



RATGEBER ÖFFNUNG HOTELLERIE UNTER CORONA-BEDINGUNGEN

Einführung

Nach nunmehr 12 Monaten Erfahrungen mit der gastgewerblichen Betriebsführung unter Corona-Bedingungen hat eine Arbeitsgruppe bestehend aus Hoteliers und Gastronomen für die bevorstehende Wiedereröffnung in 2021 ein Update der schon bekannten Empfehlungen des DEHOGA Niedersachsen erarbeitet.

Der DEHOGA Niedersachsen dankt der Arbeitsgruppe, bestehend aus Dirk Breuckmann, Thomas Domani, Lutz Feldtmann, Carsten Rohdenburg, Christian Stöver und Cord Kelle für ihren wertvollen Input.

Die **nachstehenden Handlungsempfehlungen** können keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben.

Sie schaffen Anlass, um über Hygiene-Maßnahmen und Abläufe im eigenen Betrieb nachzudenken.

Zentraler Dreh- und Angelpunkt für Ihren Wiedereinstieg ist die schriftliche Formulierung Ihres **betrieblichen Hygienekonzeptes**. Als Hilfestellung haben wir einen generell gehaltenen „**Leitfaden für die Erstellung eines betrieblichen Hygienekonzeptes**“ entwickelt, den Sie auf unserer Website www.dehoga-niedersachsen.de herunterladen können.

Ihr DEHOGA Niedersachsen

Dirk Breuckmann
Vizepräsident

Weitere hilfreiche Unterlagen für Ihren Restart

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

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

Wiedereintrittsmaßnahmen Hotellerie

Bei allen Überlegungen muss das **Prinzip AHA + Lüften** mitgedacht werden

A = Abstand halten (mindestens 1,5 m zu anderen Personen)

H = Hygienekonzept, mit dem mögliche Infektionsstellen im Betrieb ermittelt und durch geeignete Maßnahme entschärft werden

A = Alltagsmasken bzw. mittlerweile medizinische Masken sind einzusetzen, wo die Abstände nicht eingehalten werden können

+Lüften = die Hygienekonzepte sehen ein regelmäßiges Lüften von Räumen, in denen sich Personen aufhalten vor, um die Aerosolbildung zu mindern

Am Eingang

- Parkplatzmanagement bei An- und Abfahrt der Gäste im Auge behalten
- Desinfektionsspender bereitstellen
- Wo möglich Wegemarkierungen in Richtung Rezeption anbringen

Hotelhalle / Foyer

- Zutritt / Aufenthalt nur mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz
- Ggf. Markierungen als Leitsystem auf dem Boden und zum Abstand halten
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen (Bsp. Siehe www.dehoga.de)

An der Rezeption

- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen, Klebstreifen o.ä.
- Ggf. Plexiglaswände oder andere Materialien zwischen Gast und Mitarbeiter bereitstellen
- Check-in: Mindestabstand 1,5 m beachten, zwischen Gast und Mitarbeiter
- Mindestabstand 1,5 m bei mehreren Gästen vor dem Empfangsbereich einhalten
- Zimmerschlüssel und -Karten ggf. desinfizieren
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- Stifte etc., die der Gast berührt hat nach der Nutzung desinfizieren
- Empfangstresen regelmäßig desinfizieren

Im Personenaufzug

- 1,5 m Mindestabstand beachten; evtl. Nutzung nur von 1 Person
- die Tasten im Aufzug in regelmäßigen Abständen desinfizieren
- wo möglich, Warte-/Abstandsmarkierungen vor den Aufzügen anbringen
- Desinfektionsmittel im Erdgeschoss vor dem Aufzug bereitstellen

Auf der Etage

- Häufigere Desinfektion von Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen
- wo möglich, Flure ausdauernd lüften
- an Zimmertüren die Türknaufe bzw. -klinken in kürzeren Intervallen mit Desinfektionsmittel durch das Housekeeping reinigen

Im Zimmer

- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach Reinigung
- Verzicht auf Tagesdecken, Zierkissen etc. prüfen
- Oberflächen aller Gebrauchsgegenstände sind regelmäßig zu desinfizieren
- Vor allem kritische Bereiche wie Türklinken, Lichtschalter, Telefone, Fernbedienungen, Nachttische und die Toilette müssen mit Desinfektionsmitteln gereinigt werden

Beim Frühstück

- Desinfektionsspender vor dem Frühstücksraum
- Tische nach Abstandsregel ausrichten und die Anzahl der Stühle anpassen
- Gäste sollten platziert werden
- Frühstücksbuffet nach Vorgaben des DEHOGA Ratgeber Selbstbedienbuffet

Im Hotelrestaurant

- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand einhalten
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen
- Tischwäsche häufiger wechseln und reinigen
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Buffetangebote nach DEHOGA Ratgeber Selbstbedienbuffet
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte o.ä. nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich, kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten

Toilette im öffentlichen Bereich

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Handtuchspender einsetzen
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)
- Beachtung des Mindestabstandes

In der Küche

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand einhalten bzw. medizinischen Mund- und Nasenschutz tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen (CoronaArbeitsschutzVO)

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen

Arbeitsprozesse

- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tisch-/Reservierungspläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

Umgang mit MitarbeiterInnen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Tragen von medizinischem Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren

- Genügend Schutzausrüstung wie medizinischen Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten (Anhang)
- Vorgaben aus der Arbeitsschutz-Verordnung beachten

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