



Die Senatorin für Wirtschaft,
Arbeit und Europa



Handlungsempfehlung

„Gastgewerbe – Hygieneregeln und Arbeitsschutz“

unter den Bedingungen der Coronakrise

vom 19.05.2020

für Gaststätten- und Beherbergungsbetriebe

im Land Bremen

Vorbemerkungen und Grundsätze für das Gastgewerbe

Die vorliegende Handlungsempfehlung wurde von der „Arbeitsgruppe – Regeln und Hygienevorschriften für das Gastgewerbe“ erarbeitet und u. a. mit dem DEHOGA Landesverband Bremen, der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven, der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), der Arbeitnehmerkammer Bremen, dem Gesundheitsamt, der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz sowie der Senatorin für Wirtschaft, Arbeit und Europa abgestimmt.

Die vorliegende Handlungsempfehlung kann keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben, da die betriebliche Vielfalt zu groß ist, als dass alle Situationen in den Handlungsempfehlungen abgedeckt und im Detail beschrieben werden können.

Als allgemeine Voraussetzung gelten für alle Betriebe des Gastgewerbes (Gaststätten und Beherbergungsbetriebe) die Regelungen der Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Coronavirus in ihrer jeweils aktuellen Fassung, insbesondere mit Blick auf die jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen.

Zur Einhaltung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards für alle Betriebe im Gastgewerbe gilt die Anwendung der Arbeitsschutzstandards SARS-CoV-2 des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales und die „Ergänzungen der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der Fassung vom 29.04.2020.

Die HACCP-Konzepte und Grundsätze werden durch die Betriebe auf den besonderen Umgang mit den Anforderungen durch SARS-CoV-2 übertragen.

Als Hilfestellung zur Umsetzung der Hygieneauflagen werden den Betrieben die Handlungsempfehlungen des DEHOGA Bundesverbandes empfohlen.

Die vorliegende Handlungsempfehlung beinhaltet nach Themen geordnet die gesetzlichen Festsetzungen der Dritten Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-Co-V-2 vom 12.5.2020 jeweils unter dem Absatz „Verordnung“, verbindliche Auslegungen der gesetzlichen Festsetzungen unter dem Absatz „Hinweise zur Verordnung“ sowie ergänzende Handlungsanleitungen unter dem Absatz „Empfehlungen“.

Gegliedert ist die Handlungsempfehlung nach Gaststättenbetrieben und Beherbergungsbetrieben.

Öffnen dürfen seit 18.05.2020 im Land Bremen nach Maßgabe der geltenden gesetzlichen Vorgaben Gaststättenbetriebe sowie Beherbergungsbetriebe und Übernachtungsangebote (auch wieder für die Vermietungen zu touristischen Zwecken).

Gaststättenbetriebe

Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

Verordnung

Die Betriebe müssen ein betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz erstellen und dieses auf Verlangen den entsprechenden Behörden vorlegen. Bis zur endgültigen Erstellung und Umsetzung der betrieblichen Regelungen zum Arbeitsschutz gilt als Mindestanforderung, dass, sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten nicht zulassen, geeignete Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen anzubringen sind oder nachrangig eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen ist.

Es ist sicherzustellen, dass die Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards eingehalten werden.

Gäste sind auf die coronabedingten Verhaltensweisen hinzuweisen.

Empfehlung

Grundsätzlich müssen alle Schutzmaßnahmen, die sich aus einer Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG ergeben, im Betrieb umgesetzt werden. Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales sind als Grundlage für die Gefährdungsbeurteilung heranzuziehen. Die Gefährdungsbeurteilung ist bei Kontrollen durch die Aufsichtsbehörden vorzulegen. Die Beschäftigten sind über die getroffenen Maßnahmen zu unterweisen. Des Weiteren muss eine Personalbemessung nach Durchführung der Gefährdungsbeurteilung und Erstellung des betrieblichen Hygiene- und Arbeitsschutzkonzeptes durchgeführt werden, um zu gewährleisten, dass dieses auch mit dem vorhandenen Personal eingehalten werden kann.

