

Hygieneregeln Gastroâ?¦ Beispiel Rheinland-Pfalz

Description

Seit 2 Tagen erreichen den Gewerbeverein Gotha e.V. Hilferufe unserer Gastronomen aus dem gesamten Landkreis und auch darÃ¼ber hinaus. Jeder fragt hier hilfesuchend wegen angekÃ¼ndigten Lockerungen nach dem 13.05. und erwartet konkrete Angaben zu zuerwartenden Auflagen, um jetzt schon in Vorbereitung gegen zu kÃ¶nnen.

Aktuell ist uns hier in Gotha noch nichts konkretes in Form eines Handouts bekannt. Daher haben wir hier mal ein Beispiel aus Rheinland-Pfalz, der DEHOGA und IHK.

Eine adÃ¤quate Verbindlichkeit ist nicht gewÃ¤hrleistet, wir gehen jedoch davon aus, dass wir uns hier Ã¤hnlich orientieren.

Wir wÃ¼nschen unseren Gastronomen und der Hotellerie einen guten Wiederstart, viele Besucher und gute GeschÃ¤fte. Bleibt gesund und haltet durch!

Handreichung Gastgewerbe â?? Hygiene- und SchutzmaÃ?nahmen Gastronomie und Beherbergung

1. Gastronomische Betriebe

Gastronomischen Betrieben (Innen- und AuÃ?engastronomie) ist es gestattet, unter strikter Einhaltung folgender Bedingungen ab dem 13. Mai 2020 im Zeitraum von 6:00 Uhr â?? 22:00 Uhr ihre GeschÃ¤ftstÃ¤tigkeit wiederaufzunehmen:
(1) Die GÃ¤ste werden Ã¼ber die ZutrittsbeschrÃ¤nkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
(2) Alle GÃ¤ste sind verpflichtet, sowohl im Innen- als auch im AuÃ?enbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Erst wenn die zugewiesenen SitzplÃ¤tze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz fÃ¼r die Dauer des Sitzens abgelegt werden.
(3) Alle Mitarbeiter mit unmittelbarem GÃ¤stekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen entsprechenden Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
(4) Um den GÃ¤stefluss in gastronomischen Betrieben mit SitzplÃ¤tzen im Innen- und/ oder AuÃ?enbereich zu steuern, besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht. (bei sog. â??Spontanbesuchenâ?? ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend). Diese wird durch Einlasskontrolle, Reservierungen und/oder Schilder (â??Wait to be seatedâ?? o.Ã¤.) ergÃ¤nzt. Dies dient auch zur Vermeidung von Wartezeiten und von â??Begegnungsverkehrâ??. Der Mindestabstand der GÃ¤ste von mind. 1,5 Meter muss auch im Wartebereich sichergestellt werden.
(5) Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller GÃ¤ste pro Reservierung bzw. Anmeldung zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer). Diese sind fÃ¼r einen Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag des Besuches der GÃ¤ste in der Einrichtung aufzubewahren und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO zu vernichten. Die Daten dÃ¼rfen nicht fÃ¼r andere Zwecke verwendet werden. Diese Regelung wird eingefÃ¼hrt, um mÃ¶gliche Infektionsketten nachzuvollziehen.
(6) Am Eingang des Restaurants und vor Betreten des Gastraums muss eine grÃ¼ndliche HÃ¤ndedesinfektion der GÃ¤ste an gut erkennbaren HÃ¤ndedesinfektionsspendern stattfinden.
(7) In den gastronomischen Einrichtungen ist der Mindestabstand zwischen den StÃ¼hlen von einem Tisch zu den StÃ¼hlen des nÃ¤chsten Tisches von mindestens

