

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 09. September 2020

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

Voraussetzungen für den Betrieb

Voraussetzung für den Betrieb von Gaststätten und Beherbergungsbetrieben zu touristischen Zwecken ist, dass die dafür verantwortlichen Personen die Umsetzung der Vorschriften zum Mindestabstand, zu den Kontaktbeschränkungen sowie die allgemeinen und besonderen Infektionsschutzregeln vollumfänglich gewährleisten können. Die Verantwortlichen erstellen dafür ein schriftliches Infektionsschutzkonzept, in dem u. a. im Ergebnis der Beurteilung der spezifisch gegebenen Gefährdungen die konkreten Schutzmaßnahmen für die Betriebe zu dokumentieren sind. Das Infektionsschutzkonzept ist für Kontrollen vorzuhalten.

Ein Infektionsschutzkonzept muss zumindest zu den folgenden Punkten Aussagen bzw. Festlegungen enthalten:

1. die Kontaktdaten der verantwortlichen Person,
2. Angaben zur genutzten Raumgröße in Gebäuden,
3. Angaben zur begehbaren Grundstücksflächen unter freiem Himmel,
4. Angaben zur raumluftechnischen Ausstattung,
5. Maßnahmen zur regelmäßigen Be- und Entlüftung,
6. Maßnahmen zur weitgehenden Gewährleistung des Mindestabstands,
7. Maßnahmen zur angemessenen Beschränkung des Publikumsverkehrs,
8. Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionsschutzregeln,
9. Maßnahmen zur Sicherstellung des spezifischen Schutzes der Arbeitnehmer im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach § 5 des Arbeitsschutzgesetzes, soweit Beschäftigte betroffen sind.

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 09. September 2020

Private Feiern, Familienfeiern sowie nicht öffentliche Veranstaltungen sind unter Beachtung geeigneter Infektionsschutzvorkehrungen zulässig. Der für das Infektionsschutzrecht zuständigen Behörden ist eine Feier bzw. nicht öffentliche Veranstaltung mindestens zwei Werktage vor Veranstaltungsbeginn anzuzeigen, wenn in geschlossenen Räumen mehr als 50 Personen oder im Freien mehr als 100 Personen daran teilnehmen. Die Möglichkeit der Kontaktnachverfolgung in geschlossenen Räumen ist sicherzustellen.

Die Infektionsschutzregeln und Arbeitsschutzvorschriften sind unter Berücksichtigung der jeweiligen besonderen spezifischen Bedingungen umzusetzen. **Die Infektionsschutzplanung sowie Personaleinsatzplanung müssen bereits vor der Öffnung im Rahmen der Erstellung einer aktualisierten Gefährdungsbeurteilung erfolgen.**

1. Die Gäste sollen verantwortungsvoll vor der Infektion geschützt werden und gleichzeitig soll damit auch eine Überforderung des Gesundheitssystems vermieden werden (**Infektionsschutzregeln**). 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**). Der Schutz des Personals dient darüber hinaus ebenfalls dem Infektionsschutz.

Die Schutzmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit hin zu überprüfen und bei Bedarf anzupassen bzw. zu ergänzen. Die Betriebsinhaber bzw. 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.

Es wird empfohlen, Unterstützung und Beratung durch die Fachkraft für Arbeitssicherheit sowie den Betriebsarzt in Anspruch zu nehmen.

Bezüglich der Sicherheitsmaßnahmen ist die organisatorische und kommunikative Einbeziehung Dritter (Fremdpersonal wie Handwerker, Lieferdienste) erforderlich.

Die Festlegung des zuständigen Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt sind zusätzlich zu berücksichtigen.

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 09. September 2020

1. Allgemeine und besondere Infektionsschutzregeln

Zuständig für Anordnungen und für Überwachungsmaßnahmen sind die unteren Gesundheitsbehörden. Die Polizei leistet Unterstützung.

Allgemeine und besondere Infektionsschutzregeln:

- Die Erfassung der Kontaktdaten von Gästen in geschlossenen Räumen zur Ermöglichung Kontaktnachverfolgung ist vorgeschrieben. Zu erfassen sind:
 1. Name und Vorname,
 2. Wohnanschrift oder Telefonnummer,
 3. Datum, Beginn und Ende der jeweiligen Anwesenheit.

Die Erfassung darf für Dritte nicht einsehbar sein, nicht zu anderen Zwecken verwendet werden und ist jeweils nach vier Wochen zu löschen oder vernichten. Die Kontaktdaten sind für die zuständige Behörde vorzuhalten und auf Anforderung an diese zu übermitteln.

Im Grundsatz gilt, die Nachverfolgbarkeit durch Erfassen der Kontaktdaten nach muss gewährleistet sein. Es reicht aus, dass Kontaktnachverfolgung in Hotels und vergleichbaren Beherbergungsstätten für die Dauer des Aufenthaltes erfolgt, so dass nicht bei jeder Mahlzeit oder jedem Gaststättenbesuch eine nochmalige Erfassung der Kontaktdaten vorgenommen werden muss.

Kioske und vergleichbare Betriebe mit Laufkundschaft, auch in großen Einkaufszentren, müssen keine Kontaktnachverfolgung vornehmen.

