungsempfehlung DEHOGA Thüringen Stand 08.05.2020

https://www.dehoga-thueringen.de/informieren/pressezentrum/corona/

DEHOGA THÜRINGEN

DEHOGA BUNDESVERBAND

https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/

DEHOGA BUNDESVERBAND

HOME IMPRESSUM DATENSCHUTZ KONTRAKT LOGIN

Wiedereröffnung Kurzarbeit und Arbeitsrecht Mieten und Betriebsabfertigung Aus- und Weiterbildung Förderprogramme Download Center FAQs

Wiedereröffnung

Verordnungen der Bundesländer
TOP 10 Umsetzungsschritte für Gastronomen
DEHOGA-Vorlagen
BGN-Leitfäden für den Arbeitsschutz
BGN-Pandemie- und Infektionsnotfallplan
DGUV-Praxishilfe Getränkebankanlagen

Muster, Aushänge, Checklisten

Muster für Ihre Gästekommunikation

- Aushang „Willkommen und Verhaltensregeln für Gäste“ (für Bundesländer mit Registrierungspflicht)
Vorzugweise auf DIN A 3 fertig ausdrucken
- Aushang „Willkommen und Verhaltensregeln für Gäste“ (für Bundesländer ohne Registrierungspflicht)
Vorzugweise auf DIN A 3 fertig ausdrucken
- Aushang „Wir zeigen Ihnen Ihren Platz“
- Aushang „Platz bitte freihalten“
- Aushang „Abstand halten“
- Plakogramm „Abstand halten“
- Anleitung für Gästetoilette „Hände waschen“

Muster für Ihr Mitarbeitermanagement

Überblick „Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter im Gastgewerbe“
z.B. für Aushang in der Umkleidekabine oder zur persönlichen Aushandigung

- Muster „Belehrung und Dokumentation für Corona-Verhaltensregeln der Mitarbeiter im Gastgewerbe“
- Präsentation Corona Mitarbeiter-Schulung (folgt in Kürze)
- Anleitung für Mitarbeitertoilette und Handwaschbecken „Hände waschen“
- Anleitung „Nies- und Hustenetikette“ (folgt in Kürze)

Checklisten, Dokumentationen, Formulare

- Muster Corona-Standard Toilettenreinigung
- Aushang Checkliste für Reinigung und Desinfektion der Gästetoilette
- Formular für die Gästeregistrierung (folgt in Kürze)

Wegeleitsystem

als Hilfsmittel zur Einhaltung des Mindestabstands auf Verkehrsflächen

- Einbahnschild
- Pfeil rechts
- Pfeil links
- Pfeil...

DEHOGA THÜRINGEN

BERUFGENOSSENSCHAFT

https://www.bgn.de/corona/

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Die BGN Presse Karriere Bekanntmachungen Seminare [Login](#)

Suchbegriff eingeben

Startseite

MITGLIEDSCHAFT & BEITRAG > PRÄVENTION & ARBEITSHILFEN > VERSICHERUNGEN & LEISTUNGEN >

Das Coronavirus

[zurück zur Übersicht](#)

Fragen und Antworten

- Wie kann ich mich und andere schützen?
- Kassenarbeitsplätze und Bedientheken
- Was müssen Sie als Unternehmer tun?
- Allgemeines zur Betriebshygiene

In Corona-Zeiten an Ihrer Seite

Sie wollen mit uns reden. Wir helfen Ihnen durch diese schwierige Zeit.

[Ansprechpartner finden >](#)

TAD-Hotline

0621 4456 - 3517
tad_bb_praevension@bgn.de

Plakate und Medien

SARS-CoV-2
Plakate und Medien rund um das Coronavirus

DEHOGA THÜRINGEN

Betriebsberatung Ihres DEHOGA Thüringen

Rund um alle Belange der betrieblichen Aufgabenstellungen der Unternehmen bieten kompetente Partner und Branchenexperten Beratung, Hilfestellungen und Coachings für Ihr Unternehmen.

Es kann ein umfangreiches Leistungsspektrum abgerufen werden. Dabei stehen spezialisierte Partner des DEHOGA Thüringen in folgenden Bereichen zur Verfügung:

- Unternehmensanalyse
- Gutachten / Ertragswertberechnungen
- Finanzierung
- Konzept- und Projektentwicklung
- Marketing
- Sanierung
- Unternehmensnachfolge

 **Björn Rauschenplat**

Tel. 0361-59078-50
bjorn.rauschenplat@dehoga-thuringen.de

DEHOGA THÜRINGEN

Seminartipps

Seminar: Kassen 3.0

Im Seminar Kassen 3.0 erfahren Sie alles rund um Anforderungen an Ihre Kasse und damit verbunden auch Ihre Pflichten zur Aufzeichnung und Dokumentation.

