



# 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 Öffnungen von Gaststätten und Beherbergungsbetrieben zu touristischen Zwecken ist, dass die dafür verantwortlichen Personen die Umsetzung der Vorschriften zu den Kontaktbeschränkungen sowie die allgemeinen und besonderen Infektionsschutzregeln vollumfänglich gewährleisten können. Die Verantwortlichen erstellen dafür ein schriftliches Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzkonzept, in dem u. a. im Ergebnis der Beurteilung der spezifisch gegebenen Gefährdungen die konkreten Schutzmaßnahmen für die Betriebe zu dokumentieren sind. Dieses Schutzkonzept ist für Kontrollen vorzuhalten

Ein Infektionsschutzkonzept muss zumindest zu den folgenden Punkten Aussagen bzw. Festlegungen enthalten:

1. die verantwortliche Person,
2. Angaben zur genutzten Raumgröße in Gebäuden,
3. Angaben zur begehbaren Grundstücksflächen unter freiem Himmel,
4. Angaben zur raumluftechnischen Ausstattung,
5. Maßnahmen zur regelmäßigen Be- und Entlüftung,
6. Maßnahmen zur weitgehenden Gewährleistung des Mindestabstands,
7. Maßnahmen zur angemessenen Beschränkung des Publikumsverkehrs,
8. Maßnahmen zur Einhaltung der allgemeinen und besonderen Infektionsschutzregeln,
9. Maßnahmen zur Sicherstellung des spezifischen Schutzes der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach § 5 des Arbeitsschutzgesetzes, soweit Beschäftigte betroffen sind.



# Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Die Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften sind unter Berücksichtigung der jeweiligen besonderen spezifischen Bedingungen umzusetzen. **Die Infektionsschutzplanung 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 (**Infektionsschutzregeln**). 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**). Der Schutz des Personals dient darüber hinaus ebenfalls dem Infektionsschutz.

Die Schutzmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit hin zu überprüfen und bei Bedarf anzupassen bzw. zu ergänzen. Die Beachtung ist zu überprüfen. Die Betriebsinhaber bzw. 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.

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. Allgemeine und besondere Infektionsschutzregeln

**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 (Gesundheitsämter)** im übertragenen Wirkungskreis. Die Polizei leistet Unterstützung.



# Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Folgende **grundlegende Hygienestandards** sind zu gewährleisten:

- Die Registrierung der Kontaktdaten der Gäste zur Ermöglichung zur Nachverfolgung von Kontaktpersonen im Bedarfsfall ist in Thüringen nicht gesetzlich vorgeschrieben. Es wird empfohlen, die Erfassung auf freiwilliger Basis vorzunehmen. Die Kunden bzw. Gäste sind auf die Freiwilligkeit hinzuweisen. Die Erfassung darf für Dritte nicht einsehbar sein, nicht zu anderen Zwecken verwendet werden und ist jeweils nach drei Wochen zu vernichten. Dies gilt abweichend von den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft.
- 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; Angehörige eines Haushaltes und eines weiteren Haushaltes (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.
- Anbringung von Warnhinweisen, Wegweisern, Bodenmarkierungen nach Bedarf.
- keine Selbstbedienung/Bufetts, 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.
- eine Durchdringung von Außengastronomiebereichen durch 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).



# Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

- Personen, deren Kontakt untereinander gestattet ist (Angehörige von bis zu zwei Haushalten) 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) nicht gegeben sind.
- 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, Ausschluss von Personen, die Kontakt zu einer mit dem Virus SARS-CoV-2 infizierten Person hatten, sowie Husten- und Nies-Etikette, Personenzahlbeschränkung beim Lift) z. B. durch Aushänge und Informationsgespräche; die Beachtung der Infektionsschutzregeln ist zu überprüfen.

Siehe: [www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de) und [www.infektionsschutz.de/fileadmin/infektionsschutz.de/Downloads/Infoblatt-Arbeitgeber-Coronavirus.pdf](http://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](http://www.thueringen.de/mam/th7/tlv/tlv_handlungsempfehlung_corona.pdf)

Informationen zur Erreichbarkeit der Arbeitsschutzbehörde siehe:

<https://www.thueringen.de/th7/tlv/wirueberuns/regionalinspektion/index.aspx>

# Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

## Konkrete Branchenstandards zu Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten und der Gäste gibt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Siehe

[https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%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. Hier sollte die Beratung durch den Betriebsarzt in Anspruch genommen sowie Wunschuntersuchen im Sinne der Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) ermöglicht werden. 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 die Unterweisung darin und ggf. die Gewährung von



# Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Kurzpausen ein. Siehe [https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Coronavirus/FAQ/PSA-FAQ\\_node.html](https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Coronavirus/FAQ/PSA-FAQ_node.html)

- 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.
- Die Verwendung von zusätzlicher persönlicher Schutzausrüstung erfordert ggf. zusätzliche arbeitsmedizinische Vorsorge. Diese ist den Beschäftigten zu ermöglichen beziehungsweise anzubieten.

Unterkünfte für Beschäftigte müssen dem Arbeitsstättenrecht und den grundsätzlichen Regelungen zu Kontaktbeschränkungen und zum Infektionsschutz entsprechen.

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](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

E-Mail: [Covid19-Schutzkonzepte-Info@tmasgff.thueringen.de](mailto:Covid19-Schutzkonzepte-Info@tmasgff.thueringen.de)

Stand: 15. Mai 2020