



Ihr Partner für Getränke und Events

Getränke Kreiner



Stand: 7. Mai 2020

Einführung

Die vorliegende Handlungsempfehlung ist aus den bisher bestehenden Standards der Rechtsverordnungen für Branchen, die bereits geöffnet sind sowie dem Arbeitsschutzstandard des BMAS und den branchenspezifischen Ausführungen der Berufsgenossenschaft BGN für die betriebliche Umsetzung zusammengeführt und branchentypisch gegliedert.

Die Handlungsempfehlung kann keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben, da die betriebliche Vielfalt zu groß ist, als dass alle Fallkonstellationen in der Handlungsempfehlung abgedeckt werden können. Die Handlungsempfehlung soll Anregungen schaffen, über eigene Maßnahmen und Abläufe im Betrieb nachzudenken. Gekennzeichnet ist die Betriebsausübung unter fortlaufenden Corona-Erschwernissen von der Einhaltung der definierten Abstandspflichten und den betrieblichen Vorgaben für einen hygienetechnischen Umgang mit dem Coronavirus. Bei Veröffentlichung dieser Handlungsempfehlung sind die Maßgaben der Betriebseröffnung der Gastronomie der hessischen Landesregierung noch nicht veröffentlicht. Diese Inhalte werden wir zeitnah über unsere Medien kommunizieren. Kernthema Ihrer betrieblichen Aufmerksamkeit muss die penible Einhaltung der besonderen Hygienemaßnahmen unter den erschwerten Bedingungen ausgelöst durch das Coronavirus sein.

Die uns abverlangten Maßnahmen sind nicht neu für uns. Seit dem 1. Januar 2006 haben wir in unseren Betrieben mit der EU-LebensmittelhygieneVO Maßnahmen der Basishygiene und HACCPKonzepte umzusetzen. Diese Vorgaben sind nun auf die Bedingungen des Coronavirus zu übertragen. Das heißt, Sie gehen gedanklich alle Kontaktstellen eines Gastes in Ihrem Betrieb durch, an denen der Gast durch Berührung, Gespräch o.ä. einer Infektion mit dem Virus ausgesetzt sein könnte. D.h. im Kontakt zu den Mitarbeitern, im Kontakt zur Betriebsausstattung, zur Speise oder zu anderen Gästen. Dasselbe tun Sie für den Kontakt Ihrer Mitarbeiter untereinander und deren Kontaktpunkten zu Ihrem Betrieb und Gästen. Überall dort, wo Sie dergestalt "kritische Kontrollpunkte" identifizieren, stellen Sie durch entsprechende Maßnahmen (Desinfektion, Abstandshaltung, Mund-Nasen-Masken o.ä.) sicher, dass eine Virusübertragung ausgeschlossen ist.

Uns ist bewusst, dass das Arbeiten unter Corona-Bedingungen allen ein Höchstmaß an Einsatz abverlangt. Sicher ist aber, wenn wir mit der Einhaltung der staatlichen Auflagen den langsamen Weg aus der Krise organisieren, die Arbeitsbedingungen für das Gastgewerbe sich auch mittelfristig wieder normalisieren werden. Mögliche Entlastungen und Öffnungen prüft die Landesregierung in einem Stufenplan mit Abständen von 14 Tagen.

Ihr Getränke Kreiner Team

Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

- Es existieren über den **Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums** bereits für viele Bereiche verbindliche Standards. Diese sind bereits durch die **Berufsgenossenschaft BGN** in entsprechende Branchenstandards für den Arbeitsschutz umgesetzt worden (Gefährdungsbeurteilung und Pandemieplanung, vgl. **Anlage Ia + Ib**).
- Die zukünftigen Rechtsverordnungen der Bundesländer haben insbesondere den **Infektionsschutz für die Gäste und die allgemeine Bevölkerung** zu regeln. Diese Rechtsverordnungen müssen zum Arbeitsschutz widerspruchsfrei sein.
- Daneben treten die **betrieblichen Konzepte**, insbesondere das jeweilige betriebliche HACCP-Konzept. Damit setzt jeder Unternehmer in seiner Verantwortung und mit seiner Expertise generelles Recht um. Diese Struktur hat sich bewährt und wird sich auch in Coronazeiten bewähren. Das bedeutet auch: Das Gesetz-/Verordnungsgeber muss und kann nicht jedes Detail regeln. (**vgl. Anlage II** „Ideensammlung betriebliche Maßnahmen“)

