

Untere Laube 24 78462 Konstanz, Ansprechpartner: Klaus Mayer

Tel. (07531) 900-2388, Fax (07531) 900-12 2388, Klaus.Mayer@konstanz.de

Hygienekonzept für den Gastronomiebereich

Um die Ausbreitung des neuartigen Coronavirus wirksam zu verhindern und gleichzeitig den Gastronomiebereich wieder zu aktivieren, ist die Erstellung eines Hygienekonzepts gefordert. In einem solchen Hygienekonzept sollen die Gastronomen aufzeigen, wie Mitarbeitende und Gäste vor Infektionen geschützt werden.

Durch die unterschiedlichen Voraussetzungen der Gaststätten – wie etwa ihre räumlichen Gegebenheiten – kann es kein einheitliches, auf jede Gaststätte oder Lokal 1:1 umsetzbares Hygienekonzept geben. Hier ist der Gastronom gefordert, ein für sein Gewerbe und seine Räumlichkeiten geeignetes Konzept zu erstellen und umzusetzen.

In der vorliegenden Auflistung werden mögliche Maßnahmen exemplarisch aufgezeigt, die vom Gastronomen ergriffen werden könnten. Außerdem wird auf verpflichtende Bestimmungen der Corona-Verordnung Gaststätten des Landes Baden-Württemberg hingewiesen

Grundsätzlich sind immer vier wesentliche Faktoren zu betrachten:

1. Bauliche, technische Faktoren,
2. organisatorische Faktoren,
3. Einflussfaktoren durch die eigenen Mitarbeitenden,
4. Einflussfaktoren durch die Gäste.

Bei jedem einzelnen Punkt gibt es jeweils zahlreiche Einzelmaßnahmen, die durch die Umsetzung je nach Art der Gaststätte mehr oder weniger Erfolg bringen.

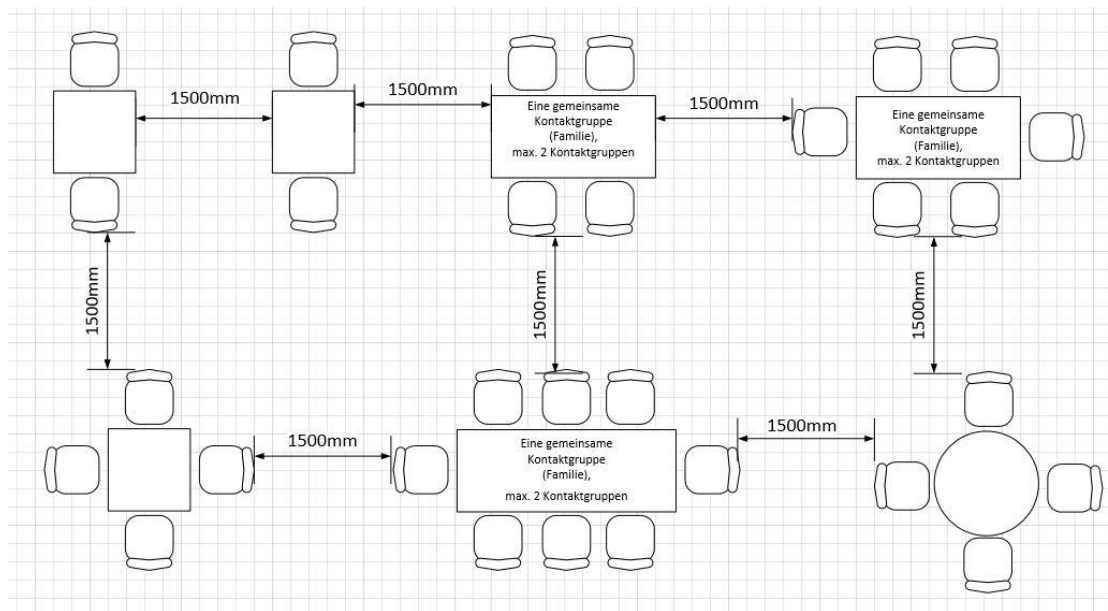
Die Einhaltung der grundsätzlichen Reihenfolge wird empfohlen, denn mit jedem Punkt sinkt die Möglichkeit der Einflussnahme. Dies bedeutet, dass der Gastronom zwar baulich gute Lösungen schaffen und genaue Regelungen für seinen Betrieb aufstellen kann. Wenn sich jedoch die Mitarbeitenden oder die Gäste nicht an die Vorgaben halten, kann das Konzept nicht mehr den gewünschten Effekt erzielen.

