

Merkblatt zur Wiedereröffnung der Gastronomie und Hotellerie nach dem Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gaststätten und Beherbergungsstätten im Zusammenhang mit der Eindämmung des Corona-Virus (Sars-CoV-2)

(STAND 05.07.20)

!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.

Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

DEHOGA Saarland

Feldmannstraße 26, 66119 Saarbrücken, Tel.: 0681 9833350, Fax: 0681 52326, mail: info@dehogasaar.de, www.dehogasaar.de

Bitte lesen Sie zwingend:

- Hygieneplan der Landesregierung für Gast- und Beherbergungsstätten: https://corona.saarland.de/DE/service/downloads/documents/wirtschaft/hygieneplan-gastronomie.pdf?_blob=publicationFile&v=6
- Leitfaden BGN Gefährdungsbeurteilung Corona: https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440
- BGN Pandemie- und Infektionsschutzplan: https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604574&eID=sixomc_filecontent&hmac=7781ef86cb2767a676dc41262b4e26b20a1c897d
- Lebensmittelhygienische Hinweise betreffend Übertragbarkeit des Coronavirus auf Lebensmittel 1
https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

Bitte dringend beachten:

- Viele der Corona-Auflagen satteln auf Ihre bereits vorhandenen Gefährdungsbeurteilungen und HACCP-Konzepte auf. Diese sind um die neuen Bestimmungen zu ergänzen. Neu hinzu kommt das Anfertigen eines Pandemie- und Infektionsschutzplans.
- Für die persönliche, regelmäßig durchzuführende Händehygiene sowie die entsprechende Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten ist ein **verbindlicher Hygiene- und Reinigungsplan zu erstellen**.
- Vor Wiederaufnahme der Arbeit **muss** eine Unterweisung über die Umsetzung der Schutzmaßnahmen und des Hygiene- und Reinigungsplans für **alle** Mitarbeiter erfolgen. Diese muss dokumentiert werden! Ein Beispiel finden Sie hier: Musterpräsentation [Corona Mitarbeiter-Schulung](#)

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Überblick über die verpflichtenden Maßnahmen ...

... zur besseren Planung und Kontrolle der Gästeanzahl

- Bei Spontanbesuch ist eine Zuweisung von Tischen und Sitzplätzen durch das Personal **zu empfehlen**.

... im Eingangsbereich

- Anbringen von Hinweisschildern (siehe dazu auch **Downloadhinweis Seite 8**) zu
 - Hygieneregeln Händereinigung und Desinfektion
 - Verhalten bei Husten und Niesen
 - Mindestabstand
 - Service (Bedienpflicht, Thekenverbot, Sitzplatzpflicht usw.)
 - Bezahlungsmodalitäten
 - Betretungsverbot für Gäste mit Corona-Krankheitszeichen, mit Quarantäne- oder Isolierungsaufgabe
- Bereitstellen von Händedesinfektionsmitteln **der Kategorie „begrenzt viruzid“** frei zugänglich und gut sichtbar

2

... beim Empfang der Gäste

- **Empfehlung:** Kontrolle des Zugangs – kein eigenmächtiges Betreten durch die Gäste (gilt auch für den Außenbereich, d.h. dieser sollte entsprechend abgesperrt werden)
 - **Empfehlung: Zuweisung des Tisches** – bei Begleitung durch Mitarbeiter zum Tisch ist der Mindestabstand zu beachten
 - **Registrierung der Kontaktdaten** mittels vorbereiteten Formblättern mit **Name, Wohnort, Erreichbarkeit und Ankunftszeit** oder **auf digitalem Wege mittels Registrierungssapp** (z.B. <https://darfichrein.de/dir/home>).
- Erfasst werden muss grundsätzlich jeder Gast; jedoch reicht bei Personengruppen aus gleichem Hausstand, die Kontaktdaten eines Vertreters der anwesenden Personen

Eine Überprüfung der Angaben (z.B. durch Vorlage eines Personalausweises) ist nicht erforderlich.

Bitte beachten: Diese Daten müssen einen Monat lang aufbewahrt werden und sind auf Anforderung dem Gesundheitsamt zu überlassen. Die Erhebung dieser Daten ist nach Art. 6 Abs 1 lit. C. in Verbindung mit § 7 Abs. 2 VO-CP Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Verbindung mit § 7 Abs. 2 VO-CP zulässig. Es bestehen Informationspflichten nach Art. 13

!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

DSGVO. Nach Ablauf der Monatsfrist sind die Dokumentationen DSGVO-konform zu vernichten.

