



LEITFADEN ERSTELLUNG HYGIENEKONZEPT HOTELLERIE

Allgemeine Betriebshygiene

Richtig ist, dass allen Betrieben des Gastgewerbes 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 Lebensmitteln im Griff zu haben.

Diese betrieblichen HACCP-Systeme definieren die Gefahren im Zusammenhang mit dem Einsatz von Lebensmitteln 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 Gastgewerbetreibende 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 kritischen Berührungspunkte sind durch geeignete Maßnahmen zu entschärfen.

Vorweg sind grundsätzliche Hygienemaßnahmen zu definieren:

- Wie, womit, in welchen zeitlichen Abständen werden gastzugängliche Flächen virenfrei gereinigt.
- Wie, womit, in welchen zeitlichen Abständen werden Sanitäreinrichtungen virenfrei gereinigt
- Wie oft und womit werden Desinfektionsspender im Objekt (am Eingang, auf der Fläche, im Sanitärbereich) aufgefüllt bzw. kontrolliert
- Tischreinigung nach jedem Gastwechsel
- Hinweis auf einzuhaltenen Personen-Abstände
- Hinweis auf Tragepflicht für medizinische Mund-Nasen-Bedeckung
- In welchen zeitlichen Abständen werden gastzugängliche Räume gelüftet, um der Aerosolanreicherung in der Luft entgegenzuwirken
- Wie werden technische Lüftungssysteme gewartet und virenfrei gemacht
- Ist eine Gästeleitung über ein „Einbahnstraßen-System“ installiert

Check-in des Gastes

- Parkplatzmanagement bei An- und Abfahrt der Gäste im Auge behalten
- Einleitender Hinweis auf die im Hause geltenden Hygieneregeln, insbesondere Hinweis auf die Benutzung der medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung im gesamten Haus.
- Hinweis auf die Handhygiene. Erläuterung des Wegesystems (z. B. Markierung am Boden, Pfeile o.ä.)
- Ggf. Hinweis auf eingeschränkte Fahrstuhlnutzung
- Ggf. Hinweis auf Gegenverkehr auf Etagenfluren
- Wenn möglich ständige Durchlüftung der Etagenflure

Gäste-Service und Bewegung des Gastes auf der Fläche

Frühstück und á-la-carte-Restaurant

- Mitarbeiter tragen durchgängig medizinische 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 des DEHOGA-Ratgebers Selbstbedienbuffets sind zu beachten

Auf der Terrasse / Außengastronomie

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

Bezahlvorgang

- Wenn sinnvoll kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- Elektronische Geräte nach jedem Gebrauch desinfizieren

Öffentliche Toilette

- Wegesystem kenntlich machen
- Tragen einer medizinischen 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

Warenlieferung / externe Dienstleistung

- ggf. jeden Betriebsfremden namentlich registrieren (mit Anwesenheits-Uhrzeiten)
- 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 und je nach Besucherandrang skalierbar ist. Sei es, dass 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.

Weitere hilfreiche Unterlagen für Ihren Restart

(Sie finden diese zum Download auf www.dehoga-niedersachsen.de)

- Ratgeber Öffnung Hotellerie
- Ratgeber Öffnung Gastronomie
- Leitfaden Hygienekonzept Gastronomie
- Ratgeber Selbstbedienbuffets
- Ratgeber Lüftungskonzept

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: 23.03.2021 (2021 V.1)

Titelfoto: Adobestock