1.) Bauliche und technische Faktoren

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
1.1	Schaffung von Zugangsbereichen, an denen die Gäste kontrolliert warten und eingelassen werden können, ggf. mit Witterungsschutz und Nummernsystem, um Drängeln im Wartebereich zu vermeiden					
1.2	Ausweisung von getrennten Ein-/Ausgängen und Wegenetz durch das Lokal, um Stauungen oder Begegnungskontakte zu vermeiden					
1.3	Desinfektionsmittelstationen im Eingangsbereich, um Hände zu desinfizieren					
1.4	Lüftungstechnische Maßnahmen, um die Luftqualität zu verbessern (regelmäßiges Lüften, Filter in Belüftungsanlagen einbauen/erneuern)					
1.5	Wartemarkierungen an den Warteschlangen von Theken oder Kassen					
1.6	Spuckschutzscheiben an Kontaktstellen (MA/Gast), an welchen der Hygieneabstand unterschritten wird (Kassen, Theken)					
1.7	Spuckschutzscheiben zwischen Kunden und offenen Speisen (Kühltheken, Essensausgaben, Buffet)					
1.8	Auflockerung der Besuchersitzplätze, um die Hygieneabstände zwischen den Besuchern einzuhalten, und gleichzeitig kontaktfreie Gänge für das Personal zu schaffen (mindestens 1,5 m zwischen den Tischen / Besuchern wenn diese Rücken an Rücken sitzen.): > Verwendung von Trennwänden, > Sperrung bzw. Wegräumen von Tischen, die derzeit nicht belegt werden dürfen Jedem Gast muss ein Sitzplatz zugewiesen werden					
1.9	Datenerfassung der Gäste (verpflichtend) > Name, Vorname, Datum sowie Beginn und Ende des Besuchs, Telefonnummer und Adresse > Daten müssen nach vier Wochen vom Betreiber gelöscht werden					

	> Vorgang möglichst kontaktarm oder digital gestalten (Schreibmaterialien nach Gebrauch desinfizieren)					
1.10	Nutzung von kontaktfreien Möglichkeiten beim Bestellvorgang (Bestellzettel, digitales Bestellterminal etc.)					
1.11	Speisenaufgabe am Tisch unterlassen, ggf. mehr Platz hier einplanen damit der Gast sich selber aufgeben kann, bzw. nur portionsgerecht auf dem Teller angerichtet servieren.					
1.12	Weinkühler am Tisch, damit der Gast selbst nachschenken kann					
1.13	Vorhalten von Erste-Hilfe-Material und ausgebildeten Ersthelfern, um bei medizinischen Notfällen helfen zu können					
1.14	Sozialbereiche nur für die Mitarbeitenden (Toiletten/Pausenräume)					
1.15	Wasch-/Umkleibereiche mit Schwarz/Weiß-Trennung für die Privat- und Arbeitskleidung der Mitarbeitenden					

Beispiele für Sitz- Tischanordnungen:



