

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

Nachfolgend möchten wir Antworten auf die bislang gestellten Fragen zur neuen Thüringer Verordnung vom 9. Juni 2020 geben.

Stand: 12.06.2020

### I: Grundsätzliche

Das Kabinett hat am 09. Juni 2020 die Thüringer Verordnung zur Neuordnung der erforderlichen Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 sowie zur Verbesserung der infektionsschutzrechtlichen Handlungsmöglichkeiten beschlossen. Diese gilt vom 12. Juni bis zum 15. Juli 2020.

Die aktuelle Verordnung ist unter: <https://corona.thueringen.de/behoerden/ausgewaehlte-verordnungen#c15825> eingestellt.

Grundsätzlich gibt es seitens des DEHOGA Thüringen, vor allem an den bürokratischen Regelungen der neuen Verordnung Kritik. Dazu finden sie die Einlassungen unter:

<https://www.mdr.de/thueringen/corona-regeln-restaurant-gaststaette-100.html>

Gleichwohl appellieren wir dringend die in der aktuellen Verordnung gegenständlichen Regelungen einzuhalten und umzusetzen und geben nachfolgend, auf die bislang dazu aufgeworfenen Fragen die entsprechenden Antworten, welche durch uns sorgfältig bearbeitet wurden, jedoch nicht die umfassende Gewähr für die abschließende rechtliche Bewertung bestehen kann, da diese bei unterschiedlichen rechtlichen Auffassungen schlussendlich ein Gericht entscheiden müsste.

### II: Allgemeine Fragen

#### **Müssen die Gäste eine Mund-Nase-Bedeckung beim Bewegen im Restaurant tragen?**

Ein grundsätzliches Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung ist weiterhin im Restaurant nicht vorgesehen. Es sollte jedoch weiterhin empfohlen werden, dort wo Mindestabstände nicht eingehalten werden können, und die vorgenannten Regelungen nicht umsetzbar sind, eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.

#### **Muss das Küchenpersonal einen Mund-Nase-Bedeckung tragen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann?**

Grundsätzlich ist aufgrund der Gefährdungsbeurteilung einzuschätzen, dass im Küchenbereich, insbesondere aus Arbeitsschutz- und Hygienegründen eine Mund-Nasen-Bedeckung eher nicht zu tragen ist. Ferner kann im Regelfall davon ausgegangen werden, dass der Mindestabstand eingehalten wird oder die Mitarbeiter unter die Regelung der Haushalte bzw. des o.g. Personenkreises zählen.

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

### 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 Tablettwagen oder Servierwagen genutzt werden. Wo dies nicht möglich ist (z.B. beim Einsetzen und Ausheben), wird dem Servicepersonal dringend empfohlen, sog. Alltagsmasken zum Einsatz zu bringen.

### Was sind Mund-Nasen-Bedeckungen?

Mund-Nasen-Bedeckungen sollen nicht den Träger oder die Trägerin schützen, sondern dienen vorwiegend dem Schutz anderer. Die Bezeichnung Mund-Nasen-Bedeckung (Alltags-Maske, Community-Maske) wird inzwischen für jegliche Bedeckung des Mund-Nasen-Bereiches verwendet, auch den zum Teil selbst genähten Mundschutz.

### Müssen alle Gäste der Registrierungspflicht nachkommen oder reicht pro Tisch eine Person?

Zur Kontaktnachverfolgung von Gästen, Besuchern und sonstigen anwesenden Personen jeweils in geschlossenen Räumen von Gaststätten oder bei öffentlichen, frei oder gegen Entgelt zugänglichen Veranstaltungen, Angeboten und Einrichtungen mit Publikumsverkehr hat die verantwortliche Person (Veranstalter, Leiter, Betriebsinhaber, Geschäftsführer, Vorstand, Vereinsvorsitzende, zuständige Amtsträger oder eine andere Person, der die rechtliche Verantwortung obliegt oder die die tatsächliche Kontrolle ausübt oder damit beauftragt ist) Kontaktdaten aller am Tische befindlichen Gäste zu erfassen.