... im Restaurantbereich

Eine absolute Begrenzung der Gästeanzahl ist nicht vorgeschrieben. Diese richtet sich nach den Gegebenheiten des jeweiligen Gastronomiebetriebes. Es gelten folgende Regeln:

- Die zulässige Gästezahl am Tisch bzw. im Lokal richtet sich nach dem Mindestabstand von 1,50 m **und** den jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen (siehe aktuelle Corona-Bekämpfungs-Verordnung unter www.corona.saarland.de)

Ohne Einhaltung des Mindestabstands können **Stand 05.07.2020 sitzen:**

- **Im vorhinein bestimmte Gruppen bis zu 10 Personen aus verschiedenen Hausständen,**
- **Angehörige des „familiären Bezugskreises“ jeweils ausgehend von einer Bezugsperson (Ur-Großeltern, Großeltern, Eltern, Kinder, Geschwister, Geschwisterkinder) + zusätzlich Angehörige eines weiteren Hausstandes unabhängig von der Gesamtpersonenzahl- in dieser Konstellation können also auch mehr als 10 Personen zusammensitzen! Der Nachweis der Familienzugehörigkeit ist nicht erforderlich.**

Hinweis: Zum jeweiligen Nachbartisch mit einer anderen Gruppe muss der Mindestabstand von 1,50 m weiterhin gewahrt bleiben.

- Geeignete Abtrennungen können den Mindestabstand ggf. ersetzen.
- Ist keine geeignete Abtrennung vorhanden, sind Tische und Sitzplätze so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,50 m von jedem Sitzplatz aus zu Sitzplätzen und Tischfläche des Nebentisches eingehalten wird.
- **Buffets sind als Bedienbuffet in der Speisgastronomie und im Hotel zulässig.** Das heißt die präsentierten Speisen müssen vom Gast durch geeignete Maßnahmen (z.B. Spuckschutz) abgetrennt werden und durch das Bedienpersonal dem Gast angereicht werden. Die Gäste brauchen keine Maske zu tragen, das Personal dann, wenn der Mindestabstand zu den anstehenden Gästen nicht gewahrt werden kann oder keine anderen wirksamen Maßnahmen (Abtrennungen) möglich sind. Der Mindestabstand beim Warten ist zu wahren und z.B. durch Bodenmarkierungen kenntlich zu machen.
- **Buffets mit Selbstbedienung sind nur zulässig,** wenn ausschließlich portionierte Speisen in entsprechenden Portionsgefäßen angeboten werden. Eine Entnahme von Speisen aus größeren Behältnissen oder von Platten durch den Gast ist unzulässig. Ebenso ist sicherzustellen, dass frische Teller, Besteck und ähnliches nicht von anderen Gästen berührt werden können (kein „Wühlen im Besteckkasten“). Die Speisen sind durch Abdeckungen oder Spuckschutz zu schützen. Der Mindestabstand beim Warten ist zu wahren und z.B. durch Bodenmarkierungen kenntlich zu machen.

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

- Der Thekenbetrieb sowie der Aufenthalt an der Theke sind unter Einhaltung des Mindestabstands und der Gruppengröße, geregelt in der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung, erlaubt. Es ist durch Vorkehrungen sicherzustellen, dass der Mindestabstand zwischen hinter der Theke arbeitendem Personal sowie sich an der Theke aufhaltenden Personen sichergestellt ist. Alternativ ist die Verwendung von Abtrennungen (z.B. Plexiglas) möglich. Ebenso ist sicherzustellen, dass zu Schankanlagen, Lebensmitteln, Gläsern, Geschirr und ähnlichem ein ausreichender Sicherheitsabstand (1,5 Meter) von den Gästen ohne MNB eingehalten wird. Alternativ sind diese Gegenstände durch Abtrennungen vor Tröpfchenkontamination zu schützen. Es ist sicherzustellen, dass dem Personal ausreichend Platz an Thekendurchgängen zur Verfügung steht. Hierzu sind gegebenenfalls Areale zu sperren.
- Für die Abgabe mitnahmefähiger Speisen und Getränke z.B in Kantinen, Selbstbedienungsrestaurants, Kioske und Biergärten gilt je nach Konzept das gleiche wie für die Zulässigkeit von Buffets (s.o).
- Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Reinigung/Desinfektion berührter Flächen erforderlich (z. B. Tische, Armlehnen, alle Gegenstände in den Gastzimmern, Handläufe, Türgriffe, Kassenoberfläche und EC-Geräte).
- Die Bezahlung sollte bevorzugt kontaktlos erfolgen. Alternativ die Geldübergabe möglichst kontaktlos vorbereiten (Ablage, Tablett) oder einen separaten Kassenserviceplatz mit entsprechenden Hygienevorkehrungen einrichten.
- Gasträume sind regelmäßig zu lüften und für kontinuierlichen Luftaustausch zu sorgen. Achtung: Stoßlüften ist wirksamer als gekippte Fenster.

