

RAUS AUS DEM CORONA-LOCKDOWN

Hygienemaßnahmen in Hotels und der Gastronomie für den gelungenen Restart



Diese Ausarbeitung orientiert sich an den [Tipps und Informationen der DEHOGA](#).

Lebensmittelhygienische Maßnahmen vor Wiederaufnahme des Betriebs

- Prüfung der Trinkwasserversorgung
- Prüfung der Getränkeschankanlagen
- Überprüfung und ggf. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf eventuellen Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung

Arbeitsprozesse

- Wo möglich, mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, sodass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen, bspw. Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen, anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte macht
- To-Go-Angebote weiterhin anbieten und fest im Angebot, auch auf der Homepage, verankern
- Wo möglich, Homeoffice einführen (Reservierung, Buchhaltung etc.)
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

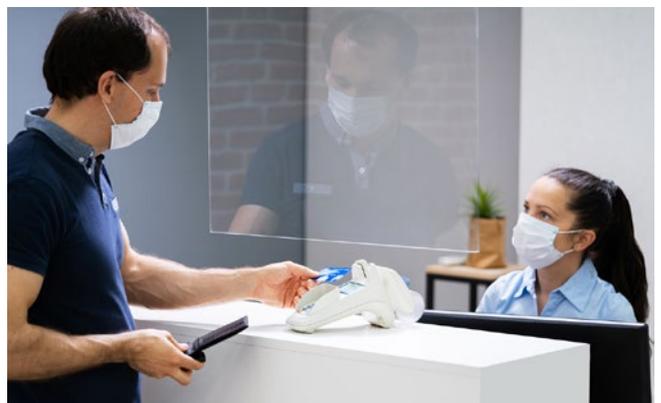
Umgang mit Mitarbeitern

- Mit den Mitarbeitern ganz offen den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommunizieren. Nur, wenn die Mitarbeiter diese akzeptieren, werden sie korrekt umgesetzt
- Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg auf die Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel oder bestehender Fahrgemeinschaften verzichten und dadurch leichte Anpassungen der Arbeitszeit/Bereitstellung eines Parkplatzes erforderlich sind
- Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- Keine täglichen Besprechungen mehr hinter der Theke, sondern mit Abstand
- Keine gemeinsamen Pausen mehr machen, Raucherbereiche nicht mit anderen Personen gemeinsam nutzen oder Abstand halten
- Flexiblere Pausen ermöglichen und auch nach den gewöhnlichen Essen- bzw. Pausenzeiten den Mitarbeitern Verpflegung anbieten
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Gemeinsam mit Mitarbeitern mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen wie bspw. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.



Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mindestens 1,5 Metern
- Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen, da das Virus über die Atemwege verteilt wird
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/niesen



- Häufiges gründliches Händewaschen
- Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social-Media-Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren
- Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern.
- Bei einer Mitarbeiterkantine: bitte „Besonderheiten: Kantine“ beachten

Am Eingang

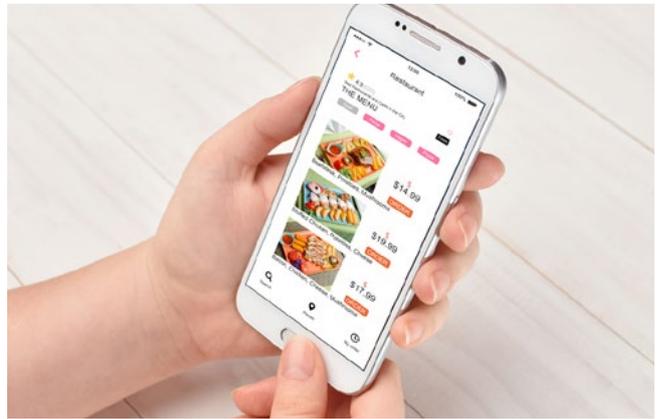
- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Zutritt/Eintritt steuern: „Wait to be seated“ im Restaurant – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe

Im Restaurant

- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5 Metern zueinander haben
- Tischgrößen verkleinern
- Stammtische untersagen
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume ausnutzen, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Trockene Luft vermeiden, häufig lüften oder Luftbefeuchter nutzen (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden)
- Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Auf Buffetangebote, insbesondere Selbstbedienung, Plattenservice und Beilagenschalen verzichten, stattdessen Tellerservice anbieten
- Kleineres und wo passend regionaleres und wechselndes Angebot anstatt einer riesigen Speisekarte
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Je nach Betrieb Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen



- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen digitale Speisekarte als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code



- Beim Servieren die Speisen mit Gloschen abdecken, falls möglich
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken
- Papier- statt Stoffservietten anbieten, die mit Servierhandschuhen gefaltet werden
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Thekenmitarbeiter und auch für Service-Personal; dies stört die Übertragungswege, verhindert dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen
- Gegebenenfalls dem Gast Reinigungstücher oder Handdesinfektion bei Begrüßung reichen
- Wo möglich, kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone; auch bei regulären EC-Karten sollte der Betrag, bis zu dem man keinen PIN eingeben muss, von aktuell 25 € auf 50 € angehoben werden.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz
- Spielzimmer oder Spielecken für Kinder sollten weiterhin geschlossen bleiben

Beim Frühstück

- Individuelles Frühstück am Tisch oder im Zimmer anstatt Frühstücksbuffet. Dabei kann man den Gast am Abend aus mehreren Möglichkeiten wählen lassen, um Gästewünsche erfüllen zu können und es bestmöglich vorzubereiten
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung bei Frühstück am Tisch, sondern Kaffeeservice in Einzelportionen, wo möglich, ansonsten in Kaffeekannen
- Eigene Tageszeitung dem Gast zum Kauf anbieten



Auf der Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher oder Heißlufttrockner, sondern Papierhandtuchspender
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Sperrung jedes zweiten Pissoires oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)



Auf der Terrasse/im Biergarten

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen
- Selbstbedienung im Biergarten einschränken und konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung achten
- Getränke verstärkt in Flaschen ausgeben, anstatt diese in Gläser auszuschenken
- Das Spielen der Kinder in Sandkästen oder auf Spielplätzen sollte, wenn möglich, eingeschränkt werden



In der Küche

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/Vorbereitung/kalte Küche in der Vorbereitungsküche/Keller)
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Mund- und Nasen-Schutz tragen
- Kochmütze und Haarnetz tragen
- Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen
- Wenn möglich, schmutziges und sauberes Geschirr noch besser voneinander trennen bzw. bessere Arbeitsteilung in der Spülküche
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung



An der Rezeption

- Eingangs- und Zwischentüren, wenn möglich, zur besseren Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen offen stehen lassen
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Rezeptionist gestalten
- Mund- und Nasen-Schutz tragen, zur eigenen Sicherheit und auch als Signal
- Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- Wo möglich auf digitale Prozesse verweisen (Eingabe Gästeinformationen, Unterschrift, Bezahlung etc.)
- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, sollten flexible Zimmerbuchungen, die aber schon bei der Buchung digital bezahlt werden, angeboten werden. Das Versprechen für den Gast, das bezahlte Zimmer flexibel zu nutzen, beeinflusst in der aktuellen Situation die Kaufentscheidung
- Keinen Obstkorb mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
- Zimmerschlüssel und -karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich, kontaktlos mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone bezahlen



Auf der Etage

- Möglichst den Zimmerdamen ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen
- Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungsplatten und -tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Platten und Tücher, Intervalle etc.) einführen und/oder die Intervalle verkürzen
- Mund- und Nasen-Schutz tragen
- Minibar schließen bzw. leeren



Im Personenaufzug

- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden
- Die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden
- An den Eingängen auf allen Stockwerken sollten die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden



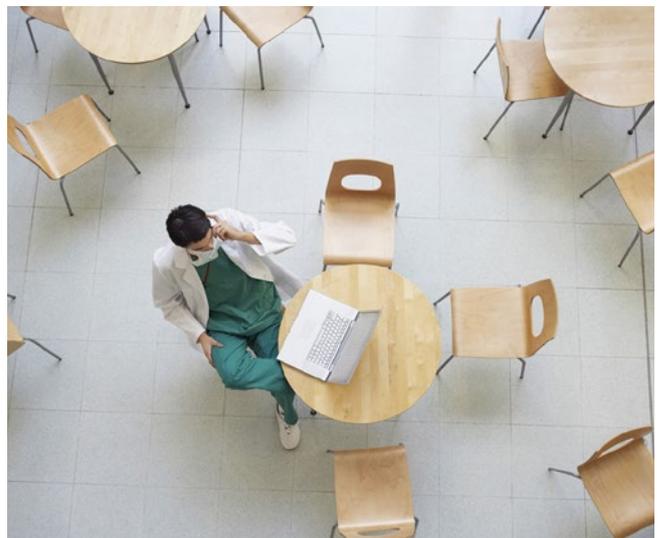
Besonderheiten: Bar/Club

- Hier sollte ein Mindestabstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästen eingehalten werden
- Die Plätze an der Bar sollten reduziert werden, sodass der Mindestabstand eingehalten werden kann
- Wenn nötig, Musik etwas leiser drehen, damit man im Gespräch sein Gegenüber auch mit Abstand verstehen kann
- Den Betrieb mehr auf abgetrennte Sitzbereiche verlagern, anstatt die Gäste im offenen Raum stehen zu lassen
- Sicherheitspersonal am Eingang positionieren, um Überfüllung zu vermeiden



Besonderheiten: Kantinen

- Weiteres Einhalten der bisher geltenden Hygienestandards
- Ganz wichtig ist das Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange. Hier sollte deutlich mit Markierungen gearbeitet werden
- Die Kantinezeiten sollten gegebenenfalls ausgeweitet werden, um auch bei reduzierter Sitzplatzanzahl und gestreckten Pausenzeiten der Mitarbeiter alle angemessen zu versorgen



- Nur Kollegen des gleichen Teams sollten gemeinsam in die Kantine gehen. Eine Durchmischung voneinander getrennter Teams einer Abteilung ist nicht ratsam
 - Buffets, an denen sich die Gäste selbst bedienen, sollten nicht mehr angeboten werden. Stattdessen sollte das Essen von einem Mitarbeiter geschöpft und dem Kantinengast gereicht werden. Konkret:
 - Kein Salat-, Vorspeisen- oder Beilagenbuffet
 - Keine Suppenstation zum Selberschöpfen
 - Angerichtete Speisen wie Salat etc. sollten einzeln gereicht werden
 - Alle Mitarbeiter an den Buffets und den Kassen sollten einen Mund- und Nasen-Schutz und Handschuhe tragen
 - Barzahlungen sollten eingestellt werden, stattdessen nur noch kontaktlos mit aufladbaren Karten
 - Besteck einzeln verpackt oder von einem Mitarbeiter mit Mund- und Handschutz auf den gereinigten Tablett ausgegeben
 - Wenn nicht gänzlich auf Personal an der Kasse verzichtet werden kann, sollte diese auch mit einer Plexiglaswand versehen werden
 - Offene Getränke sollten von Kantinenmitarbeitern ausgegeben werden
 - Salz, Pfeffer, Senf und weitere kleine Artikel sollten auf Wunsch ausgegeben werden
 - Bereitstellung von Desinfektionstüchern auf den Tischen, damit die Gäste ihren Platz in der Kantine selbst desinfizieren können
-

Besonderheiten: Eisdielen/Quick-Service-Konzepte

- Durch gut sichtbare Abstandsmarkierungen in der Warteschlange auf den Mindestabstand hinweisen
- Mithilfe von Kassenautomaten/Cash Keeper den Kontakt beim Bezahlvorgang reduzieren oder eine Person für Speisenausgabe, eine andere nur für den Bezahlvorgang einsetzen
- Geld nicht direkt annehmen, sondern über eine Ablage, um Körperkontakt zu vermeiden
- Mundschutz und Handschuhe tragen (v.a. beim Berühren der Eiswaffel)

