

Allgemeine Hinweise zum Ausfüllen

Bitte füllen Sie die folgende Vorlage aus:

- Fügen Sie zunächst den Namen Ihres Gastronomiebetriebs und (wenn gewünscht) Ihr Logo in der Kopfzeile und den Namen Ihres Gastronomiebetriebs in der Fußzeile ein.
- Tragen Sie den Namen Ihres Gastronomiebetriebs in der Überschrift ein.
- Geben Sie auf der ersten Seite einen Ansprechpartner für das Schutz- und Hygienekonzept mit Telefon und / oder E-Mail-Adresse ein (z.B. Geschäftsführer, Inhaber, Hygienebeauftragte, Arbeitsschutzbeauftragte o. ä.).
- Tragen Sie unter jeder Überschrift die Maßnahmen ein, die Sie zum Erreichen der Hygieneziele bei sich im Betrieb einsetzen. Sollte bei den weiteren Maßnahmen ein Punkt nicht auf Ihr Unternehmen zutreffen, können Sie diesen Punkt mit „nichtzutreffend“ markieren oder eine Begründung eintragen, warum dieser Punkt in Ihrem Betrieb nicht relevant ist.

Beispiele und Vorgaben für die einzelnen Punkte

Beispiele für Maßnahmen, die bei den einzelnen Aufzählungspunkten genannt werden können, finden Sie in unserer Checkliste ab Seite 4. Weitere branchenspezifische Maßnahmen und Empfehlungen finden Sie auf unserem Businessportal für den Brandenburgischen Tourismus: <https://www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/werkzeugkasten-schutz-und-hygienekonzepte/>

Handlungsempfehlungen für die Gastronomie und Hotellerie des DEHOGA Brandenburg finden Sie auf: <https://www.dehoga-brandenburg.de/corona/>

Drucken Sie das fertige Schutz- und Hygienekonzept und lassen Sie das Dokument vom Geschäftsführer oder Inhaber unterzeichnen. Bewahren Sie anschließend ein Exemplar im Gastronomiebetrieb zur Vorlage bei amtlichen Kontrollen auf.

Schutz- und Hygienekonzept

Gastronomiebetrieb _____

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name:

Tel. / E-Mail:

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- Wir stellen sicher, dass unsere Theken- und ServicemitarbeiterInnen eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. stellen wir diese zur Verfügung
- Wir tragen dafür Sorge, dass unsere Gäste auf dem Weg zum Tisch und zur Toilette eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betrieb fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

4. Handhygiene

5. Reservierung durch den Gast

6. Am Eingang

7. Im Restaurant

8. Toilette

9. Auf der Terrasse/Außengastronomie

10. In der Küche

11. Persönlicher Umgang mit dem Gast

12. Arbeitsprozesse

13. Umgang mit MitarbeiterInnen

14. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

Ort, Datum

Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in

Vorlage zur Verfügung gestellt durch die IHK Potsdam mit freundlicher Genehmigung der IHK Nürnberg für Mittelfranken, unter anderem auf Basis der Empfehlungen des DEHOGA Brandenburg sowie der Brandenburgischen Landesregierung. Dieses Muster eines Schutz- und Hygienekonzeptes soll Ihnen erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann keine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit übernommen werden.

Checkliste zur Erstellung eines Schutz- und Hygienekonzepts für Gastronomiebetriebe

Beispiele für mögliche Maßnahmen

Grundsätzlich ist Folgendes einzuhalten:

- Strikte Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,5 Metern zwischen Gästen, Servicepersonal und im betrieblichen Ablauf
- Gäste haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden
- Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können
- Buffetangebote sind nicht per se verboten, allerdings an Auflagen gebunden.
- Gästedaten müssen pro Gästegruppen von einer Person erhoben werden (siehe Punkt 5)
- Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden
- Informationsaushang am Eingang, dass Gäste mit akuten Atemwegserkrankungen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind
- Festlegung von Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen (z.B. bei Fieber; s. RKI-Empfehlungen)
- Der Arbeitgeber ist verpflichtet eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und Maßnahmen hieraus abzuleiten
https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440