- 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 Beschränkung von Kontakten der Gäste untereinander, Angehörige eines Haushaltes und eines weiteren Haushaltes oder die maximal nach der jeweils geltenden Verordnung mögliche Anzahl der Personen dürfen an einem Tisch zusammensitzen, ohne dass der Abstand von 1,5 Metern eingehalten werden muss.
- Abstand von 1,5 Metern zwischen den Personen an unterschiedlichen Tischen.

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 09. September 2020

- Anbringung von Warnhinweisen, Wegweisern, Bodenmarkierungen nach Bedarf.
- Selbstbedienung und Buffets sind nur unter Beachtung und Realisierung erforderlicher Hygienemaßnahmen zulässig.
- Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung schützen.
- Einhaltung von mindestens 1,5 Meter Abstand zwischen den Gästen und dem Personal unter Nutzung von Barrieren wie z. B. Tablettts oder Servierwagen oder Plexiglasschutzwände, wo dies nicht möglich ist, sind andere Maßnahmen zu realisieren, wie das Verwenden einer Mund-Nase-Bedeckung.
- Eine Durchdringung von Außengastronomiebereichen durch Fußgängerverkehr ist zu unterbinden.
- Unterbindung von Ansammlungen von Gästen an der Rezeption (z. B. beim Check-in) und in der Lobby (z. B. mit Platzierungssystemen arbeiten).
- Personen, deren Kontakt untereinander gestattet ist (Angehörige eines Haushaltes und eines weiteren Haushaltes oder die maximal nach der jeweils geltenden Verordnung mögliche Anzahl der Personen) dürfen gemeinsam Hotelzimmer nutzen.
- Bereitstellung von ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel.
- zusätzliche regelmäßige Reinigungen der Gästetoiletten.
- Reduzierung von möglichen Schmierinfektionen über Speisekarte, Menagen, Tablettts, Servietten, Stifte, Decken usw.).
- regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen).
- Geschirr-Spülvorgänge bei Temperaturen über 60 °C. Das gilt auch für Gläser.
- Sicherstellung der erforderlichen Lüftungstechnischen Maßnahmen, siehe: [BGN: Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes](#)
- Täglicher Tausch aller Handtücher im Hotelzimmer.
- Wirkungsvolle Information der Gäste (z. B. durch Aushänge und Informationsgespräche) über die Durchführung der Schutzmaßnahmen sowie zu organisatorischen und persönlichen Hygiene- sowie Verhaltensregeln (wie Abstandsgebot, Händehygiene, Lüftungsmaßnahmen, geltende Regelungen für den Ausschluss von Personen mit erkennbaren Symptomen einer COVID-19-Erkrankung, insbesondere akuter Verlust des Geschmacks- oder Geruchssinns, Atemnot oder Fieber im Zusammenhang mit neu aufgetretenem Husten, sowie Husten- und Nies-Etikette, Personenzahlbeschränkung beim Lift. Die Beachtung der Infektionsschutzregeln sind zu überprüfen.
- Da das Shisha-Rauchen mit einer erhöhten Aerosol-Bildung einhergeht, das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung nicht möglich ist, das Einhalten des Mindestabstandes



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 09. September 2020

nicht immer gewährleistet werden kann und durch das Teilen von Mundstücken eine erhöhte Infektionsgefahr besteht, ist das Shisha-Rauchen in entsprechenden Bars derzeit nicht vertretbar.

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

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&eID=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.

- 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. Hier sollte die Beratung durch den Betriebsarzt in Anspruch genommen sowie Wunschuntersuchen im Sinne der Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) ermöglicht

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 09. September 2020

werden. 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 eine Mund-Nasen-Bedeckung zu verwenden. Die Verwendung der Mund-Nasen-Bedeckung schließt die Bereitstellung, die Sicherstellung des richtigen Umgangs bzw. Tragens durch Unterweisung und ggf. die Gewährung von Kurzpausen ein. Siehe: https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Coronavirus/FAQ/PSA-FAQ_node.html
- 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.
- Die Verwendung von zusätzlicher persönlicher Schutzausrüstung erfordert ggf. zusätzliche arbeitsmedizinische Vorsorge. Diese ist den Beschäftigten zu ermöglichen beziehungsweise anzubieten.

Unterkünfte für Beschäftigte müssen dem Arbeitsstättenrecht und den grundsätzlichen Regelungen zu Kontaktbeschränkungen und zum Infektionsschutz entsprechen.

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

Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales konkretisiert die Anforderungen an den Arbeitsschutz in Hinblick auf SARS-CoV-2.

Siehe: <https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html> und



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 09. September 2020

https://www.thueringen.de/mam/th7/tlv/tlv_merkblatt_sars-cov-2_arbeitsschutzregeln.pdf

Die Anordnung weiterer Maßnahmen nach dem IfSG bleiben genauso unberührt, wie die Lebensmittelbestimmungen und die Mitbestimmungsrechte nach dem Betriebsverfassungsgesetz.

Kontakt

Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie
Referat 54 – Arbeitsschutz

E-Mail: Covid19-Schutzkonzepte-Info@tmasgff.thueringen.de

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

Stand: 04. September 2020