- 1.**
- Kann das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über Geschirr und Besteck übertragen werden?**
- Hier die Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR):
- „Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben.
- Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.“
-
- 2.**
- Wie viele Kunden sollten höchstens gleichzeitig in einem Restaurant oder in einer Verkaufsfiliale anwesend sein?**
- Um die vom Robert-Koch-Institut empfohlenen Mindestabstände von 1,5 Metern zwischen Personen einhalten zu können, dürfen in Märkten und Verkaufsstellen nur so viele Kunden anwesend sein, dass diese Abstände auch gewährleistet werden können. Sie können dies durch **Zugangskontrollen** gewährleisten.
- Die Anzahl der Kunden in einem Restaurant oder in einer Verkaufsfiliale sollte daher folgenden Wert nicht überschreiten:
- Maximale Anzahl = Verkaufs-/Ladenfläche [in m²] / 10**
- Die Verkaufs-/Ladenfläche ist die von der Kundschaft begehbare Fläche – ohne Lagerbereiche und Sanitärräume. Sie schließt jedoch die Fläche ein, die durch Kassen, Regale und Tresen belegt ist.
-
- 3.**
- Wird das Virus durch Spülen mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine inaktiviert?**
- Hier die Einschätzung des BfR:
- „Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole oder Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird. Das gilt insbesondere auch dann, wenn im Geschirrspüler das Geschirr mit 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur gereinigt und getrocknet wird.“

4.

Gibt es eine Infektionsgefahr durch Lebensmittel?

Hier die Einschätzung des BfR:

„Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch importierte Bedarfsgegenstände mit dem Coronavirus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel oder den Kontakt mit trockenen Oberflächen bekannt.

Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln beachtet werden. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.“

EXKURS:

Wie pflege ich meine stark beanspruchten Hände?



Für Arbeitsplätze, an denen bereits ein Hautschutzplan aufgrund von Hautgefährdungen oder Hygienevorschriften vorhanden ist, sind die dort festgelegten Maßnahmen weiterhin zu beachten und keine zusätzlichen Maßnahmen erforderlich.

Für Personen, die sonst keine Tätigkeiten mit erhöhter Hautbelastung ausüben, z. B. Kassenkkräfte, Bürokräfte, Personen an der Information oder Rezeption, kann sich infolge der zusätzlichen Hygienemaßnahmen der **Pflegebedarf der Hände** erhöhen. Häufiges Händewaschen, die Händedesinfektion und das Tragen von Handschuhen belasten die Haut. Die konsequente Anwendung von Hautpflegemitteln zur Regeneration der Hautbarriere und Vermeidung von Hautveränderungen ist deshalb sehr wichtig.

Die Anwendung von **Hautpflegemitteln** ist hier, insbesondere nach Arbeitsende, besonders wichtig. Hautpflegemittel unterstützen die Regenerationsfähigkeit der Haut. Für das Eincremen nach der Arbeit und in der Freizeit sind fetthaltige Cremes zu empfehlen, um der Haut ausgewaschene Fette und Feuchtigkeit zurückzugeben. Empfohlen wird die Anwendung duftstofffreier Produkte. Der Nutzen von Pflegemaßnahmen ist sehr hoch einzuschätzen.

Üblicherweise werden Hautpflegemittel während längeren Pausen und nach Arbeitsende aufgetragen. Sie können aber auch zwischendurch, z. B. nach dem Händewaschen, angewendet werden.

Tipp: Beim Eincremen an Fingerkuppen, Nagelfalz und Fingerzwischenräume denken!

Werden Einmalhandschuhe verwendet, ist folgendes zu beachten:

- Handschuhe möglichst wechseln, wenn sie innen feucht sind. Eventuell Baumwollhandschuhe unterziehen (ebenfalls rechtzeitig wechseln)
- Nach der Benutzung Hautpflegemittel auftragen

Die Anwendung von Hautschutz- oder Hautpflegemitteln unter Einmalhandschuhen wird nicht empfohlen, da für eine Schutzwirkung (Verringerung der Hautquellung, bzw. des Schwitzens) bisher keine überzeugenden Wirksamkeitsnachweise vorliegen. Zudem kann je nach Zubereitungsform das Aufquellen der Haut unter dem Handschuh und das Herauslösen von Handschuhinhaltsstoffen gefördert werden.

