



## ***Corona Pandemie: Hygienekonzept Gastronomie Informationen, Maßnahmen, Forderungen***

### **Gastronomie – Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf**

#### **Vor Betreten des Betriebs**

- ❖ Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- ❖ Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser informiert.
- ❖ Zwischen allen Gästen, für die die Kontaktbeschränkung gilt, ist ein Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten. Oberstes Gebot ist zudem die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für
- ❖ Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
- ❖ Die Gäste haben eine FFP2-Maske im Innen- und Außenbereich zu tragen.
- ❖ Am Tisch darf die FFP2-Maske abgenommen
- ❖ Das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m ist nur den Personen gestattet, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt.
- ❖ Sehen die infektionsschutzrechtlichen Regelungen (BayIfSMV) einen Testnachweis für den Besuch der Gastronomie vor, sind die entsprechenden Vorgaben hinsichtlich der zulässigen Testverfahren umzusetzen. □ Ist nach der jeweils gültigen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung für das gemeinsame Zusammensitzen an einem Tisch ein vor höchstens 24 Stunden vorgenommener COVID-19 Schnelltest oder vor höchstens 48 Stunden vorgenommener PCR Test erforderlich, so werden die Hotelmitarbeiter bei der Reservierung darauf hinweisen und bei der Registrierung die negativen Test kontrollieren.

- ❖ Nach den aktuell geltenden Regeln sind Gäste mit vollständiger Corona-Impfung und Covid-19-Genesene von der Testpflicht und von den Ausgangsbeschränkungen befreit. Bei der Zahl der maximal erlaubten Kontakte werden sie nicht mitgezählt.
- ❖ Eine gemeinsame Platzierung ist nur dann möglich, wenn die Personen gegenüber dem Gastwirt als Gruppe gemeinsam auftreten.

## **Bewirtung**

- ❖ Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- ❖ Die Gäste werden an Tischen platziert.
- ❖ Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt. Speisen und Getränke sind am Platz zu verzehren.
- ❖ Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Decken, Felle usw.) ist auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt. Die Zeitabstände der Reinigung oder Auswechslung sind in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und/oder von der Häufigkeit der Benutzung festzulegen.
- ❖ Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen.
- ❖ Selbstbedienung: Gäste können verpackte Produkte selbst entnehmen sowie offen präsentierte Speisen und Getränke, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet werden. Dabei muss der Infektionsschutz in gleicher Weise gewährleistet werden können wie bei Bedienbuffets. Zudem ist jeweils sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden.
- ❖ Bei den Serviceprozessen achten wir, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- ❖ Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
- ❖ Laufwege der Gäste sind durch Ausschilderung geplant und vorgegeben.
- ❖ Die Abstände der Tische sind so gewährleistet, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten
- ❖ Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt

## **Hotelinterne-Organisation**

- ❖ 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.
- ❖ Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, ist eine Dokumentation mit Angaben von Namen und sicherer Erreichbarkeit (Telefonnr. oder E-Mail-Adresse bzw. Anschrift) einer Person je Hausstand und Zeitraum des Aufenthaltes zu führen.
- ❖ Eine Übermittlung dieser Informationen wird entweder schriftlich oder digital mit der Luca App und darf ausschließlich zum Zwecke der Auskunftserteilung auf Anforderung gegenüber den zuständigen Gesundheitsbehörden erfolgen. Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger

Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind.

- ❖ Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. Der Gastgeber hat den Gast bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise zu informieren.
- ❖ 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.
- ❖ Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- ❖ Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- ❖ In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.
- ❖ Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine FFP 2 Maske tragen.
- ❖ Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- ❖ Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.