Konkret:

- Die **Hygieneleitlinien** für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sind bereits grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb.
- Jeder gastgewerbliche Unternehmer ist mit diesen Grundsätzen vertraut und ist sich seiner, aufgrund der Corona-Epidemie aktuell nochmals erhöhten Verantwortung insbesondere zur Vermeidung einer unkontrollierten Ausbreitung des Virus nach Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe, sehr bewusst.
- **Mitarbeiter** in der Gastronomie dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über den erforderlichen **Infektionsschutz** nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden. Der gastgewerbliche Unternehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter regelmäßig intern zu belehren und wird diese jetzt verstärkt auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome schulen.

Organisation der Maßnahmen

1. Die Betriebe erstellen ein **betriebliches Schutzkonzept** unter Berücksichtigung von **Mitarbeitern und Gästen** und unter Beachtung der Rechtsverordnungen der Bundesländer und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen. Die **Berufsgenossenschaft BGN** stellt dafür an die Corona-Pandemie angepasste branchenspezifische **Muster / Vorlagen für die Gefährdungsbeurteilung und die betriebliche Pandemieplanung** zur Verfügung. An deren Erstellung wirkt der DEHOGA intensiv mit.
2. Die Betriebe **schulen ihre Mitarbeiter** und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten.
3. Die Betriebe **kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste**. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

Die Betriebe **kontrollieren** die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes durch Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

Hinweise:

- Der Mindestabstand gilt überall dort, wo es keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- Personen, denen gemäß der Rechtsverordnungen der Bundesländer der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Mindestabstand erlaubt.

Konkrete Maßnahmen im Gastgewerbe für Sicherheit und Hygiene während der Corona-Pandemie

Bei allen Überlegungen muss der Mindestabstand zwischen Tischen und Personen berücksichtigt werden und ist verpflichtend einzuhalten. Sollte dieser nicht eingehalten werden können, ist der geeignete Mund- und Nasenschutz zu tragen.

Außerdem sind erweiterte Hygiene- und Verhaltensregeln zu entwickeln und einzuhalten (z.B. regelmäßiges Desinfizieren von Türklinken, Handläufen etc.).

Die hier aufgelisteten Empfehlungen sollen eine Hilfestellung bieten und haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Bei Unklarheit, wie zu verfahren ist, ist immer der Mindestabstand zu berücksichtigen.

Im Text unterstrichene Maßnahmen sind gesetzlich verpflichtend und müssen eingehalten werden!

Reservierung durch den Gast (telefonisch, Email) empfohlen

- Alle Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Gästedaten aller Personen müssen erhoben werden (evtl. pdf-Formblatt auf Webseite einstellen, damit der Gast das ausgefüllte Formular mitbringt; oder vor Ort Formularblätter bereithalten)
- Tischpläne erstellen
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz > Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 4-Minuten-Takt)
- Empfehlung an den Gast einen Nase-/Mundschutz mitzubringen

Am Eingang

- Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Betriebe können mit elektronischen
- Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.
- Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise informiert.
- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen (Beispiel siehe Website www.bgn.de) > Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

Im Restaurant

- Die Sitzplatzkapazität ist gemäß der Abstandregel von 1,5 Meter zwischen den Tischen und auf allen Laufwegen sowie in Wartbereichen zu reduzieren, entweder Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen, Flatterband o.ä.
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- Selbstbedienung / Buffets werden so weit wie möglich beschränkt. So werden sowohl der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln als auch Bewegungen im Raum minimiert.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.
- Ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen
- Die Tische/ Gäste an Tischen so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand zueinander haben (Ausnahme Wohngemeinschaften)
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken- und für Service-MitarbeiterInnen prüfen (Mindestabstand)
- Buffetangebote zur Selbstbedienung sollten nicht umgesetzt werden.. Ausnahme: Anreichen durch Mitarbeiter
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte o.ä. nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download auf Gästesmartphone per QR-Code)
- Speisenangebot ggfs. minimieren ➤ Papier- statt Stoffservietten anbieten
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller (ggf. mit Folie abdecken) mit an den Tisch bringen