Tipp 1: Ein Reinigungssystem gemäß HACCP-Farbleitsystem

Die Farbsystematik nach HACCP, die in Küchen schon lange angewendet wird, gewährleistet eine saubere und hygienische Reinigung. Toiletten, Waschbecken, Schreibtische oder öffentliche Räume haben die unterschiedlichsten Anforderungen an die Reinigungsart. Wenn mehrere in ihrer Nutzung verschiedene Räume unmittelbar hintereinander gereinigt werden, können schnell Fehler passieren. Gerade in sensiblen Räumen kann aus einer kleinen Unachtsamkeit eine mittlere Katastrophe entstehen, wenn zum Beispiel Keime oder Partikel in Bereiche wie Küche oder SPA getragen werden. Durch Farbzuordnung kann eine Verwechslung weitgehend ausgeschlossen werden. In Kombination mit einem Top-Down-Wischsystem (vorgetränkte Wischmopps) kann sichergestellt werden, dass pro Raum nur ein Wischmopp verwendet, was eine Keimverschleppung verhindert. Da Coronaviren bei 60 Grad abgetötet werden, könnte sich der Einsatz von professionellen Trocken-Dampfreinigern lohnen.



Tipp 2: Reinigungspläne für kritische Berührungspunkte anpassen

Es gilt, kritische Berührungspunkte zu identifizieren und die Reinigungszyklen daraufhin anzupassen. Folgende Empfehlungen für Arbeits- und Gästebereiche gibt es dazu:

- Computer in öffentlichen Bereichen: täglich
- Smartphones, Telefone und Tablets: täglich
- Arbeitsoberflächen in Küche, Rezeption, Bar etc.: mehrmals täglich
- Lifttüren und Tasten: mehrmals täglich
- Handläufe: zumindest täglich
- Lichtschalter: zumindest täglich
- Fernbedienungen: täglich
- Tür- und Fenstergriffe: täglich
- Fitnessgeräte: täglich

Auch die Frequenz in den öffentlichen Bereichen wie Lobby, Restaurants und Bars, SPA und öffentlichen Toiletten gilt es zu erhöhen. Die Reinigungspläne sollten umgehend angepasst werden, sodass auch notwendiges Arbeitsmaterial sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel rechtzeitig und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

Tipp 3: Verstärkte Schulungsmaßnahmen

Alle Mitarbeiter, auch langjährige, müssen mit den neu eingeführten beziehungsweise angepassten Reinigungsaufgaben durch Schulungen vertraut gemacht werden. Betriebe sollten daher ausreichend Zeit für die Einarbeitung einplanen und zum persönlichen Schutz die erforderliche Arbeitskleidung, Mund-Nasen-Schutz sowie Einweg-Handschuhe bereitstellen.

