

Allgemeine Regeln, die es im Betrieb zu beachten gilt:

- Abstandsregeln müssen zwischen Mitarbeitern und zwischen Gästen eingehalten werden
- Bildung von Warteschlangen ist zu vermeiden
- Bargeldlose oder kontaktlose Bezahlung wird empfohlen
- Regelmäßiges Händewaschen (ggf. auch Desinfizieren der Hände) der Mitarbeiter ist sicherzustellen
- Mitarbeitern mit Erkältungssymptomen ist die Tätigkeit zu untersagen
- Personal ist in Bezug auf die Einhaltung der Hygieneregeln zu schulen und zu belehren
- Türklinken und Gebrauchsgegenstände (sowie sonstige Flächen, die häufig von Kunden oder vom Personal berührt werden) sind regelmäßig zu desinfizieren
- Türen sind, wenn möglich, während der Öffnungszeiten offenzuhalten, um Berührungen der Türklinken einzuschränken
- Desinfektionsmittel sollten auch für Kunden zur Verfügung gestellt werden
- Kunden mit Erkältungssymptomen sollte das Betreten der Einrichtung untersagt werden
- Markierungen für Sicherheitsabstände sind anzubringen
- Ggf. ist Plexiglas zum Schutz des Personals und der Kunden an Bedientheken, Rezeptionen sowie in Kassenbereichen ratsam
- Beschränkung der maximalen Kundenzahl in der Einrichtung auf einen Kunden pro 20 m²
- Dafür Obergrenzen bzgl. der Anzahl der zeitgleich in der Einrichtung tolerierbaren Gäste festlegen
- Das Berühren von Touchscreens, Tasten und die Nutzung sonstiger interaktiver Konzepte ist zu vermeiden
- Eine Person im Mitarbeiterteam sollte als Verantwortlicher benannt werden, um bei Kontrollen Auskunft zum Hygienekonzept geben zu können
- Hinweisschilder mit Verweis auf die Hygienevorgaben aufstellen
- Flüssigseife und Desinfektion sind in ausreichenden Mengen sicherzustellen, das Abtrocknen der Hände erfolgt mithilfe von Einmalhandtüchern
- Häufig gründlich lüften
- Bei Hotels:
 - Einzelbelegung von Schlafräumen
 - Mehrfachbelegung grundsätzlich nur für Partner und Personen eines Hausstandes statthaft
- In der Gastro:
 - Tische sollten mindestens 2 Meter voneinander entfernt sein
 - pro Tisch sollten maximal 4 Personen Platz nehmen dürfen
 - Sitz- und Stehplätze sollten einen Mindestabstand von 1,5 Metern zueinander haben, um die Abstandswahrung seitens der Gäste abzusichern
 - Keine Selbstbedienung anbieten

Gesammelte Tipps und Anregungen für Hygienekonzepte in der Tourismusbranche

Unabhängig von den folgenden Tipps und Anregungen, die wir auf Grundlage eines Papiers der Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe zusammengetragen haben, sind die gesetzlichen und allgemeinen Regelungen zu beachten. Die aktuellen gesetzlichen Regelungen in Sachsen finden Sie unter www.coronavirus.sachsen.de.

[Die Regelungen vom 4. Mai 2020 finden Sie hier.](#)

- Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von ca 1.5 Metern eingehalten wird. Diese Abstandsregelungen sind auch für innerbetriebliche Prozesse und den Kontakt zwischen dem Personal einzuhalten. Dafür kann es notwendig sein:
 - Räumlich enge Gegebenheiten nur noch einzeln zu betreten
 - Eine entsprechende Maximalzahl von Personen pro Raum festzulegen
 - Lauf- und Verkehrswege zu verbreitern (z.B. abgestellte Gegenstände entfernen)
 - Unter Umständen kann es auch nötig sein, die personellen Kapazitäten zu verringern:
 - Für die Gastro besteht dann die Möglichkeit, das Restaurantangebot zu verringern oder ausschließlich tagesabhängige Menüs anzubieten
 - Die Einkaufs- und Bedarfsplanung muss überdacht werden (Welche Angebote kann und möchte ich offerieren? Was benötige ich für dieses eingeschränkte Angebot? Sind meine Lieferanten erreichbar bzw. einsatzfähig?)
 - Denken Sie auch daran, versetzte Arbeits- und Pausenzeiten abzuwägen, um die Häufung Ihrer Mitarbeiter in Pausenräumen, engen Arbeitsbereichen oder Sanitärräumen zu vermeiden
- Der Abstand zwischen Gästen und Mitarbeitern ist einzuhalten, dafür können Sie zum Beispiel:
 - Im Tresen- / Empfangs- und Rezeptionsbereich:
 - Entsprechend breite Tresen aufstellen
 - Markierungen am Boden anbringen, um auf den Mindestabstand aufmerksam zu machen
 - Wenn zwischen Gästen und Mitarbeitern im Empfangsbereich kein Abstand gewährleistet werden kann, kann eine Plexiglasscheibe Abhilfe schaffen
 - Schlüsselübergabe kontaktlos, z.B. mittels einer Box
 - Bei der Bedienung des Gastes:
 - Hilfsmittel zur Abstandswahrung verwenden (z.B. Tablett, Servierwagen)
 - Gäste bedienen sich selbst am Platz, so dies möglich ist
 - Bei Warenauslieferung / Lieferservices:
 - Nur eine Person pro Fahrzeug
 - Benutzung von Fahrzeugen durch verschiedene Personen nacheinander vermeiden
 - Wahrung des Abstandes bei der Warenübergabe (Hilfsmittel können hier Transportboxen sein, aus denen der Kunde die Waren eigenständig entnimmt, möglich ist auch eine kontaktlose Übergabe)
 - Die Bezahlung sollte möglichst kontaktlos erfolgen (z.B. im Vorfeld per Überweisung oder mithilfe eines Kästchens/einer Box für die Geldübergabe)
 - Überprüfung der Abstandswahrung von Gästen in gemeinsamen Bereichen (z.B. Lobby, Gastraum, Frühstücksraum)
 - Bestuhlung nur entsprechend maximaler Personenzahl aufstellen
 - Kurze Erläuterung der Vorsichtsmaßnahmen für den Gast (Hinweisschilder oder mündlich bei Betreten der Einrichtung / Check in)
 - Markierungen auf dem Boden
 - Für Frühstücksräume könnten beim Check-in auch die favorisierten Frühstückszeiten der Gäste abgefragt werden, sodass eine Planung der räumlichen Kapazitäten und Bedarfe besser erfolgen kann, der Kontakt der Gäste untereinander beschränkt werden kann und ggf. entsprechende Vorkehrungen getroffen werden können. Sicherlich lassen sich mit den