1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Unterweisung der MitarbeiterInnen und Gäste über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen und Wegeleitsysteme am Eingangsbereich und im Restaurant, Markieren von Bewegungsbereichen der Gäste
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraßen markieren
- Empfang der Gäste an der Tür
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Vermeidung von Warteschlangen durch Vorabreservierung
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen, Flatterband o.ä. z.B. für Außengastronomie auf eng gelegenen Bürgersteigen
- Aushang von Hinweisschildern (Vorlagen unter <https://www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/werkzeugkasten-schutz-und-hygienekonzepte/>)
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- Gäste haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden
- Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, vorrangig keine MitarbeiterInnen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung (kostenfreie Präsentation unter <https://www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/werkzeugkasten-schutz-und-hygienekonzepte/>)
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht
https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604574&eID=sixomc_filecontent&hmac=7781ef86cb2767a676dc41262b4e26b20a1c897d
- Kein Zutritt von Gästen mit Verdachtssymptomen

4. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene (Infografiken unter <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html>)
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

5. Reservierung durch den Gast

- Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern (Empfehlung)
- Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig
- Gästedaten sollten pro Gästegruppen von einer Person erhoben werden (Empfehlung)
- Zu erhebende Gästedaten: Vor- und Familienname, Telefonnummer, Anzahl der Gäste, Zeitraum des Besuchs – Erfassung in einer Gästeliste
- Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden <https://dsgvo-gesetz.de/art-13-dsgvo/>
- Tischpläne und Gästelisten erstellen

6. Am Eingang

- Empfang der Gäste an der Tür
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, 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 mind. 1,5 m und Reinigung der Hände zu informieren
- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur denjenigen Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts)
- Aushang der Regeln vor Betreten des Betriebs (Vorlagen unter <https://www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/werkzeugkasten-schutz-und-hygienekonzepte/>)
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

7. Im Restaurant

- Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,50 m einzuhalten
- An einem Tisch dürfen sich nur Personen aufhalten, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts, Familien)
- Entweder Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen, Flatterband o.ä.
- Vergabe von Tischnummern
- Die Bewirtung wird an Tischen durchgeführt
- Ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Kissen auf einem Stuhl/einer Bank würden von mehreren Gästen berührt werden und sollten daher vorab entfernt werden oder nach jeder Benutzung austauschen
- Verzicht auf Tischwäsche oder Wechseln nach jeder Belegung
- Verzicht auf Tischdeko bzw. Reinigung nach jedem Gastwechsel
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte oder Tischsets mit dem Angebot nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download per QR-Code)
- Speisekarten zur Mehrfachanwendung nach jedem Gebrauch desinfizieren
- Speiseangebot ggfs. minimieren
- Papier – statt Stoffservietten anbieten
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller mit an den Tisch bringen
- Ggf. Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen, evtl. auf gezapfte Getränke verzichten
- Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen
- Wo möglich, anreichen der Speisen mit Servierhauben (Gloschen)
- 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
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen
- Räume mit Publikumsverkehr regelmäßig, das heißt alle zwei Stunden lüften

8. Toilette

- Engmaschige Reinigungsfrequenz
- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)
- Beachtung des Mindestabstands

9. Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Selbstbedienungstheken sind verboten. Abholung von Tellergerichten erlaubt und konsequent auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung achten.

10. In der Küche

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder Mund- und Nasen-Bedeckungen tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen
- In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr geachtet werden
- Arbeitsmaterialien häufiger mit heißem Wasser reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt
- Wenn nur eine natürliche Lüftung vorhanden ist, regelmäßig lüften
- Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

11. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Mund- und Nasen-Bedeckung zu tragen, für Service-MitarbeiterInnen verpflichtend
- Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt). Lieber ein Lächeln oder Kopfnicken schenken
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

12. Arbeitsprozesse

- Abstandsgebote von 1,50 m beachten, auch unter MitarbeiterInnen
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft
- Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- Ggf. Abholangebote (To-Go) weiterhin anbieten und bewerben
- Wo möglich, Homeoffice anbieten (Reservierung, Buchhaltung...)
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

13. Umgang mit MitarbeiterInnen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- und Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- 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
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten, bei Nutzung Mund-Nasen-Bedeckung erforderlich
- Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice)
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten

14. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- Prüfung der Trinkwasserversorgung
- Prüfung der Getränkeschankanlagen <https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/wissen-kompakt-getraenkeschankanlagen/>
- Überprüfung und ggfs. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung
- Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards
- regelmäßige Belüftung der Küche und des Gastraums
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Restaurant
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und –griffe, Handläufe, Tische, Handkontaktflächen der Stühle)
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung (Vorlage „Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern“ unter https://www.bgw-online.de/DE/Arbeitssicherheit-Gesundheitsschutz/Gefaehrdungsbeurteilung/Corona/Corona-Gefaehrdungsbeurteilung_node.html)
- Benennung eines Corona-Ansprechpartners
- Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten
- Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen

Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

- Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren
- Schutz- und Hygienekonzept für alle sichtbar im Betrieb aushängen