1,5 Meter stets zu gewÃ¤hrleisten. Dies gilt fÃ¼r den Innen- wie fÃ¼r den AuÃ?enbereich gleichermaÃ?en. Tische dÃ¼rfen nicht geteilt werden.
(8) Der Barbereich ist fÃ¼r den Verbleib von GÃ¤sten geschlossen (Die Bar zÃ¤hlt nicht als Tisch und ein Barhocker nicht als Stuhl).
(9) Die Belegung der Tische richtet sich nach der geltenden Regelung des Landes Rheinland-Pfalz zum Aufenthalt von Personen in der Ã?ffentlichkeit (dh. alleine, mit einer oder mehreren weiteren, nicht im gleichen Hausstand lebenden Personen etc.). Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann an den Tischen unterschritten werden. Auf eine entsprechend groÃ?zÃ¼gigere Bestuhlung ist zu achten.
(10) An Biertischen im AuÃ?enbereich dÃ¼rfen maximal 6 Personen Platz nehmen, die Ã¤lter als 12 Jahre sind.
(11) Der haptische Kontakt der GÃ¤ste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tabletts, Servietten?¦) wird auf das Notwendige beschrÃ¤nkt.

(12) Das regelmÃ¤Ã?ige LÃ¼ften der RÃ¤ume, in denen sich GÃ¤ste oder Mitarbeiter lÃ¤nger aufhalten, ist erforderlich.
(13) Die Bewirtung erfolgt ausschlieÃ?lich durch Bedien-Service am Tisch. Das gilt fÃ¼r den Innen- wie fÃ¼r den AuÃ?enbereich gleichermaÃ?en. Buffets und Thekenverkauf sind nicht zulÃ¤ssig. Der AuÃ?erhaus-Verkauf (z.B. Abhol-/Liefer-/Bringdienste) bleibt unberÃ¼hrt.
(14) Der gesamte AuÃ?enbereich muss durch eine gut sichtbare Kennzeichnung abgegrenzt sein. Der Zugang darf nur Ã¼ber einen zentralen Zugang erfolgen.
(15) Bei Thekenverkauf-Betrieben (Imbisse etc.) sind â?? analog zu den Richtlinien im Kassenbereich von SupermÃ¤rkten â?? Markierungen im Abstand von 1,5 Meter anzubringen.
(16) Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, GlÃ¤ser, Teller etc.) ist mittels SpÃ¼lmaschine mit mindestens 60 Grad durchzufÃ¼hren.
(17) FÃ¼r die Benutzung von GÃ¤stetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen. Entsprechend der GrÃ¶Ã?e des Toilettenraums ist die Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren.
(18) GÃ¤stetoiletten werden in regelmÃ¤Ã?igen AbstÃ¤nden gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass FlÃ¼ssigseife und EinmalhandtÃ¼cher fÃ¼r die GÃ¤ste zur VerfÃ¼gung stehen. GÃ¤ste werden Ã¼ber richtiges HÃ¤ndewaschen und
Abstandsregelungen auch im SanitÃ¤rbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.
(19) Die Handlungshilfe â??ErgÃ¤nzung der GefÃ¤hrdungsbeurteilung im Sinne des SARS CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbeâ?? der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form gilt es zu berÃ¼cksichtigen.
(20) Die Hinweise gelten fÃ¼r alle gastronomischen Angebote, insbesondere auch in StrauÃ?wirtschaften, bei Weinproben, in Vinotheken sowie auf Ausflugsschiffen.

2. Beherbergungsbetriebe

Beherbergungsbetrieben (Hotels, Hotels garnis, FerienhÃ¤user und Ferienwohnungen, Camping- und ReisemobilplÃ¤tze, Privatquartiere, Erholungs-, Ferien- und Schulungsheimen, Ferienzentren, Jugendherbergen, HÃ¼tten u. Ã?.; Ausnahme: Dauercamping und Wohnmobilstellplätze sind bereits ab 13.05.2020 zulÃ¤ssig) ist es ab dem 18. Mai 2020, 00.00 Uhr gestattet, unter strikter Einhaltung folgender Bedingungen ihre GeschÃ¤ftstÃ¤tigkeit wiederaufzunehmen:

(1) Die GÃ¤ste werden Ã¼ber die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
(2) Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach der nach der geltenden Corona-BekÃ¤mpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz erlaubt ist, dÃ¼rfen gemeinsam ein Zimmer beziehen. Eine weitere Eingrenzung nach GÃ¤stegruppen ist nicht erforderlich.