Zu erfassen sind:

1. Name und Vorname,
2. Wohnanschrift oder Telefonnummer,
3. Datum des Besuchs und
4. Beginn und Ende der jeweiligen Anwesenheit.

Die verantwortliche Person hat die Kontaktdaten

1. für die Dauer von vier Wochen aufzubewahren,
2. vor unberechtigter Kenntnisnahme und dem Zugriff Dritter zu schützen, insbesondere auch durch andere Gäste oder Besucher,
3. für das örtliche Gesundheitsamt vorzuhalten und auf Anforderung an diese zu übermitteln sowie

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

4. unverzüglich nach Ablauf der Frist nach Nummer 1 datenschutzgerecht zu löschen oder zu vernichten.

Die Kontaktdaten dürfen ausschließlich zu infektionsschutzrechtlichen Zwecken verarbeitet werden; eine Weiterverarbeitung zu anderen Zwecken, insbesondere zu Werbe- und Vermarktungszwecken, ist unzulässig. Ohne Angabe der Kontaktdaten darf der Gast oder Besucher nicht bedient werden oder die jeweiligen Veranstaltungen, Angebote und Einrichtungen nicht in Anspruch nehmen. Im Übrigen bleiben die datenschutzrechtlichen Bestimmungen unberührt.

Eine Muster-Gästeliste für die Registrierung finden Sie unter:

<https://www.dehoga-thueringen.de/fileadmin/dehoga-thueringen.de/Dokumente/Aktuelles/CORONA/Wiederhochfahren/20200613-Gaesteliste.pdf>

### Müssen Handschuhe getragen werden?

Handschuhe sollten keinesfalls über das erforderliche Maß, wie auch schon vor der Corona-Pandemie, im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung (Spüle, Umgang mit Chemikalien, im Reinigungsbereich) festgelegt wurde, getragen werden. Dazu gibt es umfassende Hinweise der Berufsgenossenschaft. Sieh unter:

<https://www.bgn.de/corona/kassenarbeitsplaetze-und-bedientheken/#c10962-4806>

### Wer ist die verantwortliche Person?

Verantwortlich für die Erstellung, das Vorhalten und die Vorlage des Infektionsschutzkonzepts nach ist der Veranstalter, Leiter, Betriebsinhaber, Geschäftsführer, Vorstand, Vereinsvorsitzende, zuständige Amtsträger oder eine andere Person, der die rechtliche Verantwortung obliegt oder die die tatsächliche Kontrolle ausübt oder damit beauftragt ist (verantwortliche Person).

### Wie verhält man sich, wenn ein Gast seine Daten nicht angeben möchte? Wer zahlt im Falle einer Kontrolle das Bußgeld?

Ohne Angabe der Kontaktdaten darf der Gast oder Besucher nicht bedient werden oder die jeweiligen Veranstaltungen, Angebote und Einrichtungen nicht in Anspruch nehmen.

Ordnungswidrig (§ 14) handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig als verantwortliche Person Kontaktdaten nicht ordnungsgemäß erhebt oder aufbewahrt, Kontaktdaten vor unberechtigter Kenntnisnahme und dem Zugriff Dritter nicht schützt, nicht ordnungsgemäß vorhält oder der zuständigen Behörde nicht übermittelt, Kontaktdaten nicht ordnungsgemäß löscht oder vernichtet oder unzulässig verarbeitet.

Ferner, wer als verantwortliche Person ohne Angabe der Kontaktdaten Gäste bedient oder bedienen lässt oder die Teilnahme an Veranstaltungen durch Besucher zulässt.

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

### Was ist im Fall eines Verdachtsfalls im gastgewerblichen Betrieb?

Grundsätzlich ist ein möglicher Verdachtsfall unverzüglich bei der zuständigen Behörde anzuzeigen. Der Betrieb wird dann im Regelfall auf Anordnung der Behörde geschlossen.