Die Gäste sind per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäranlagen auf die coronabedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hinzuweisen.

Es sollten keine gemeinsamen Gegenstände von den Gästen genutzt werden (keine Salz- und Pfefferstreuer, Besteckkörbe, Speisekarten u. ä.), bzw. sind diese nach Nutzung zu reinigen.

Lauf- und Verkehrswege sollten breit genug sein. Beim Servieren und Abräumen sollten Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen genutzt werden, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.

Es sollen ausreichende Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und z. B. Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen. Es sollen geeignete Desinfektionsmöglichkeiten gut sichtbar angeboten werden. Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle ist zu achten. Bei Gäste- und Personalwechsel sind berührte Flächen zu reinigen.

Gäste- und Kundenanzahl

Verordnung

Insgesamt dürfen nicht mehr als die Hälfte der ursprünglich zugelassenen Plätze für die Gäste gleichzeitig belegt werden.

Auslegung zur Verordnung

Bei der Formulierung "Hälfte der zugelassenen Plätze" ist als Bezugsgröße die Anzahl der Plätze vor der coronabedingten Schließung der Betriebe gemeint.

Empfehlung

Der Zugang und die Anzahl der Gäste ist in Abhängigkeit von den gastronomischen Flächen (innen und außen) so zu begrenzen, dass die Abstandsregeln und die Kontaktbeschränkungen eingehalten werden können. Um übermäßige Kundenzuströme und Gästeansammlungen zu vermeiden, sind ggf. Einlass- oder Zugangskontrollen einzurichten. Wenn möglich, sollten Tische/Plätze vorher reserviert und zugewiesen werden, eine Reservierungspflicht gibt es nicht. Bei Bedarf ist die Aufenthaltsdauer der Gäste z. B. auf 75 Minuten zeitlich zu begrenzen. Die Öffnungszeiten sind nicht begrenzt, um die gleichzeitige Gästeanwesenheitszahl eher entzerren zu können.

Abstände, Sitzplatzpflicht, Thekenverbot, Bedienpflicht, Buffets mit Ausgabe

Verordnung

Die Tische sind im Abstand so zu platzieren, dass die Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander einhalten.

Es gilt eine Sitzplatzpflicht (keine Stehplätze), ein Thekenverbot und eine Bedienpflicht; ausgenommen ist der Außer-Haus-Verkauf; der Bedienpflicht ist auch Genüge getan, wenn bei einer Essensausgabe der Gast seine Speisen und Getränke auf einem Tablett zusammengestellt bekommt und hiermit direkt einen Sitzplatz aufsucht.

Selbstbedienungsbuffets und Selbstbedienung sind untersagt; Buffets, bei denen Waren von einer Bedienung ausgegeben werden oder abgepackte Einzelportionen entnommen werden können, sind unter Einhaltung des Mindestabstands erlaubt.

Stark frequentierte Laufbereiche sind ständig freizuhalten.

Ergänzungen zur Verordnung

Die Ausgabe von Speisen und Getränken auf einem Tablett bezieht sich z. B. auf Fast-food-Restaurants, Kantinen oder Bäckerei-Cafés.

Empfehlung

Markierungen am Boden im Bereich von Theken, Tresen u. ä. oder an Durchgängen, Zuwegungen u. ä. sollten zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m als Orientierungshilfe für die Kunden angebracht werden.

An Theken sollen keine Gästegruppen stehen.

Selbstbedienung und Buffets werden so weit wie möglich beschränkt. So werden sowohl der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln als auch Bewegungen im Raum minimiert.

Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

Verordnung

Sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern nicht zulassen, sind geeignete Schutzscheiben oder Treffvorrichtungen anzubringen oder nachrangig Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.

Empfehlung

Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen durch die Beschäftigten in den Betrieben wird empfohlen, auch wenn ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten werden kann (insbesondere vom Servicepersonal).