Seminarinhalte:

- Kassenanforderungen
- Kassenführung
- Sicherheitseinrichtungen – Nichtbeanstandungserlass
- Anforderungen an Aufzeichnung- und Buchführung
- GoBD und die Umsetzung in der Praxis
- Belegausgabepflicht
- Kassennachschau



Termin: 09.06.2020 von 09.00 bis 13.30 Uhr

Preis pro Person: 115,00 € (140,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)

Dozent: Dirk Ellinger



Seminartipps

Seminar: Verfahrensdokumentation

Die Verfahrensdokumentation besteht in der Regel aus einer allgemeinen Beschreibung, einer Anwenderdokumentation, einer technischen Systemdokumentation und einer Betriebsdokumentation.

Wie diese in der betrieblichen Praxis zu erstellen ist erfahren sie im praxisnahen Seminar Ihres DEHOGA Thüringen.

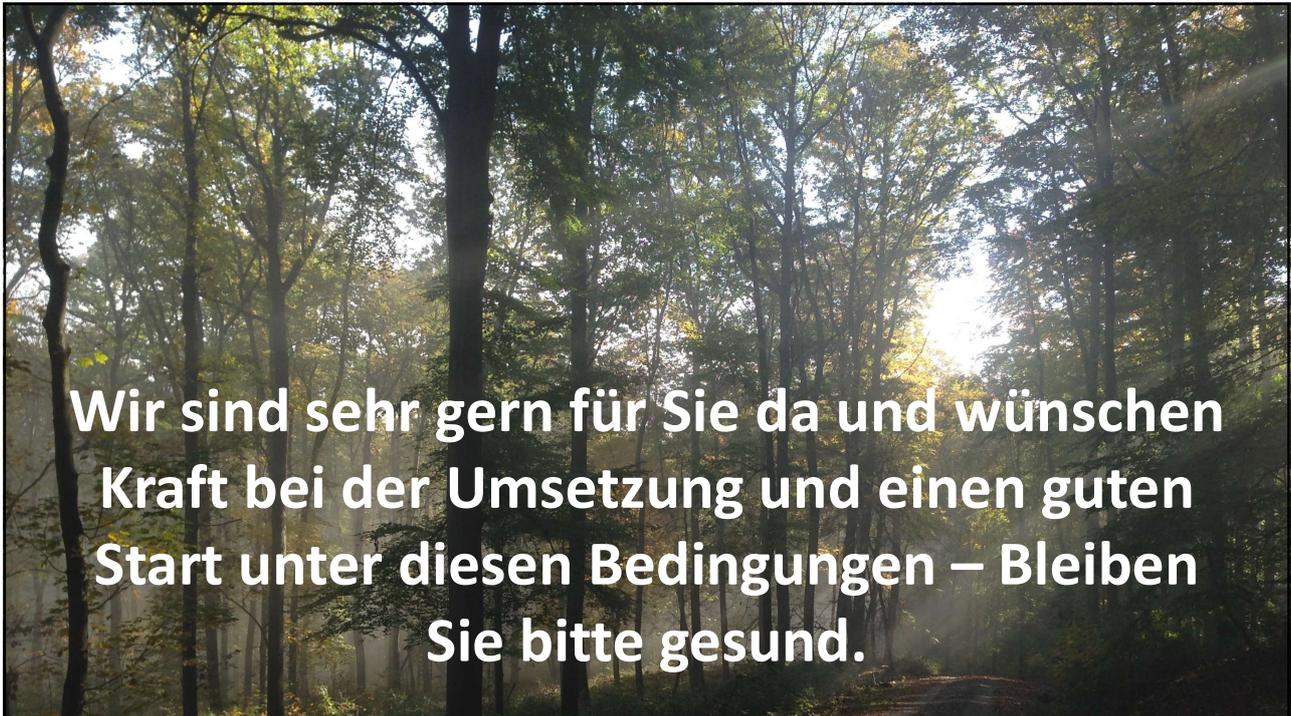
Termin: 17.06.2020 von 09.00 Uhr - 13.30 Uhr

Preis pro Person: 115,00 € (140,00 €) inkl. MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)

Dozent: Dirk Ellinger - Stellv. Vorsitzender Bundesausschuss für Steuern

mehr unter www.gastgewerbe-bildung.de





Wir sind sehr gern für Sie da und wünschen Kraft bei der Umsetzung und einen guten Start unter diesen Bedingungen – Bleiben Sie bitte gesund.