2.) organisatorische Faktoren

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
2.1	Benennung einer verantwortlichen Person für die Erstellung und Umsetzung des Hygienekonzepts					
2.2	Ggf. Sicherheitskräfte, um die Regelungen im Zugangs- und Toilettenbereich zu überwachen bzw. zu regeln					
2.3	Absperrbänder/Schranken, um die Eingänge bei voller Auslastung zu schließen					
2.4	Anwesenheitsregelung für Mitarbeitende zur Betreuung der Gäste, Überwachung der Vorgaben					
2.5	Ausschöpfen der rechtlich möglichen Öffnungszeiten, um den Gästeandrang zu entzerren					
2.6	Ggf. Tische nur auf Anmeldung vergeben, um unnötige Suchvorgänge zu vermeiden.					
2.7	Gäste am Eingangsbereich/Empfang abholen und zum Tisch führen					
2.8	Regelung zur Verwendung von Mund-Nasen-Schutz (Tragepflicht zum Beispiel beim Betreten, beim Gang zur Toilette, beim Verlassen des Lokals)					
2.9	Maßnahmen zur Wegführung der Gäste im Lokal, um Begegnungen zu vermeiden (durch Absperrungen, Schilder)					
2.10	Reinigungsregelungen für die Betriebsräume					
2.11	Reinigungsregelungen für von Gästen berührte Gegenstände (Speisekarten, Gewürze etc.)					
2.12	Regelungen für die Abfallentsorgung					
2.13	Sonderreinigungsregelungen für gemeinsam oder häufig genutzte Kontaktflächen wie Handläufe von Treppen, Türklinken, Theken, Bedienknöpfen/Tastaturen/Touchfeldern von Kartenlesegeräten, Aufzügen, Toiletten etc.					
2.14	Vorhalten von Reinigungsmaterial für die Mitarbeitenden, um ggf. im Laufe des Tagesgeschäftes sofort bedarfsgerecht reinigen zu können					

2.15	Regelungen zur Dekoration und Ausstattung der Gästetische (möglicherweise Vermeidung von leicht beweglichen Dekorationsobjekten)					
2.16	Regelung zum Abräumen und Reinigen von gebrauchtem Geschirr, Besteck und Gläser bzw. nicht benutzten Gegenständen >Reinigung auch von nicht benutztem Geschirr >Spülen des Geschirrs (wenn möglich) bei mindestens 60 Grad Celsius, und mit ausreichend Spülmittel > Handreinigung/-desinfektion nach Abräumen des Tisches					
2.17	Regelungen zur Reinigung des Gästetisches nach Weggang der Gäste vor der Vergabe an neue Gäste					
2.18	Regelungen für den Zahlungsverkehr > Abrechnung nur tischweise, keine Einzelrechnung bei Gruppen > wenn möglich bargeldlos > bei Barzahlung kontaktlose Geldübergabe über geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche					
2.19	Beteiligung von Betriebsärzten, Hygieneberatern und Sicherheitsfachkräften bei der Maßnahmenfestlegung					

3.) Einflussfaktoren durch die eigenen Mitarbeitenden

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
3.1	Zugangsbeschränkungen: Mitarbeitende dürfen die Gaststätte nicht betreten, wenn > sie in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, und seit dem letzten Kontakt noch keine 14 Tage vergangen sind > sie Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen					
3.2	Arbeitsmedizinische Untersuchungen durch Betriebsärzte					
3.3	Angebot der Testung an die eigenen MA auf Corona-Erkrankung					
3.4	Schutzregelungen: Beschäftigte, die bezüglich COVID-19 einer Risikogruppe angehören oder deren Behandlung im Falle einer Erkrankung nicht/eingeschränkt möglich ist, dürfen nur bei Tätigkeiten mit wenig Personenkontakt und gewährleistetem Mindestabstand von 1,5 m eingesetzt werden					
3.5	Information der MA zu sinnvollen Impfangeboten durch Hausarzt					
3.6	Besuch von gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtunterweisungen					
3.7	Regelung für das Verhalten bei eigener Erkrankung (zuhause bleiben, Absprache mit Arzt und Arbeitgeber)					
3.8	Zur Verfügungstellung von Arbeitskleidung mit Reinigungsregelungen > Alltagsmasken müssen vom Arbeitgeber für den gesamten Arbeitstag bereitgestellt werden					
3.9	Regelungen zur Verwendung von Atem- und Körperschutz > Tragen einer Alltagsmaske innerhalb der Gaststätte bei Kontakt mit Gästen verpflichtend (sofern keine medizinischen Gründe dagegen vorliegen, oder ein baulicher Schutz besteht) > im Außenbereich wird das Tragen einer Alltagsmaske empfohlen					