- Ggf. Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen, evtl. auf gezapfte Getränke verzichten
- Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen am Tisch
- Wo möglich, abdecken der Speisen beim Service mit Gloschen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren

Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)
- Beachtung des Mindestabstandes

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Selbstbedienungs-Theken sind verboten. Abholung von Tellergerichten erlaubt und konsequent auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung achten.

In der Küche

- Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Selbstverständlich werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten.
- In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Betriebe werden die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung möglichst so gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. Wo dies nicht möglich ist, wird den Mitarbeitern dringend empfohlen, sog. Alltagsmasken zu verwenden.
- Mindestabstand einhalten oder Mund- und Nasenschutz/Plexiglasvisier tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.

CORONA-HYGIENE-PLUS Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen Verkürzung der Reinigungszyklen Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft Desinfizieren von Türklinken und Armaturen

Infektionsschutzmaßnahmen in Hotellerie und Gastronomie

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Schutzmaske zu tragen
- Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

Arbeitsprozesse

Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss

Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen

- Ggf. Abholangebote (To-Go) weiterhin anbieten (auch auf der Website bewerben)
- Wo möglich, Homeoffice anbieten (Reservierung, Buchhaltung...)
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

Umgang mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

CORONA-HYGIENE-PLUS Mindestabstand einhalten oder Mund- und Nasenschutz/ Plexiglasvisier tragen, ggf. Arbeitsplätze

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Mitarbeitern schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten, bei Nutzung Schutzmaske erforderlich

- Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen

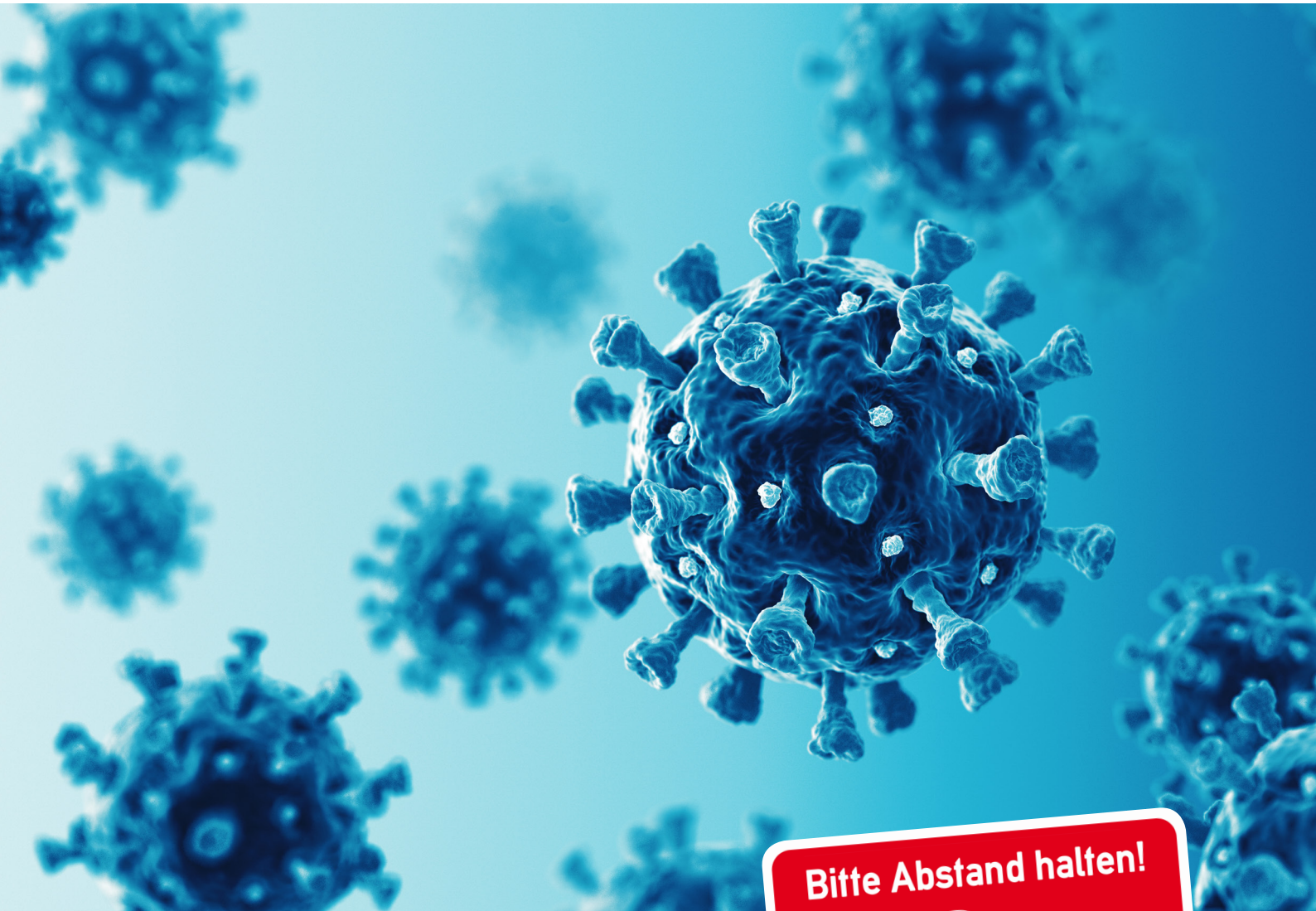
Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen

- Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.) Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)

Herausgeber:
 Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.
 Auguste-Viktoria-Straße 6, 65185 Wiesbaden,
 Tel. 0611/99201 – 0, Fax 0611/99201 – 22
info@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.

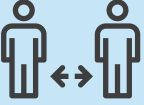
Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

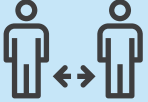








**Ergänzung der
Gefährdungsbeurteilung
im Sinne des
SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards
Branche: Gastgewerbe**





Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG




Stand: 22. April 2020



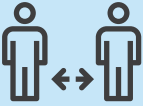
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüfen. • Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
		<ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen. • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.
		<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. • Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehen Kästchen für Geld/Wechselgeld).

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen, Rezeptionen. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
	<p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. • Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html
	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren. • Bei Abluftanlagen z. B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. • Bei RLT ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
	<p>Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen.pdf?__blob=publicationFile

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
	<p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<p>Siehe Pandemieplan www.bgn.de/corona/</p>

Gefährdung	Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.</p>	
	<p>Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt/aggressiv reagieren.</p>	<p>Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</p>
	<p>Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.</p>	<p>Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.</p>

Gefährdung	Psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.</p>	<p>Zur Versachlichung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich Mund-Nasen-Bedeckung und insbes. die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).</p>
	<p>Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.</p>	
	<p>Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.</p>	<p>Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.</p>

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
Telefon: 0621 4456-0
info@bgn.de
www.bgn.de

Diese Handlungshilfe unterstützt Sie bei der Umsetzung des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards: Wir geben Ihnen hiermit branchenspezifische Hinweise, wie Sie Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten auch in Zeiten der Corona-Pandemie gewährleisten können.

Bitte überprüfen Sie mit dieser Handlungshilfe Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und ergänzen Sie sie um die Aspekte, die bislang noch fehlen. Legen Sie für Ihren Betrieb die notwendigen Schutzmaßnahmen fest und sorgen Sie für deren konsequente Umsetzung.

Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – Kurzversion –

[Firmenstempel]

Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sieht vor, dass der Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die aus unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase.

Er muss ggf. an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden. Ausführliche Informationen finden Sie im „Handbuch betriebliche Pandemieplanung“.