- Gästen auch Alternativen finden, falls der Frühstücksraum zur favorisierten Zeit bereits belegt ist.
 - Maximalzahl von Personen sicherstellen (z.B. mittels Handzähler, Chips oder verkaufter Eintrittskarten → Eintritt bei voller Auslastung kann dann nur mittels des Prinzips „one in – one out“ erfolgen)
 - Wenn es innerhalb der Einrichtungen besondere Attraktionen / Plätze, die Besucher in großer Zahl anziehen, gibt, auch für diese Bereiche Maximalzahlen festlegen und Personen gegebenenfalls nur zu bestimmten Zeiten und in Gruppen mit Maximalzahl Zutritt zu diesen Bereichen gewähren
- Und wenn der Abstand gar nicht eingehalten werden kann?
 - Räumliche Trennung von Arbeitsplätzen, zum Beispiel mittels Plexiglasses
 - Tragen einer Mund-Nasenbedeckung verpflichtend anordnen (Mitarbeitern in ausreichender Menge zur Verfügung stellen und Gäste darauf hinweisen, dass diese einen eigenen Mundschutz mitbringen müssen)
- Was ist mit betriebsfremden Personen?
 - Zutritt betriebsfremder Personen ist auf ein Minimum zu reduzieren, ist aber manchmal nicht vermeidbar (z.B. Schankanlagenservice, Warenlieferung, Wartungs- und Reparaturservices, Prüfungen, ...)
 - In diesem Fall: Name, Firma, Datum und Uhrzeit des Besuches notieren, um zu einem späteren Zeitpunkt eine Nachverfolgung sicherstellen zu können
 - Gegebenenfalls sind fremde Personen mittels Gefährdungsbeurteilung (BG) zu unterweisen
- Arbeitsschutz
 - Durch häufiges Händewaschen des Personals liegt gegebenenfalls „Feuchtarbeit“ vor, in diesem Fall sollte den Mitarbeitern eine medizinische Vorsorge angeboten werden (https://www.bgn.de/?storage=3e&identifizier=%2F395655&elD=sixomc_filecontent&hmac=9aba11ae2248703e67e7b81dbf872912199ca76a)
 - Um geschädigte Haut beim Händewaschen zu schützen, kann rückfettende Seife oder Handseife für sensible Haut sowie schnelleziehende Handcreme angeboten werden
 - Regelmäßiges Lüften von Arbeitsplätzen
 - Bei Reinigungsarbeiten mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder auch Hochdruckreinigern sind Chemikalienschutzhandschuhe und ggf. auch ein entsprechender Anzug anzulegen
 - Bei Verwendung von Einweghandschuhen sollte das Personal zum richtigen An- und Ablegen der Schutzkleidung sowie zu besonderen Risiken unterrichtet werden
 - Die regelmäßige Reinigung und hygienische Aufbewahrung von Arbeitskleidung sind sicherzustellen
 - Entwicklung eines betrieblichen Pandemieplans ist empfehlenswert
 - Unterweisung der Mitarbeiter zu Hygieneregeln, zu Schutzvorkehrungen und zum Umgang mit der Pandemie im eigenen Betrieb
 - Weitere Hinweise zum Arbeitsschutz [gibt es hier](#).

Weiterführende Links

- PDF-Vorlagen für Aushänge an Kassenbereichen, Bedientheken, etc. <https://www.bghw.de/die-bghw/faq/faqs-rund-um-corona/spezielle-fragen-fuer-beschaeftigte-im-handel-und-in-der-warenlogistik/aushaenge-fuer-kassen-und-bedientheke-deutsch>
- Best-Practice-Beispiele: <https://www.bghw.de/die-bghw/faq/faqs-rund-um-corona/spezielle-fragen-fuer-beschaeftigte-im-handel-und-in-der-warenlogistik/best-practice-beispiele>