Im Hotelbereich gilt zusätzlich:

- Hotelgästen ist das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ohne Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 m nur im Rahmen der zulässigen Kontakte gemäß der Corona-Bekämpfungs-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung, abrufbar unter www.corona.saarland.de, gestattet.
- Die Möglichkeit der Benutzung hoteleigener Schwimmbäder, Saunen sowie von Fitness- und Wellnessbereichen richtet sich nach der aktuellen Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.
- Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der aktuellen Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.
- Die Zulässigkeit des Sportangebotes im Innen- und Außenbereich richtet sich nach der derzeit gültigen Fassung der Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.

- In Beherbergungsbetrieben ist über die Erfassung der einfachen Kontaktdaten hinaus eine Erfassung aller Gäste mit vollständiger Meldeanschrift und Erreichbarkeit sicherzustellen. **Der Betreiber hat eventuell geltende Beherbergungsverbote nach § 7 Absatz 4 CP-VO zu prüfen und durchzusetzen.**

§ 7 Abs. 4 der Corona-Verordnung vom 26. Juni bestimmt sinngemäß, dass Gäste

....,die aus einem Landkreis oder einer kreisfreien Stadt eines anderen Landes der Bundesrepublik Deutschland anreisen oder dort ihren Wohnsitz haben, in dem oder in der in den letzten sieben Tagen vor der geplanten Anreise die Zahl der Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 laut Veröffentlichung des Robert Koch-Instituts (RKI) höher als 50 pro 100.000 Einwohnern liegt.

nicht beherbergt werden dürfen.

Kommt der Gast aus einem solchen Landkreis innerhalb des relevanten Zeitraums von 7 Tagen vor der Anreise ist die Beherbergung ausnahmsweise erlaubt, wenn Gäste über ein ärztliches Zeugnis in deutscher oder englischer Sprache verfügen, welches bestätigt, dass keine Anhaltspunkte für das Vorliegen einer Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 vorhanden sind. Dieses muss der zuständigen Ortspolizeibehörde auf Verlangen unverzüglich vorgelegt werden. Das ärztliche Zeugnis muss sich auf eine molekularbiologische Testung stützen, die in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem sonstigen Staat, den das RKI in eine Liste von Staaten mit hierfür ausreichendem Qualitätsstandard aufgenommen hat, durchgeführt und höchstens 48 Stunden vor der Anreise vorgenommen worden ist. Das Verbot der Aufnahme gilt ferner nicht für Gäste, die entweder

- zwingend notwendig und unaufschiebbar beruflich oder medizinisch veranlasst anreisen oder
- einen sonstigen triftigen Reisegrund wie insbesondere einen Besuch bei Angehörigen des familiären Bezugskreises gem. § 1 Absatz 2, die Wahrnehmung eines Sorge- oder Umgangsrechts oder Beistand oder Pflege schutzbedürftiger Personen haben.

Achtung: Der Hotelier bzw. der Betreiber des Beherbergungsbetriebs hat keinerlei Kontrollbefugnis. Er muss und kann nur prüfen, ob die Angaben des Gastes zu seiner Anreise und seiner Wohnadresse plausibel sind.

Die aktuell gesperrten Landkreise können sie [hier](#) identifizieren. Der Link ist direkt mit dem Dashboard des RKI verbunden. Auch eine Rückwärtssuche über die Postleitzahl ist möglich.

!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Dies ist ein Service der Kollegen vom DEHOGA Bayern. Trotz aller Sorgfalt können wir jedoch eine Haftung für die Richtigkeit nicht übernehmen.

Bitte beachten Sie unsere SonderFAQs zu diesem Thema, die wir unter www.dehogasaar.de veröffentlicht haben.

In Shisha-Bars gilt zusätzlich:

Wasserpfeifen dürfen jeweils nur von einer Person genutzt werden. Es sind ausschließlich Einweg-Schläuche und Mundstücke zulässig, die in geschlossener Umverpackung an den Konsumenten ausgehändigt werden müssen. Eine Wiederverwendung dieser Teile ist nicht zulässig. Alle Teile der Wasserpfeife, die wiederverwendet werden (Wasserbehälter, Tauchrohr, Rauchsäule usw.) sind nach der Nutzung bei mindestens 60°C **in der Spülmaschine** zu reinigen. Der Aufenthalt in Shisha-Bars ist auf 2 Stunden pro Tag zu begrenzen. Bei einem Aufenthalt über Mitternacht hinaus ist keine Verlängerung des 2 Stunden Intervalls gestattet. Der Betreiber ist für die Einhaltung dieser Regelungen verantwortlich. Lüftungsanlagen haben kontinuierlich auf maximaler Stufe zu laufen, unabhängig von gemessenen Kohlenmonoxid-Werten.