(3) Im Eingangsbereich befinden sich gut sichtbare HÃ¤ndedesinfektionsspender fÃ¼r die GÃ¤ste.
(4) Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und GÃ¤sten und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen auf das Notwendige beschrÃ¤nkt. Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren GÃ¤steverkehr.
(5) In allen Ã¶ffentlichen Bereichen (Rezeption, TagungsrÃ¤ume, FrÃ¼hstÃ¼cksraum, Restaurant, Bar, AuÃ?en- und Freizeitbereiche, SanitÃ¤rbereiche) werden die Abstands- und Hygieneregeln zwischen Mitarbeitern und GÃ¤sten sowie der GÃ¤ste untereinander eingehalten. Das Tragen von Mundschutz in den Ã¶ffentlichen Bereichen richtet sich nach der aktuellen Corona-BekÃ¤mpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz.
(6) FÃ¼r die gastronomischen Bereiche (FrÃ¼hstÃ¼cksservice, Restaurant, Bar) gelten die Regelungen und Bestimmung der aktuellen Corona-BekÃ¤mpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz fÃ¼r die gastronomischen Betriebe.
(7) FÃ¼r die Benutzung von GÃ¤stetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen. Entsprechend der GrÃ¶Ã?e des Toilettenraums ist die Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren.
(8) GÃ¤stetoiletten in Ã¶ffentlichen Bereichen werden in regelmÃ¤Ã?igen AbstÃ¤nden gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass FlÃ¼ssigseife und EinmalhandtÃ¼cher fÃ¼r die GÃ¤ste zur VerfÃ¼gung stehen. GÃ¤ste werden Ã¼ber richtiges HÃ¤ndewaschen und Abstandsregelungen auch im SanitÃ¤rbereich informiert.
(9) SÃ¤mtliche Mitarbeiter mit unmittelbarem GÃ¤stekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) tragen einen Mund-Nasen-Schutz.
(10) Die gleichzeitige Nutzung von PersonenaufzÃ¼gen durch mehrere Personen ist entsprechend der GrÃ¶Ã?e der AufzÃ¼ge so zu beschrÃ¤nken, dass AbstÃ¤nde eingehalten werden kÃ¶nnen, soweit die Personen nicht dem gleichen Hausstand angehÃ¶ren.
(11) Der Einsatz von GegenstÃ¤nden im Zimmer, die von einer Mehrzahl von GÃ¤sten benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich).
(12) Die MÃ¶glichkeit der Benutzung hoteleigener SchwimmbÃ¤der, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche richtet sich nach der aktuellen Corona-BekÃ¤mpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz.
(13) Die ZulÃ¤ssigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der aktuellen Corona-BekÃ¤mpfungsverordnung des Landes RheinlandPfalz. Die danach zulÃ¤ssigen kÃ¶rpernahen Dienstleistungen sind auch im Hotel zulÃ¤ssig. Die dort vorgegebenen SicherheitsmaÃ?nahmen (z.B. Mund-NasenSchutz und Handschutz) werden eingehalten. Der Zugang wird Ã¼ber Vorabterminierung gesteuert.
(14) Die ZulÃ¤ssigkeit des Angebots von Einzel- und AuÃ?ensportarten sowie von â??stationÃ¤renâ?? AuÃ?ensportarten / AktivitÃ¤ten ohne Direktkontakt (z.B. Yoga, Pilates, BogenschieÃ?en) richtet sich nach der aktuellen Corona-BekÃ¤mpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz.
(15) Die Handlungshilfe â??ErgÃ¤nzung der GefÃ¤hrdungsbeurteilung im Sinne des SARS CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbeâ?? der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form gilt es zu berÃ¼cksichtigen.

Date
21.11.2026
Date Created
09.05.2020