



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

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

Ab dem 15. Mai 2020 ist die Öffnung insbesondere gastgewerblicher Betriebe wieder möglich.

Voraussetzungen für die Öffnung

Voraussetzung für die Öffnung von Gaststätten und Übernachtungsangebote ist, dass die strengen Hygienevorschriften, insbesondere branchenspezifischen infektionsschutz- und arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen sowie die geltenden Abstandsregeln vollumfänglich berücksichtigt werden. Die folgenden Grundsätze gestalten die Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften branchenspezifisch aus. **Die umfassende Hygieneplanung 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 (**Hygienevorschriften**). 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**).

Alle Unternehmen haben daher ein geeignetes betriebliches Pandemie-Maßnahmenkonzept zum Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, der Gäste und zum Eigenschutz zu erstellen. Die Schutzmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit hin zu überprüfen und bei Bedarf anzupassen bzw. zu ergänzen. Die 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.



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

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) erforderlich.

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

1. Hygienevorschriften

Zuständig für Anordnungen und für Überwachungsmaßnahmen sind nach §§ 2 und 6 Nr. 2 der Thüringer Verordnung zur Regelung von Zuständigkeiten und zur Übertragung von Ermächtigungen nach dem Infektionsschutzgesetz die **Landkreise und kreisfreien Städte** im übertragenen Wirkungskreis. Die Polizei leistet Unterstützung.

Folgende **grundlegende Hygienestandards** sind zu gewährleisten:

- 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 Reduzierung von Kontakten der Gäste untereinander, deren Kontakt untereinander nicht gestattet ist; Personen im Familienverband (bis zu zwei Familien) oder maximal zwei Personen dürfen an einem Tisch zusammensitzen (jedoch in Abhängigkeit der Tischgröße unter Abstandswahrung),
- Abstand von 1,5 Metern zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen,
- keine Selbstbedienung/Bufets, sofern die Hygienemaßnahmen nicht realisiert werden können,
- Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung schützen,
- Einhaltung einer maximal vorab errechneten Personenzahl/Belegungszahl pro Betriebseinheit,
- Einhaltung von mindestens 1,5 Meter Abstand zwischen den einzelnen Gästen und dem Personal unter Nutzung von Barrieren wie Tablettts oder Servierwagen, wo dies nicht möglich ist, müssen andere Maßnahmen, wie das Tragen eines Mund-Nase-Schutzes realisiert werden,



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

- eine Durchdringung von Außengastronomie und Fußgängerverkehr ist zu unterbinden,
- Unterbindung von Ansammlungen von Gästen an der Rezeption (z. B. beim Check-in) und in der in der Lobby (z. B. mit Platzierungssystemen arbeiten),
- Personen, deren Kontakt untereinander gestattet ist (Familiverband, bis zu zwei Familien) dürfen gemeinsam Hotelzimmer nutzen, sonst gilt die Beschränkung von maximal zwei Personen,
- Bereitstellung von ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel,
- zusätzliche regelmäßige Reinigungen der Gästetoiletten,
- Reduzierung von möglichen Schmierinfektionen über Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten, Stifte, Decken usw.)
- regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen)
- Geschirr-Spülvorgängen bei Temperaturen über 60 °C, das gilt auch für Gläser,
- täglicher Tausch aller Handtücher im Hotelzimmer,
- Tragen von Mund-Nase-Schutz „Alltagsmasken“, wo andere Schutzvorschriften (z. B. Plexiglasschutzwände) nicht möglich sind und die Abstandsregelung nicht sicher einzuhalten ist, oder auch andere technische Möglichkeiten (z.B. Schutzvisiere),
- wirkungsvolle Information der Gäste über die Durchführung der Schutzmaßnahmen sowie zu persönlichen und organisatorischen Hygieneregeln (wie Abstandsgebot, Händereinigung, Einschränkungen bei bestimmten Dienstleistungen, die Nutzungspflicht einer Mund-Nasen-Bedeckung, Zutrittsregelungen bei Symptomen einer Infektion der Atemwege oder Fieber sowie Husten- und Nies-Etikette, Personenzahlbeschränkung beim Lift) z. B. durch Aushänge und Informationsgespräche.

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



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

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&identifizier=%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. 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-Schutz zu verwenden. Die Verwendung des Mund-Nasen-Schutzes schließt die Bereitstellung, die Sicherstellung des richtigen Umgangs bzw. Tragens sowie ggf. die Gewährung von Kurzpausen ein. Siehe



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

<https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.htm>

- 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.

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

Allgemeine Grundsätze an den Arbeitsschutz definiert der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales.

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

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

Ansprechpartnerin: Frau Rita Hacke
E-Mail: rita.hacke@tmasgff.thueringen.de
Telefon: 0361 - 57381 1541

Stand: 8. Mai 2020