... im Toiletten-/Sanitärbereich

- Bereitstellen **von Einmalhandtüchern sowie** Händedesinfektionsmitteln zusätzlich zu **Flüssigseifen**
- Sicherstellung der Einhaltung des Mindestabstandes ggf. durch Absperrung von Urinalen, Waschbecken etc.
- Verkürzung der Reinigungszyklen. **Die Reinigungszyklen sind durch Aushang und Unterschrift des Verantwortlichen kenntlich zu machen. Je nach Größe und Gastaufkommen sind geeignete Zugangsbeschränkungen sicherzustellen („Schlüssel-Ausgabe“ oder ähnliches)**

... im Küchen- und Thekenbereich

- Arbeitsbereiche sind zu entzerren, um den Mindestabstand zu gewährleisten.
- Wo dies **nicht** möglich ist, ist das Tragen von MNB (Mund- und Nasen-Bedeckung) oder das Anbringen von Abtrennungen erforderlich.
- **Keine grundsätzliche Maskenpflicht beim Zubereiten von Lebensmitteln**
- **Benutztes Geschirr, insbesondere Gläser und Besteck, sind mit Seifenlauge und mit einer Mindesttemperatur von 60 Grad Celsius zu spülen. Die Benutzung einer Geschirrspülmaschine, die diese Temperatur sicherstellt, wird dringend empfohlen! Damit können Sie einen wesentlichen Gefahrenherd für die Übertragung des Virus eindämmen!**

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

... zum Schutz der Mitarbeiter

- Gästekontakt durch die Mitarbeiter bei der Platzzuweisung, Bestellaufnahme, dem Servieren, Kassieren und Abräumen ist auf ein Mindestmaß zu begrenzen.
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Der Mindestabstand von 1,50 m zwischen den Beschäftigten untereinander und zu den Gästen ist grundsätzlich einzuhalten. In Ausnahmen, wie z.B. beim Servieren, darf dieser unterschritten werden. Diese Situationen sind auf ein Mindestmaß zu begrenzen.
- Tragen von MNB für Mitarbeiter **nur dann, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann**. MNB-Masken müssen vom Arbeitgeber in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt werden.
- **Mitarbeiter haben besonders auf eine vorbildliche Händehygiene zu achten. Dies beinhaltet Händewaschen mit Seife oder eine Händedesinfektion nach Kontakt mit Zahlungsmitteln oder anderen Gegenständen, die vom Gast genutzt wurden. Dazu notwendige Handwaschgelegenheiten und Desinfektionsmittelspender sind vom Betreiber an gut erreichbaren Stellen vorzuhalten und zu nutzen.**
- Dokumentation des Betriebsaufenthaltes der Mitarbeiter (siehe ebenso BGN -Pandemieplan).
- Beschäftigungsverbot für Mitarbeiter mit typischen Corona-Symptomen oder einer akuten Atemwegsinfektion bzw. Fieber bis zur ärztlichen Abklärung.
- Risikogruppen (Schwangere und Mitarbeiter mit Vorerkrankungen) müssen in die Gefährdungsbeurteilung aufgenommen werden und alternative Beschäftigungsmöglichkeiten angeboten werden (oder evtl. Freistellungsanspruch).

7

Bitte beachten Sie zusätzlich:

- Im Außenbereich gelten die gleichen Bestimmungen, wie im Innenbereich.
- Im Zweifelsfall ist immer der Mindestabstand von 1,50 m einzuhalten.
- Warteschlangen sind in **allen** Bereichen zu vermeiden.
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten.
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten.

Piktogramme und Hinweisschilder

Der DEHOGA Bundesverband hat auf einer neuen Website zahlreiche Unterlagen für die Wiederöffnung von Hotellerie und Gastronomie zusammengetragen. Zum Download bereit stehen grafisch gestaltete Aushänge für die wichtigsten Verhaltensregeln von Gästen und Mitarbeiter, Abstands- und Platzierungsschilder, eine Dokumentation für die Corona-Mitar-

!!!Hinweis: Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

beiter-Belehrung, Checkliste für die Toilettenreinigung, Anleitungen fürs Händewaschen oder richtige Niesen und Husten, Markierungen für ein Wegeleitsystem und noch Einiges mehr: <https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/>

Unsere weiteren Empfehlungen zur Erleichterung der Einhaltung der vorgeschriebenen Hygiene Maßnahmen:

- **Tischwäsche**
 - Hinweis:** Sie dürfen Tischwäsche nutzen. Allerdings müssen Sie diese nach JEDEM Gastwechsel austauschen und reinigen!
- Papier- statt Stoffservietten anbieten
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafeln, laminierte Speisekarten o.ä. nutzen, ggf. auch digitale Speisekarten
- Ggf. Speiseangebot minimieren
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ das Besteck auf Teller, abgedeckt mit Folie, mit an den Tisch bringen.
- Ggf. Tablett mit den bestellten Getränken auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen.
- Besser Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen; kein Vorlegen am Tisch
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- und Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen – das vermeidet häufiges Nachfragen!