Bei Quarantäne oder Tätigkeitsverbot durch ein Gesundheitsamt gibt es grundsätzlich einen Anspruch auf Entschädigung für Verdienstausfall unter den Voraussetzungen des § 56 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz zu. Zwingende Voraussetzung ist hierbei, dass die Quarantäne oder das Tätigkeitsverbot durch ein Gesundheitsamt erlassen wurde.

Antragsberechtigt sind die Arbeitgeber für ihre Arbeitnehmer.

<https://www.thueringen.de/th3/tlvwa/wirtschaft/infrastrukturfoerderung/corona/index.aspx>

### Gibt es Vorschriften zur Lüftung?

Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregerehaltiger feinsten Tröpfchen reduziert. Um die Infektionsgefahr mit SARS-CoV-2 zu verringern, empfehlen wir folgende Maßnahmen bezüglich der Lüftung von Gasträumen und Arbeitsräumen.

Die BGN- Handlungshilfe „Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes“ finden Sie unter:

[https://www.dehoga-thueringen.de/fileadmin/dehoga-thueringen.de/Dokumente/Aktuelles/CORONA/Wiederhochfahren/BGN\\_L%C3%BCftungstechnische\\_Ma%C3%9Fnahmen.pdf](https://www.dehoga-thueringen.de/fileadmin/dehoga-thueringen.de/Dokumente/Aktuelles/CORONA/Wiederhochfahren/BGN_L%C3%BCftungstechnische_Ma%C3%9Fnahmen.pdf)

Weitere Arbeitsschutzvorschriften finden sie unter:

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

### Gibt es weitere Ausführungen des Gesundheitsministeriums?

Ja diese finden Sie unter:

<https://www.tmasgff.de/covid-19/aktuelles>

### III: Infektionsschutzkonzept

#### 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 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.

#### 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.**

### III: Restaurant

#### **Ist der Tischabstand von 1,5 m im Restaurant weiter bindend?**

Ein Tischabstand ist grundsätzlich nicht vorgesehen. Wo immer möglich und zumutbar, ist ein Mindestabstand von wenigstens 1,5 m einzuhalten (§ 1 Abs. 1). Dies gilt nicht für Angehörige des eigenen Haushalts und Angehörige eines weiteren Haushalts. Satz 1 gilt entsprechend für Personen, für die ein Sorge- oder Umgangsrecht besteht.

Jede Person ist angehalten, die physisch-sozialen Kontakte zu anderen Personen möglichst gering zu halten. Es wird empfohlen, sich nur mit Personenmehrheiten aus dem eigenen oder einen weiteren Haushalt oder mit nicht mehr als zehn sonstigen Personen aufzuhalten und den Personenkreis, zu dem physisch-sozialer Kontakt besteht, möglichst konstant zu halten. Dies gilt auch insoweit für Restaurantbesuche und Teilnahme an Veranstaltungen.

#### **Sind die zwei Haushalte weiter bindend?**

Ja, aber darüber hinaus kann der Personenkreis auch erweitert werden. Jede Person ist angehalten, die physisch-sozialen Kontakte zu anderen Personen möglichst gering zu halten. Es wird empfohlen, sich mit nicht mehr als zehn sonstigen Personen aufzuhalten und den Personenkreis, zu dem physisch-sozialer Kontakt besteht, möglichst konstant zu halten.

#### **Wie können Schmierinfektionen vermieden werden?**

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

#### **Kann Tischwäsche verwendet werden?**

Grundsätzlich spricht gegen die Verwendung von Stoff- oder Papiertischwäsche und ebenso Servietten nichts, wenn diese entsprechen gewechselt werden bzw. nur Einwegartikel sind.

#### **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. Wo dies nicht möglich ist (bspw. Straßenverkauf), empfiehlt es sich, Einwegbecher zu verwenden.

#### **Darf eine Speisekarte zum Einsatz kommen?**

Bei Speise- und Getränkekarten sollte jeweils eine entsprechende Desinfektion erfolgen. Grundsätzlich spricht auch nichts dagegen (Preisangabe Pflicht), wenn Aufsteller auf dem Tisch oder eine Tafel im Restaurant vorhanden sind.

