

Wiedereröffnung nach Corona-Schließung

Eine Checkliste für Hotels, Gastronomie und Betriebsrestaurants

Zum Schutz der Gäste vor Infektionen ist ein umfangreiches Hygienekonzept erforderlich, das in den einzelnen Bundesländern unterschiedlich sein kann und durch regionale Vorschriften ergänzt werden muss. Ebenfalls fordert das BMAS zum Schutz der Mitarbeiter ein Infektionsschutzkonzept. Unsere Empfehlungen orientieren sich an diesen Forderungen und den anwendbaren Empfehlungen des RKI für den nicht-medizinischen Bereich, der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung und der BGN. Die spezifischen Vorgaben der jeweiligen Landesregierungen sollten darüber hinaus berücksichtigt werden. Bitte berücksichtigen Sie, dass es sich hierbei lediglich um eine Checkliste mit Empfehlungen handelt, die auf dem aktuellen Stand (6.5.2020) beruht und keinen Anspruch auf Vollständigkeit hat bzw. keine rechtsverbindliche Beratung darstellt. Für eventuelle Rückfragen und eine ausführliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Allgemeine Empfehlungen

Allgemeinflächen:

- Händedesinfektionsmittelpender, möglichst berührungslos im Eingangsbereich
- Gästeinformation gut sichtbar im Eingangsbereich anbringen
- Aufzugnutzung nur unter Wahrung der Abstandsregel 1,50 m
- Flure, Treppenhäuser: Beleuchtung durch Bewegungsmelder
- Sanitäre Anlagen: Max. gleichzeitige Benutzeranzahl festlegen
- Sanitäre Anlagen: mind. Seifenspender, Einweghandtuchpapier
- Wartebereiche: Abstandsregeln 1,50 m, ggf. Stühle entfernen
- Wartende koordinieren: Abstandsmarkierungen am Boden
- Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung durch Gäste auf allen Allgemeinflächen

Personalschutz:

- Gefährdungsbeurteilung nach Arbeitsschutzgesetz
- Organisation des Personaleinsatzes in festen Teams, wenn möglich
- Information und Schulung der Mitarbeiter über die Inhalte des Hygiene- und Infektionsschutzkonzept
- Information der Mitarbeiter über das Verhalten bei Symptomen
- Ausreichende Ausstattung mit Berufskleidung
- Waschen von Berufskleidung bei mind. 60 °C
- Ausstattung der Mitarbeiter mit Mund-Nasen-Bedeckung, Einweg- oder Mehrweg
- Desinfizierendes Waschen der Mehrweg-Mund-Nasen-Bedeckung
- Erstellung eines Händehygieneplans
- Durchführung dokumentierter Personalschulung, ggf. Sicherstellung, dass Inhalte auch verstanden werden

Küchen:

- Zugangsbeschränkung zur Küche
- HACCP-Konzept
- Reinigung und Desinfektion im Küchenbereich
- Spülmaschine technisch einwandfrei, dokumentiert
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Erst-/Folgebelehrung gem. IfSG durchgeführt und dokumentiert

Reinigungs- und Desinfektion:

- Erstellung eines Reinigungs- & Desinfektionsplans
- Tägl. alkalische Reinigung der Gasträume, inkl. Handkontaktflächen
- Intensiv-Handkontaktflächen, z.B. Bedienpaneele, Ablage Rezeption, usw. mehrmals täglich alkalisch reinigen
- Reinigung der sanitären Anlagen an die Nutzungsfrequenz anpassen, ggfs. mehrmals täglich
- In hygienesensiblen Bereichen kann eine Desinfektion sinnvoll sein
- Waschen der gesamten Wäsche bei mind. 60°C, ggfs. desinfizierendes Waschverfahren
- Maschinelles Spülen von Geschirr und Besteck vorzugsweise in gewerblichen Spülmaschinen
- Einsatz von gewerblichen Reinigungsmitteln zur Reinigung
- Einsatz von Dosieranlagen an Spül- und Waschmaschinen

Zusätzliche Empfehlungen für Restaurants & Gastronomie

Gastronomiebetriebe, Biergärten:

- Tischreservierungen, Tische gemäß der Reservierung vorbereiten
- Gilt auch für den Außenbereich: Abstand mind. 1,50 m
- Einlasskontrolle, ggf. Wartebereich vor dem Restaurant
- Für Belüftung sorgen, Stoßlüften oder Lüftungsanlage

Betriebsrestaurants, Kantinen:

- Mit Infektionsschutzkonzept des Unternehmens abstimmen
- Öffnungszeiten ausweiten, mit Pausenzeiten abstimmen
- Essen zur Abholung ermöglichen
- Mindestabstände und Abstände der Stühle 1,50 m
- Stühle versetzt, nicht Vis-à-vis aufstellen
- Kein Buffet, keine Selbstbedienung, sondern Schöpfsystem
- Keine Obstkörbe oder offene Selbstbedienung
- Ausgabepersonal: Kopfbedeckung, Mund-Nasen-Bedeckung und Einweghandschuhe
- Reinigung/Desinfektion der Handkontaktflächen an Tisch, Stühlen nach jedem Gast
- Reinigung / Desinfektion der Tischmenagen nach jedem Gast

Wiedereröffnung nach Corona-Schließung

Zusätzliche Empfehlungen für Hotels & Pensionen

Eingangsbereich, Rezeption:

- Händedesinfektion im Eingangsbereich
- Information über Abstandsregelung und Verhalten direkt am Eingang
- Wartebereich: Mindestabstand 1,50 m einhalten
- Plexiglasscheibe an der Rezeption
- Digitaler Meldeschein
- Bargeldlose Bezahlung bevorzugen
- Information der Gäste über die Hygiene- und Verhaltensregeln

Speisesaal / Frühstücksraum:

- Einlasskontrolle, ggf. Wartebereich vor dem Speisesaal
- Tischabstände bzw. Errechnung der Höchstpersonenzahl
- Esszeiten verlängern, Tischreservierungen vornehmen
- Tischservice
- Servicepersonal trägt Mund-Nasen-Bedeckung
- Tischdecken nach jeder Benutzung wechseln
- Reinigung/ Desinfektion der Handkontaktflächen an Tisch und Stühlen nach jedem Gast
- Reinigung / Desinfektion der Tischmenagen nach jedem Gast
- Kein Buffet zur Selbstbedienung
- Bargeldlose Bezahlung ermöglichen
- Für Belüftung sorgen

Zimmer:

- Alle eingesetzten Textilien bei 60°C waschbar (Ausnahme: Vorhänge)
- Kein Einsatz von Dekokissen, textilen Unterlagen, Bettüberwürfen und Tagesdecken
- Aushänge, Informationsmappen und Unterlagen laminiert
- Unbenutzte Hygienesets nach jeder Abreise austauschen

Terrasse und Außenbereich:

- Tischabstände bzw. Errechnung der Höchstpersonenzahl
- Tischservice
- Servicepersonal trägt Mund-Nasen-Bedeckung
- Tischdecken nach jeder Benutzung wechseln,
- Reinigung/ Desinfektion der Handkontaktflächen an Tisch, Stühlen nach jedem Gast
- Reinigung / Desinfektion der Tischmenagen nach jedem Gast
- Sonnenliegen im Außenbereich: Mindestabstände einhalten

Zusätzliche Empfehlungen für Fitness, Wellness & Spa

- Fitnessraum: Zugangsbeschränkung, Terminvergabe oder komplette Sperrung, je nach länderspezifischer Vorgabe
- Schwimmbad: Zugangsbeschränkung, Terminvergabe oder komplette Sperrung je nach länderspezifischer Vorgabe
- Sauna: Zugangsbeschränkung, Terminvergabe oder komplette Sperrung je nach länderspezifischer Vorgabe
- Wellness und Spa: Zugangsbeschränkung, Terminvergabe oder komplette Sperrung je nach länderspezifischer Vorgabe

Quellen:

Robert-Koch-Institut:

1. https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html :
2. Hinweise zur Verwendung von Masken (MNS-, FFP- sowie Mund-Nasen-Bedeckung) (16.4.2020)
3. Reinigung und Desinfektion von Oberflächen außerhalb von Gesundheitseinrichtungen (4.4.2020)
4. Antworten auf häufig gestellte Fragen (FAQ) (4.5.2020)
5. Steckbrief zu COVID-19 (30.4.2020)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung:

1. BZgA: Informationen zu COVID-19 auf www.infektionsschutz.de
2. Hygiene- und Verhaltensregeln und -empfehlungen
3. Leitlinien der Bundesregierung zur Beschränkung sozialer Kontakte
4. <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/materialdownloads.html>

Bundesministerium für Arbeit und Soziales:

1. <https://www.bmas.de/DE/Startseite/start.html>
2. SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandard (pdf)

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe:

1. <https://www.bgn.de/corona/allgemeines-zur-betriebshygiene/>
2. <https://www.bgn.de/corona/was-muessen-sie-als-unternehmer-tun/>
3. <https://www.bgn.de/corona/bgn-handlungshilfen-fuer-betriebe/>