3.10	Regelungen zu Anfangs- Pausen- und Endzeiten, um Ansammlungen an Kontaktpunkten zu vermeiden > ggf. Schichtbetrieb mit festen Teams > Pausenzeiten staffeln					
3.11	Homeoffice-Regelungen, sofern möglich (administrative Tätigkeiten)					
3.12	Parkplatzregelungen, um Fahrten zur Arbeit der Mitarbeitenden mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu vermeiden					

Unterweisungen der Mitarbeitenden

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
3.13	Unterweisung zur körperlichen Grundhygiene und hygienischen Verhalten gegenüber Kolleginnen und Kollegen, Dritten und Gästen					
3.14	Unterweisung zur Einhaltung des hygienischen Grundabstands zu Mitarbeitenden und Kundschaft, auf Hände schütteln verzichten, kontaktlose Grußformen > Kontakt und Kommunikation mit den Gästen sollte bei der Bedienung auf ein Mindestmaß beschränkt werden					
3.15	Unterweisung zur korrekten Verwendung von persönlicher und individueller Arbeits- und Schutzkleidung (Behelfsmasken)					
3.16	Unterweisung zur korrekten Handhygiene (Waschen mit Seife, gründlich abtrocknen mit Einweghandtüchern, Hautpflege) und zum korrekten Umgang mit Desinfektionsmitteln (gründlich verteilen, einziehen lassen)					
3.17	Unterweisung zum Essen, Trinken, Rauchen erst nach erfolgter Handreinigung					
3.18	Richtiges Niesen in ein Taschentuch oder in den Ellbogen					
3.19	Unterweisung zur gesunden und ausgewogenen Ernährung zur Stärkung der eigenen Immunabwehr					
3.20	Ausreichend Schlaf und Ruhepausen					

4.) Einflussfaktoren durch die Gäste

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
4.1.	Zugangsbeschränkungen: Gäste dürfen die Gaststätte nicht betreten, wenn > sie in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, und seit dem letzten Kontakt noch keine 14 Tage vergangen sind > sie Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen					
4.2	Hinweise zur verpflichtenden Reinigung der Hände vor Betreten der Gaststätte durch > Handwaschgelegenheiten > angebotenes Desinfektionsmittel					
4.3	Ausgabe von Mund-Nasen-Schutz/Atemschutz für Gäste					
4.4	Hinweise zur korrekten Nutzung von Mund-Nasen-Schutzmasken/Atemschutzmasken					
4.5	Hinweise zum korrekten Händewaschen					
4.6	Hinweise zur Abstandseinhaltung und zu kontaktlosen Grußformen					
4.7	Auf wichtigste Hinweise (zur Platzvergabe, Reservierungen, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben)) bereits vor Betreten des Lokals durch Schild/Aushang im Außenbereich aufmerksam machen, dies klar und übersichtlich gestalten, ggf. unter Verwendung von Piktogrammen					

Von den Berufsgenossenschaften, Wirtschaftsverbänden und Instituten wird auf folgenden Seiten weiteres Informationsmaterial zur Verfügung gestellt.

Quellen:

Dehoga:

<https://www.dehogabw.de/home.html>

BGN:

<https://www.bgn.de/>

Robert Koch Institut:

www.rki.de

Infektionsschutz.de:

www.infektionsschutz.de (Die 10 wichtigsten Hygienetipps)

Unfallkasse Baden-Württemberg:
Landesregierung Baden-Württemberg:
Bundesamt für Bevölkerungsschutz
und Katastrophenhilfe:

www.ukbw.de

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/aktuelle-infos-zu-corona/>

https://www.bbk.bund.de/DE/Home/home_node.html