Gäste sollten Mund-Nasen-Bedeckungen beim Betreten und Verlassen der Gastronomie sowie beim Gang zu den Sanitärbereichen tragen. Das Tragen der Masken ersetzt nicht den Mindestabstand! Von der Maskenempfehlung ausgenommen sind Kinder unter sechs Jahren und Personen, die aufgrund einer gesundheitlichen Beeinträchtigung oder Behinderung keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen können.

Kontaktdaten

Verordnung

Für die Bewirtung in geschlossenen Räumen gilt: Die Namen und die Kontaktdaten (Telefonnummer oder Emailadresse) jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung sind durch die Betreiberin oder den Betreiber zu dokumentieren und drei Wochen aufzubewahren. Ein Gast darf nur bedient werden, wenn er mit der Dokumentation einverstanden ist; nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist sind die Kontaktdaten zu löschen.

Ergänzungen zur Verordnung

Bei der Erfassung und Vernichtung der Daten ist die DSGVO zu beachten. Die Daten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Anzeichen von Krankheit

Empfehlung

Beschäftigte und Gäste mit Krankheitssymptomen, die auf eine Covid-19-Erkrankung hindeuten könnten (Fieber oder Atemwegssymptome, sofern nicht vom Arzt abgeklärt), sollen sich generell nicht in Gaststätten oder Beherbergungsbetrieben aufhalten. Für Beschäftigte aus Risikogruppen (chronische Erkrankungen, Schwangere) müssen ggf. besondere Schutzmaßnahmen getroffen werden.

Bargeldlose Zahlung

Empfehlung

Nach Möglichkeit sollten bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten genutzt und auf Bezahlung mit Bargeld verzichtet werden. In Fällen, in denen dies nicht möglich ist, sollte die Übergabe des Geldes über eine geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche erfolgen, so dass der direkte Kontakt zwischen Personal und Gästen bei der Bezahlung vermieden wird.

Regelmäßiges Lüften

Empfehlung

Räume, in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, sollten häufig gelüftet werden.

Beherbergungsbetriebe

Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

Verordnung

Die Betriebe müssen ein betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz erstellen und dieses auf Verlangen den entsprechenden Behörden vorlegen. Es ist sicherzustellen, dass die Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards eingehalten werden.

Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten eingehalten werden kann. Bis zur endgültigen Erstellung und Umsetzung der betrieblichen Regelungen zum Arbeitsschutz gilt als Mindestanforderung, dass, sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten nicht zulassen, geeignete Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen anzubringen sind oder nachrangig eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen ist.

Empfehlung

Grundsätzlich müssen alle Schutzmaßnahmen, die sich aus einer Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG ergeben, im Betrieb umgesetzt werden. Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales sind als Grundlage für die Gefährdungsbeurteilung heranzuziehen. Die Gefährdungsbeurteilung ist bei Kontrollen durch die Aufsichtsbehörden vorzulegen.

Die Beschäftigten sind über die getroffenen Maßnahmen zu unterweisen.

Des Weiteren muss eine Personalbemessung nach Durchführung der Gefährdungsbeurteilung und Erstellung des betrieblichen Hygiene- und Arbeitsschutzkonzeptes durchgeführt werden, um zu gewährleisten, dass dieses auch mit dem vorhandenen Personal eingehalten werden kann.

Die Gäste sind per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäranlagen auf die coronabedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hinzuweisen.

Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich).

Es sollten keine gemeinsamen Gegenstände von den Gästen genutzt werden (keine Salz- und Pfefferstreuer, Besteckkörbe, Speisekarten u. ä.), bzw. sind diese nach Nutzung zu reinigen.

Lauf- und Verkehrswege sollten breit genug sein. Beim Servieren und Abräumen sollten Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen genutzt werden, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.

Es sollen ausreichende Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und z. B. Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen. Es sollen geeignete Desinfektionsmöglichkeiten gut sichtbar angeboten werden. Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle ist zu achten. Bei Gäste- und Personalwechsel sind berührte Flächen zu reinigen.