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

### 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 Abstandsregelungen 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 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.

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

### Dürfen Bierdeckel eingesetzt werden?

Dies empfiehlt sich in der gegenwärtigen Situation nicht. Wenn sie zum Einsatz kommen, dann tatsächlich nur im Rahmen des Einweegeinsatzes.

### Dürfen Selbstbedienung und Buffets realisiert werden?

Grundsätzlich sollten keine Selbstbedienungsbuffets 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.

## IV: Veranstaltungen

### Sind Feiern möglich?

Grundsätzlich Ja. Es gilt dabei die Regelung, dass diese bis zu 30 Personen nicht angezeigt werden müssen. Ab 31 Personen müssen diese beim zuständigen Gesundheitsamt angezeigt werden.

Wir haben zu dieser Thematik ein umfassendes MDR Interview gegeben – Dieses finden Sie unter:

[https://www.mdr.de/thueringen/redakteur-private-feiern-thueringen-erlaubt100\\_zc-1201c59b\\_zs-4e0ede05.html](https://www.mdr.de/thueringen/redakteur-private-feiern-thueringen-erlaubt100_zc-1201c59b_zs-4e0ede05.html)

### Wann müssen Veranstaltungen wo angezeigt werden?

Die verantwortliche Person hat dem örtlichen Gesundheitsamt nicht öffentliche Veranstaltungen sowie private oder familiäre Feiern

- in geschlossenen Räumen mit mehr als 30 Personen oder
- unter freiem Himmel mit mehr als 75 Personen,

mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn anzuzeigen.

Zur Vermeidung der Förderung des SARS-CoV-2-Infektionsgeschehens sind geeignete Infektionsschutzvorkehrungen durch die verantwortliche Person nach § 5 Abs. 2 zu veranlassen. Dies schließt geeignete Maßnahmen zur Kontaktnachverfolgung ein.

Adressen der Thüringer Gesundheitsämter:

[https://www.thueringen.de/th3/tlvwa/gesundheits/oeffentlicher\\_gesundheitsdienst/aemter/](https://www.thueringen.de/th3/tlvwa/gesundheits/oeffentlicher_gesundheitsdienst/aemter/)

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

### **Müssen Reisegruppen über 30 Personen angemeldet werden?**

Hier gilt zu beachten, ob es sich um eine Veranstaltung handelt.

Eine Veranstaltung ist „ein zeitlich begrenztes und geplantes Ereignis mit einer definierten Zielsetzung oder Absicht, einer Programmfolge mit thematischer, inhaltlicher Bindung oder Zweckbestimmung in der abgegrenzten Verantwortung eines Veranstalters, einer Person, Organisation oder Institution, an dem eine Gruppe von Menschen teilnimmt“. Die Organisation des Ereignisses liegt in der abgegrenzten Verantwortung eines Veranstalters, einer Person, Organisation oder Institution. Quelle: Wikipedia

Kommt somit ein Reisebus lediglich zum Mittag- oder Abendessen, dann überwiegt das Essen als Hauptleistung. Somit ist dies keine Veranstaltung. Kommt zum Mittag- oder Abendessen noch ein Alleinunterhalter, Bauchredner o.ä. dann handelt es sich um eine Veranstaltung mit organisiertem Ablauf.

### **Dürfen Familienfeiern bis 30 Personen ohne Abstandsregeln durchgeführt werden?**

Für Familienfeiern gelten grundsätzlich die vorbenannten Regelungen zum Mindestabstand als Gebot, also wo immer dies möglich und zumutbar ist, den Mindestabstand einzuhalten. Dies gilt nicht für Personen die dem eigenen oder einem weiteren Haushalt angehören. Daneben können auch Personen mit bis zu 10 sonstige Personen gemeinsam am Tisch sitzen.