Tipp 4: Professionelle Wäschepflege

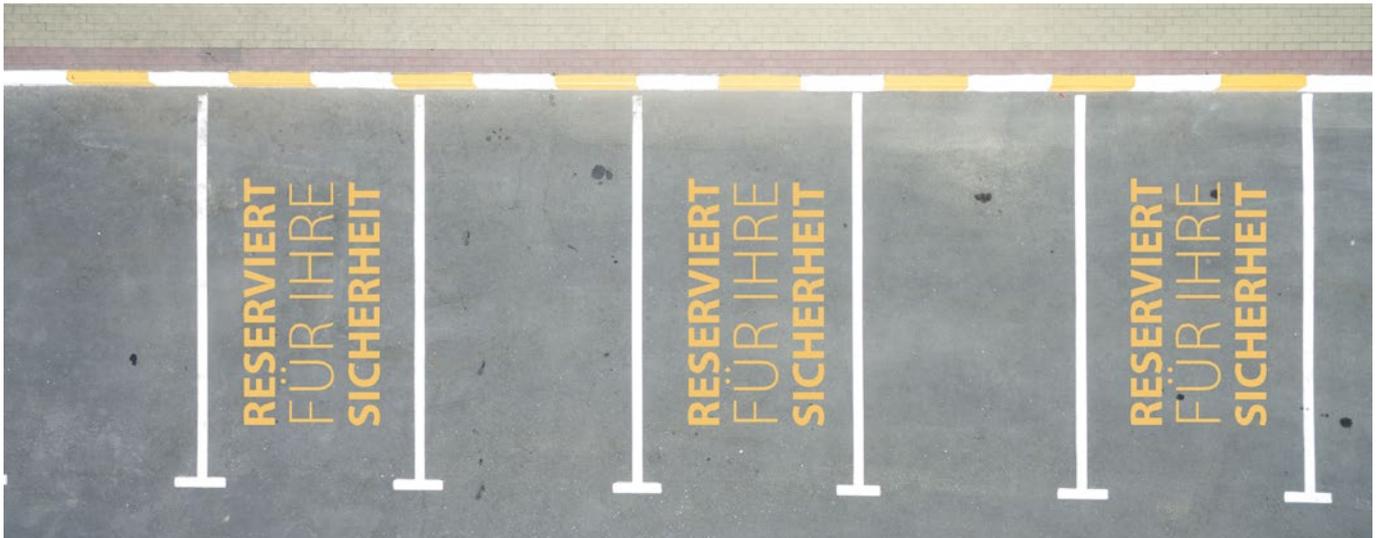
Betriebe sollten jetzt insbesondere darauf achten, dass die Bett-, Tisch- und Frotteewäsche desinfizierend gewaschen wird. Betriebe, die mit einer externen Wäscherei zusammenarbeiten, sind in der Regel auf der sicheren Seite. Doch auch die Hotelwäscherei sollte mit Flüssigwaschmittel-Dosieranlage ausgestattet sein und darauf achten, dass professionelles Waschen mit einem desinfizierenden Waschprogramm erfolgt. Das gilt für jegliche Art der Wäsche, auch für die Berufskleidung der Angestellten in Küche, Housekeeping, Haustechnik, SPA und Service.



Tipp 5: Kommunikation und Verhaltensmaßnahmen

Damit die Gäste auch in dieser Zeit einen erholsamen Urlaub verbringen können, sollten ihnen die geltenden Hygienestandards wie Abstand von 1,5 Metern, Mund-Nasen-Schutz, Hände-Desinfektion etc. vermittelt, aber auch die zusätzlichen Maßnahmen des Betriebs verdeutlicht werden. Durch Aushänge, Hinweise im Zimmer, E-Mails vor der Anreise oder Posts auf den Social-Media-Kanälen können und sollten die Gäste über die Anstrengungen des Betriebs hinsichtlich der Hygiene informiert werden.

PARKPLATZKONZEPT



Unternehmer, die Kundenparkplätze zur Verfügung stellen, müssen ein Parkplatzkonzept ausarbeiten und auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorlegen.

Was ist ein Parkplatzkonzept?

- Das Parkplatzkonzept ist eine Maßnahme des Infektionsschutzes
- Es dient der Steuerung der Kundenfrequenz
- Betreiber von Geschäften stellen damit einen Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Kunden sicher
- Pro Kunde müssen im Geschäft 20 qm zur Verfügung stehen
- Sind mehr Parkplätze vorhanden, als Kunden ins Geschäft dürfen, muss die Anzahl verringert werden

Was können Sie tun, um den Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Kunden zu gewährleisten?

- Sperren Sie Parkplätze, zum Beispiel jeden zweiten
- Es ist nicht sinnvoll, einen Teil des Parkplatzes zu sperren. Vielmehr ist der Abstand zwischen den Autos zu vergrößern
- Weisen Sie die Autos auf den Parkplatz ein und leiten Sie die Autos gezielt zu den Parkplätzen
- Achten Sie dabei darauf, dass nie mehr Parkplätze als zulässig belegt sind
- Kontrollieren Sie die Parkdauer
- Sprechen Sie sich mit benachbarten Parkplatzbetreibern und Parkplatzeinhaltern ab

Bitte achten Sie auf eine ausreichende Beschilderung.

