



GASTRONOMIE UNTER DEN BEDINGUNGEN DER CORONA-KRISE

Hygienekonzept



Version 1 vom 09.11.2020

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

HYGIENEKONZEPT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Einleitung

Die bisherigen Corona-Verordnungen des Landes Niedersachsen haben für den Betrieb einer öffentlich zugänglichen Einrichtung mit Kundenverkehr sowie die Durchführung einer Veranstaltung die Erstellung eines Hygienekonzeptes vorausgesetzt.

So ist in der Corona-Verordnung gültig ab 2.11.2020 geregelt, dass in dem Hygienekonzept insbesondere Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 vorzusehen sind, die

1. die Zahl von Personen auf der Grundlage der jeweiligen räumlichen Kapazitäten begrenzen und steuern,
2. der Wahrung des Abstandsgebots nach § 2 dienen,
3. Personenströme einschließlich Zu- und Abfahrten steuern und der Vermeidung von Warteschlangen dienen,
4. die Nutzung sanitärer Anlagen regeln,
5. das Reinigen von Oberflächen und Gegenständen, die häufig von Personen berührt werden, und von Sanitäreinrichtungen sicherstellen und
6. sicherstellen, dass Räume möglichst durch die Zufuhr von Frischluft gelüftet werden.

In diesen Hygienekonzepten ist insbesondere die Einhaltung der gebotenen Abstände aber auch die Verwendung von Mund-Nasen-Bedeckungen darzustellen.

Auch die Beachtung der Erhebung und Dokumentation von Gästedaten ist darzustellen.

Ziel dieser Handlungsempfehlung ist nicht, ein für alle Betriebe gleichermaßen gültiges Hygienekonzept darzustellen. Dies kann nicht funktionieren, da die Betriebe zu unterschiedlich aufgestellt sind, als für alle dasselbe Hygienekonzept zur Anwendung kommen könnte.

Vielmehr soll mit dieser Handlungsempfehlung ein Raster an die Hand gegeben werden, dass die Betriebe in die Lage versetzt, ihr eigenes betriebsspezifisches Hygienekonzept zu entwickeln.

HYGIENEKONZEPT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Allgemeine Betriebshygiene

Richtig ist, dass allen Betrieben die Entwicklung eines spezifischen Hygienesystems nicht neu ist. Seit 2006 sind Lebensmittel verarbeitende Betriebe verpflichtet entsprechende Gefahren-Kontroll-Systeme vorzuhalten, um die spezifischen Hygienegefahren bei der Verarbeitung von Lebensmittel im Griff zu haben.

Diese betrieblichen HACCP-Systeme definieren die Gefahren im Zusammenhang mit dem Einsatz von Lebensmittel und sehen kritische Kontrollpunkte vor, an denen diese Gefahren standardmäßig kontrolliert werden.

Diese in den Betrieben bekannte Verfahrensweise ist auf die spezifische Hygienegefahr zu übertragen, die sich aus einer möglichen Infektion mit dem Corona-Virus ergeben kann.

Das heißt, dass der Gastwirt sich gedanklich auf den möglichen Gang eines Gastes durch seinen Betrieb begeben muss, um die Berührungspunkte zu identifizieren, an denen sich ein Gast mit dem Corona-Virus infizieren könnte.

Diese Punkte sind durch geeignete Maßnahmen zu entschärfen.

Vorweg sind grundsätzliche Hygienemaßnahmen zu definieren:

- Wie, womit, in welchen zeitlichen Abständen wird die Flächen virenfrei gereinigt.
- Wie, womit, in welchen zeitlichen Abständen werden die Sanitäreanlagen virenfrei gereinigt
- Wie oft und womit werden die Desinfektionsspender im Objekt (am Eingang, auf der Fläche, im Sanitärbereich) aufgefüllt bzw. kontrolliert
- Tischreinigung nach jedem Gastwechsel
- Hinweis auf Abstände im Betrieb
- Hinweis auf Maskentragungspflicht
- In welchen zeitlichen Abständen wird gelüftet, um der Aerosolanreicherung in der Luft entgegenzuwirken
- Wie werden Lüftungssysteme gewartet und virenfrei gemacht
- Ist eine Gästeleitung über ein „Einbahnstraßen-System“ installiert
- Wie ist es um die Virenfreiheit von auch für Gäste zugängliche Kaffeemaschinen bestellt
- Wie wird die Registrierkasse desinfiziert