### **Dürfen wieder Doppelkopf-, Skat- oder Stammtischabende durchgeführt werden?**

Ja. Es können Personen mit bis zu 10 sonstige Personen gemeinsam am Tisch sitzen.

## **V: Hotel**

### **Wir haben auf den Zimmern einen Teekoher mit Kaffeetassen und Gläsern stehen.**

Dies kann auch weiterhin im Gästezimmer eingesetzt werden, sollte jedoch gründlich, nach jeder Abreise gereinigt und ggf. desinfiziert werden.

Bei Gläsern und Tassen sollten diese verkehrt herum auf einem Einweguntersetzer stehen. Die benutzten Gläser und Tassen müssen, in einer Spülmaschine bei mindestens 60 Grad gereinigt werden.

### **Wie sollten Zahnputzbecher genutzt werden.**

Im Rahmen der jetzigen Situation empfiehlt es sich diese als verpackte Einwegbecher einzusetzen.

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

### **Dürfen zusätzlich Bettdecken im Hotelzimmer vorhanden sein.**

Grundsätzlich sollten diese in Folie verpackt und im Schrank gelagert sein. Dies kann auch für zusätzliche, aber bezogene Kopfkissen genutzt werden. Wenn der Gast diese nutzen möchte ist dies damit möglich und ein Zeichen der Benutzung, wenn diese ausgepackt sind.

### **Darf in Hotels Babysitter – Service angeboten werden?**

Ja, da auch die Kitas wieder öffnen durften. Dabei muss aber auch das Hygienekonzept eingehalten werden.

### **Ist der Wäscheservice im Hotel möglich?**

Grundsätzlich ja, dabei muss nur das Hygienekonzept eingehalten werden, welches aber auch vor Corona entsprechend galt und die klare Trennung der schmutzigen von der frischen Wäsche vorsieht.

### **Wie häufig sollte der Zimmerservice erfolgen?**

Der Zimmerservice sollte grundsätzlich auf Wunsch angeboten werden. Dabei ist ebenso, wenn sich Gäste im Zimmer befinden, auf den Mindestabstand zu achten.

In der Branchenregelung für das Hotel-und Gaststättengewerbe wird darauf reflektiert, dass ein täglicher Tausch aller Handtücher im Hotelzimmer erfolgen soll. Im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung, nämlich Kontakte zu beschränken, kann abweichend davon, festgelegt werden, dass dies auf Wunsch des Gastes (der Gäste) erfolgt, da nur er (sie) die Handtücher benutzt.

## **VI: Mitarbeiter**

### **Müssen die Mitarbeiter über die Gefährdungsbeurteilung und die Hygienemaßnahmen 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.

[https://www.dehoga-thueringen.de/fileadmin/dehoga-thueringen.de/Dokumente/Aktuelles/CORONA/Wiederhochfahren/2020-05-12Belehrung\\_und\\_Dokumentation\\_Mitarbeiter\\_Gastronomie.pdf](https://www.dehoga-thueringen.de/fileadmin/dehoga-thueringen.de/Dokumente/Aktuelles/CORONA/Wiederhochfahren/2020-05-12Belehrung_und_Dokumentation_Mitarbeiter_Gastronomie.pdf)

## Fragen und Antworten –Gastgewerbliche Betriebe in Thüringen

### VI: Wellness

#### Was muss das Infektionsschutzkonzept für Wellness- und Saunabereiche enthalten?

Hier verweisen wir auf folgende Veröffentlichungen:

[Stellungnahme des Umweltbundesamtes nach Anhörung der Schwimm- und Badebeckenwasserkommission](#)

[Pandemieplan Bäder der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V.](#)

[Infektionsschutzkonzepte für Bäder und Badestellen - Thüringer Verbraucherschutz](#)

### VI: Abschließendes

Haben Sie weitere Fragen oder Anregungen, senden Sie uns gern dies per Mail unter:

[arlette.mengs@dehoga-thueringen.de](mailto:arlette.mengs@dehoga-thueringen.de)

#### 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.