Maßnahmen	Wer	Bis wann	Erledigt?	Bemerkungen
Ansprechpartner und Verantwortliche bzw. deren Stellvertreter für Maßnahmen im Rahmen der Pandemie festlegen und deren Erreichbarkeit sicherstellen .				
Soweit vorhanden betriebliche Interessenvertretung in Planung einbeziehen.				
Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV-2 erstellen , Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt beteiligen (Vorlagen siehe www.bgn.de/corona).				
Die in der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Hilfsmittel (Mund-Nase-Bedeckung, ggf. Händedesinfektionsmittel) beschaffen				
Beschäftigte über die Maßnahmen, die aus der Gefährdungsbeurteilung resultieren, unterweisen .				
Umsetzung und Wirksamkeit der Gefährdungsbeurteilung überprüfen .				
Reinigungshäufigkeit , Flächen und anzuwendende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Reinigungspersonal unterweisen.				
Mitarbeiter in hygienischem Verhalten unterweisen und dazu anleiten. (Materialien finden Sie unter www.infektionsschutz.de bzw. www.dguv.de)				
Vorgehen bei Verdachts-/Erkrankungsfällen im Betrieb festlegen und Beschäftigte sowie Reinigungspersonal unterweisen (siehe „Infektionsnotfallplan“, Rückseite).				
Sicherstellen, dass bei Verdachtsfällen Kontaktpersonen unter Beachtung des Datenschutzes ermittelt und informiert werden (siehe „Infektionsnotfallplan“).				
Personaleinsatz mit Vertretungsregelungen und Prioritätensetzung planen. Dies ermöglicht das Weiterarbeiten trotz Personalausfällen.				
Sobald ein Impfstoff verfügbar ist, Mitarbeiter/innen auf die Impfung hinweisen bzw. diese anbieten.				

Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand vom:		

Ansprechpartner zu Pandemiemaßnahmen

Verantwortlich		
Name	Vorname	Telefonnummer

Vertreter		
Name	Vorname	Telefonnummer

Wichtige Telefonnummern	
Ärztlicher Bereitschaftsdienst:	116 117
Zuständiges Gesundheitsamt:	
Nächste Hausarztpraxis:	
Nächstes Krankenhaus:	

Informationen

- www.rki.de
- Flyer, Aushänge und Printmedien zum Thema Hygiene finden Sie unter www.infektionsschutz.de
- Informationen und weitere Praxishilfen finden Sie unter www.bgn.de/corona
- Flyer „Coronavirus SARS-CoV-2 – Verdachts-/Erkrankungsfälle im Betrieb“ www.dguv.de Webcode p021434
- Flyer „10 Tipps zur betrieblichen Pandemieplanung“ www.dguv.de Webcode p010323
- **Handbuch Betriebliche Pandemieplanung** – zweite erweiterte und aktualisierte Auflage Herausgeber Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

+++++ Infektionsnotfallplan +++++

Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung insbesondere **mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden** nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit Hausarzt Kontakt aufnehmen.

Treten diese Symptome akut während der Arbeit auf, ist wie folgt zu verfahren:

1. Dem Mitarbeiter/der Mitarbeiterin Mund-Nase-Schutz anbieten, eigenen Mund-Nase-Schutz anziehen.
2. Wenn möglich die Person in separatem Raum isolieren, Kontakt zu weiteren Personen vermeiden.
3. Vorgesetzten informieren.
4. Notieren Sie Personen, mit denen der/die Mitarbeiter/in am Arbeitsplatz in unmittelbarer Nähe Kontakt hatte. Diese Information ist zur Ermittlung der Infektionsketten wichtig und muss gegebenenfalls dem Gesundheitsamt übermittelt werden.

Natürlich berät Sie auch das zuständige Gesundheitsamt.
5. Der/die Mitarbeiter/-in sollte umgehend nach Hause geschickt und nach telefonischer Anmeldung eine Vorstellung beim Hausarzt vorgenommen werden.
6. Den Raum, in dem sich der/die Mitarbeiter/-in aufgehalten hat, gut lüften.
7. Kontaktflächen im Betrieb (z. B. Arbeitsplatz, Toiletten, Türgriffe, Tastaturen, Telefone) sollten von unterwiesenen Reinigungskräften/Personal gründlich gereinigt werden.
8. Wurden die Beschwerden nicht ärztlich abgeklärt, ist eine Wiederzulassung zur Arbeit frühestens 14 Tage nach Beginn der ersten Symptome zu empfehlen.

Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand vom:		
				Seite 2