HYGIENEKONZEPT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Eintreffen des Gastes

- Parkplatzmanagement bei An- und Abfahrt der Gäste im Auge behalten
- Schlangenbildung von Gästen vor der Tür beachten, auf Abstände und ggf. Mund-Nasen-Bedeckung achten.
- Begrüßung des Gastes möglichst am Eingang
- Einleitender Hinweis auf die im Hause geltenden Hygieneregeln, insbesondere Hinweis auf die Benutzung der Mund-Nasen-Bedeckung sobald der Sitzplatz verlassen wird. Hinweis auf die Handhygiene. Erläuterung des Wegesystems (z. B. Markierung am Boden, Pfeile o.ä.)
- Einfordern der Gästeregistrierung (alternativ auch am Tisch möglich)
- Gast zum Tisch begleiten
- Keine Entgegennahme der Garderobe und gesammelte Unterbringung; Garderobe verbleibt am Platz

Gäste-Service und Bewegung des Gastes auf der Fläche

À la carte

- Mitarbeiter tragen durchgängig Mund-Nasen-Bedeckung
- Handhygiene wird eingehalten
- Tisch- und Stuhlreinigung erfolgt vor Neuplatzierung der Gäste
- Abstand zwischen Servicepersonal und Gast wird so gut es geht eingehalten
- Tablett, Besteck, Gläser, etc. werden regelmäßig gereinigt

Buffets

- Die Vorgaben der DEHOGA Handlungsempfehlung Selbstbedienungsbuffets vom 13.07.2020 sind zu beachten

Verhalten an der Theke

- Der Abstand von 1,5 m zwischen den Gästen und dem Personal hinter der Theke ist sicherzustellen, anderenfalls besteht Maskenpflicht
- Erwägung, ob Einsatz von Trennwänden möglich und sinnvoll, ansonsten Mund-Nasen-Bedeckung

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Tisch-Stuhl-Gäste-Abstand wird eingehalten
- Die Mitarbeiter tragen durchgehend eine Mund-Nasen-Bedeckung
- Es gelten die grundsätzlichen Hygieneregeln
- Laufflächen kennzeichnen / Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung von nicht-sitzenden Gästen

HYGIENEKONZEPT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Bezahlvorgang

- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- EC-Geräte nach jedem Gebrauch desinfizieren

Toilette

- Wegesystem kenntlich machen
- Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung für den Gast Pflicht
- Wegen Abstandshaltung Sperrung von Waschbecken und Urinalen
- Zugangsbeschränkung (max. Personenzahl) im Zugangsbereich kenntlich machen
- Regelmäßige Hygienekontrollen
 - Toiletten, Urinale, Waschbecken
 - Handtücher
 - Fußböden und Flächen
 - alle Gegenstände mit Handkontakt
- Verkürzung der Reinigungszyklen mit Aushang der Reinigungszeiten
- Aufstellen von Desinfektionsspendern

Verabschiedung des Gastes

- Austragung aus Gastregistrierung
- Begleitung zur Tür, falls kein Wegesystem gekennzeichnet ist

Warenlieferung / externe Dienstleistung

- ggf. jeden Betriebsfremden namentlich registrieren (mit Uhrzeit)
- Wenn möglich Lieferung außerhalb der Räume abwickeln

Sonstiges

- Das Hygienekonzept ist ständig auf Aktualität hin zu überprüfen. Handlungsbedarf entsteht in der Regel nach dem Erlass jeder neuen Corona-Verordnung.
- Das Hygienekonzept sollte sich auch mit besonderen Fragen der Raumlüftung auseinandersetzen. Sei es, dass die installierte Lüftungsanlage steuerbar ist und je nach Besucherandrang skalierbar ist. Sei es, dass das durch Lüftungsmaßnahmen über Fenster und Türen entsprechende Lüftungseffekte erzielt werden.
- Das Thema Gästesteuerung vor dem Zutritt zu den Gasträumen, während des Aufenthaltes in den Gasträumen und nach Verlassen der Gasträume sollte ebenfalls im Konzept abgehandelt werden.



HYGIENEKONZEPT GASTRONOMIE

Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen

Herausgeber:

DEHOGA Niedersachsen e.V.
(Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)
Yorckstraße 3
30161 Hannover
Tel. 0511 33706-0
Fax 0511 33706-29
info@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.

Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Stand: 9. November 2020

Titelfoto: Adobestock