Quellen

<https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/gastro-alles-auf-einen-blick/>

<https://www.tuvsud.com/de-de/-/media/de/product-service/pdf/sonstiges/lebensmittel/fsi-checkliste-2-gastronomie.pdf?la=de-de&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50>

https://media.hotellerie.de/media/docs/ideensammlung_betriebliche_massnahmen_zum_wiederhochfahren1.pdf

<https://www.bgn.de/corona/allgemeines-zur-betriebshygiene/>

<https://www.tophotel.de/hygiene-im-fokus5-tipps-zur-sicheren-reinigung-58046/>

<https://www.bgn.de/corona/allgemeines-zur-betriebshygiene/>

<https://www.bgw-online.de/DE/Arbeitssicherheit-Gesundheitsschutz/Gesunde-Haut/Schutzmassnahmen/Schutzmassnahmen-node.html>

<https://www.quarks.de/gesellschaft/wissenschaft/was-man-ueber-schutzmasken-in-zeiten-von-corona-wissen-muss/>

<https://www.ihk-muenchen.de/corona-unternehmen-hygiene/>

<https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/parkplatzkonzept-hinweise-fuer-unternehmen/>

https://www.stmgp.bayern.de/wp-content/uploads/2020/05/20200510_checkliste_schutz_und_hygienekonzept.pdf

Nützliche Links

Bundesagentur für Arbeit: www.arbeitsagentur.de

→ Informationen zum Kurzarbeitergeld:

https://www.arbeitsagentur.de/datei/kug-corona-virus-infos-fuer-unternehmen_ba146368.pdf

Bundesministerium für Arbeit: www.bmas.de

→ Informationen zu Arbeitsrecht und Arbeitsschutz

Bundeswirtschaftsministerium: www.bmwi.de

→ Erklärungen zu gesetzlichen Änderungen

Bundesfinanzministerium: www.bundesfinanzministerium.de/corona

→ Informationen zum „Corona-Schutzschild für Deutschland“:

KfW Förderbank: www.kfw.de

→ Informationen zu Hilfskrediten:

<https://www.kfw.de/KfW-Konzern/Newsroom/Aktuelles/KfW-Corona-Hilfe-Unternehmen.html>

Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung (GGKA): www.ggka.de

→ Corona-Fact-Sheets für Fachhändler, Planer und Lieferanten

DEHOGA Bundesverband: www.dehoga-bundesverband.de

→ Zahlreiche Informationen zur Coronakrise: <https://www.dehoga-corona.de/>

→ Betriebliche Maßnahme bei Wiedereröffnung:

https://media.hotellerie.de/media/docs/ideensammlung_betriebliche_massnahmen_zum_wiederhochfahren1.pdf

IHA Hotelverband Deutschland: www.hotellerie.de

→ Vorschläge für Hygienekonzepte:

https://media.hotellerie.de/media/docs/ideensammlung_betriebliche_massnahmen_zum_wiederhochfahren1.pdf

TÜV SÜD: www.tuvsud.de

→ Checkliste zu Hygienemaßnahmen im Arbeitsbereich mit Lebensmitteln:

<https://www.tuvsud.com/de-de/-/media/de/product-service/pdf/sonstiges/lebensmittel/fsi-checkliste-2-gastronomie.pdf?la=de-de&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50>

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe: www.bgn.de

→ Allgemeines zur Betriebshygiene: <https://www.bgn.de/corona/allgemeines-zur-betriebshygiene/>

Tipps für Hygienemaßnahmen allgemein

Handlungsempfehlung Reinigung und Hygiene während der COVID19-Pandemie:

<https://www.die-gebaeuedienstleister.de/service-fuer-gebaeuedienstleister/login/informationen-zum-coronavirus>

Handlungshilfe für das Reinigungsgewerbe:

https://www.bgbau.de/fileadmin/Medien-Objekte/Medien/Gefaehrdungsbeurteilung/Handlungshilfe_Reinigungsgewerbe_Coronavirus.pdf

Arbeitsschutzstandard (BMAS):

https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1