Gästezahl und Eingrenzung der Nutzung

Verordnung

Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach den aktuell geltenden Kontaktbeschränkungen erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer, eine Ferienwohnung, eine Ferienzimmer oder eine ähnliche Einheit beziehen.

Die Mindestabstände müssen in allen öffentlichen Bereichen eingehalten werden können (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche u. ä.).

Empfehlung

Markierungen am Boden im Bereich von Theken, Tresen, Rezeptionen, Counter, Aufzügen u. ä. oder an Durchgängen, Zuwegungen u. ä. sollten zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m als Orientierungshilfe für die Kunden angebracht werden.

Eingang/Check-in

Empfehlung

Wenn die Möglichkeit besteht, dann sollte der Eingang vom Ausgang getrennt werden, und entsprechende Laufrichtungen sollten markiert werden. Eine Warteschlangenbildung sollte vermieden werden. Es sollte keine Garderobe entgegengenommen werden. Die Kontakte zwischen Beschäftigten und Gästen sollten auf das Notwendige beschränkt werden.

Markierungen am Boden im Bereich der Rezeptionen sollten zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m als Orientierungshilfe für die Kunden angebracht werden.

Restaurationsbetriebe

Verordnung

Für die Restaurationsbereiche von Beherbergungsbetrieben gelten die oben genannten Vorschriften für Gaststätten (siehe § 9 Absatz 1 Nummer 1 der Verordnung vom 12.5.2020.)

Empfehlung

Die Erfassung der Kontaktdaten ist nur erforderlich, wenn es sich bei den Gästen nicht um Übernachtungsgäste oder um Teilnehmer von Seminaren, Tagungen, Kongressen o.ä. handelt, bei denen die Kontaktdaten dem Betreiber bereits vorliegen.

Weitere Angebote im Beherbergungsbetrieb

Verordnung

Für Schwimmbäder, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche, Massagebehandlungen, Beautyanwendungen sowie weitere Dienstleistungen und Angebote gelten die aktuellen Vorschriften, Kontaktbeschränkungen, Sorgfaltspflichten, Hygiene- und Abstandsregeln, Arbeitsschutzstandards sowie Empfehlungen entsprechend der Regelungen in der jeweils aktuellsten Version der Verordnung.

Bargeldlose Zahlung

Empfehlung

Nach Möglichkeit sollten bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten genutzt und auf Bezahlung mit Bargeld verzichtet werden. In Fällen, in denen dies nicht möglich ist, sollte die Übergabe des Geldes über eine geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche erfolgen, so dass der direkte Kontakt zwischen Personal und Gästen bei der Bezahlung vermieden wird.

Regelmäßiges Lüften

Empfehlung

Räume, in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, sollten häufig gelüftet werden.

Anzeichen von Krankheit

Empfehlung

Beschäftigte und Gäste mit Krankheitssymptomen, die auf eine Covid-19-Erkrankung hindeuten könnten (Fieber oder Atemwegssymptome, sofern nicht vom Arzt abgeklärt), sollen sich generell nicht in Gaststätten oder Beherbergungsbetrieben aufhalten. Für Beschäftigte aus Risikogruppen (chronische Erkrankungen, Schwangere) müssen ggf. besondere Schutzmaßnahmen getroffen werden.

Touristische Einrichtungen

Verordnung

Touristische Angebote, Freizeitangebote und Dienstleistungen wie etwa Stadtführungen und Stadtrundgänge, touristischer Schiffsverkehr, Tourismusinformationen sind untersagt; sie dürfen durchgeführt werden, wenn die Betreiberin oder der Betreiber oder die Anbieterin oder der Anbieter sicherstellt, dass die Regeln des Kontaktverbotes eingehalten werden und sie oder er ein Schutz- und Hygienekonzept vorhält. Das Schutz- und Hygienekonzept ist auf Verlangen vorzulegen.