## Allgemeine Hinweise zum Ausfüllen

Bitte füllen Sie die folgende Vorlage aus:

* Fügen Sie zunächst den Namen Ihres Hotel-/Gastronomiebetriebs und (wenn gewünscht) Ihr Logo in der Kopfzeile und den Namen Ihres Hotel-/Gastronomiebetriebs in der Fußzeile ein.
* Tragen Sie den Namen Ihres Hotel-/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 „nicht zutreffend“ 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 unserer Internetseite unter [https://www.ihk-nuernberg.de/gastro](https://www.ihk-nuernberg.de/gastro%20%20)

Beachten Sie, dass Sie zusätzlich zu diesem Schutz- und Hygienekonzept auch ein Parkplatzkonzept benötigen, wenn Sie Gästeparkplätze anbieten. Eine Vorlage finden Sie unter <https://www.ihk-nuernberg.de/parkplatzkonzept>.

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

## Schutz- und Hygienekonzept Name des Hotel-/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 Gästen und Personal sicher

# Wir stellen sicher, dass eine FFP 2 Maske getragen wird

# Wir haben ein Lüftungskonzept erstellt

# Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Betrieb fern

# Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

# Wir stellen sicher, dass der Zugang nur für Personen mit 2 G beschränkt ist + Kinder bis zum 12. Lebensjahr (optional: 2 G Plus, Entfall der Maskenpflicht für Gäste und Personal)

# Wir stellen sicher, dass nicht geimpfte bzw. nicht genesene Mitarbeiter täglich einen Test durchführen werden

# Wir stellen sicher das die Einhaltung der 2G-Regelung täglich kontrolliert und dokumentiert wird

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

## Mund-Nasen-Bedeckungen

## Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

## Handhygiene

## Reservierung durch den Gast

##### **Am Eingang**

##### **Beim Check-In**

##### **Im Restaurant**

##### **Toilette**

##### **Auf der Terrasse/Außengastronomie**

##### **Zimmer, Öffentliche Einrichtungen und Schwimmbäder**

## In der Küche

1. **Persönlicher Umgang mit dem Gast**
2. **Arbeitsprozesse**
3. **Umgang mit MitarbeiterInnen**
4. **Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel-/Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ort, Datum Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in

*Vorlage zur Verfügung gestellt durch die IHK Nürnberg für Mittelfranken unter anderem auf Basis der Empfehlungen des DEHOGA MV sowie der Bayerischen Staatsregierung. Ohne Gewähr auf Vollständigkeit.*

## Checkliste zur Erstellung eines

## Schutz- und Hygienekonzepts für Hotel-/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 FFP2-Maske zu tragen. Am Tisch und im Hotelzimmer darf diese abgenommen werden
* Das Personal hat eine FFP2-Maske in geschlossenen Räumlichkeiten zu tragen
* Eine Aufnahme der Kontaktdaten ist erforderlich
* Der Zugang ist nur auf Personen mit 2G bzw. 2G Plus beschränkt (ausgenommen Kinder bis 12 Jahren)
* Nicht-geimpfte und Nicht-genesene Mitarbeiter müssen täglich einen Test durchführen
* Die Einhaltung der 2G-Regelung muss täglich kontrolliert und dokumentiert werden
* Buffetangebote sind nicht per se verboten, allerdings an Auflagen gebunden
* Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden
* Informationsaushang am Eingang, dass Gäste mit Covid-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19 Fällen 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&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440>

## 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 (z.B. im 10-Minuten-Takt)
* 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.
* Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgepackte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden oder wenn durch die Verwendung von Einweg-Handschuhen oder Einweg-Vorlegebesteck sichergestellt wird, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann, kann ein Buffet angeboten werden. (Achten Sie auf Lösungen im Sinne der Nachhaltigkeit.)
* Aushang von Hinweisschildern (Vorlagen unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/infos-zur-wiederaufnahme-des-betriebs/wiedereroeffnung-von-gastronomie-und-hotellerie/#aushaenge>)
* Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
* Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln (z.B. in Aufzügen)

## Mund-Nasen-Bedeckungen

* Gäste haben eine FFP2-Maske zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden
* Das Personal hat ebenfalls eine FFP2-Maske in geschlossenen Räumlichkeiten zu tragen
* Kinder sind bis zum sechsten Geburtstag von der Tragepflicht befreit.
* Personen, die glaubhaft machen können, dass ihnen das Tragen einer Maske aufgrund einer Behinderung oder aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich oder unzumutbar ist, sind von der Maskenpflicht befreit, solange dies vor Ort sofort insbesondere durch Vorlage eines schriftlichen ärztlichen Zeugnisses im Original nachgewiesen werden kann, das den vollständigen Namen, das Geburtsdatum und konkrete Angaben darüber enthalten muss, warum die betroffene Person von der Tragepflicht befreit ist.
* Die Maske darf abgenommen werden, solange es zu Identifikationszwecken oder zur Kommunikation mit Menschen mit Hörbehinderung oder aus sonstigen zwingenden Gründen erforderlich ist.
* 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.ihk-nuernberg.de/praesentation-unterweisung>)
* Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und ggfs. für Gäste (Übersicht Hersteller und Händler unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/infos-zur-wiederaufnahme-des-betriebs/infektionsschutz-bei-der-oeffnung-von-unternehmen/#masken>)

1. **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
* Machen Sie gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, konsequent von Ihrem Hausrecht gebrauch

## 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

## Reservierung durch den Gast

* Bei der Terminbuchung sollten die Gäste auf die 2G-Regelung hingewiesen werden
* Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
* Nutzung von Online-Reservierungssystemen (Übersicht unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/infos-zur-wiederaufnahme-des-betriebs/wiedereroeffnung-von-gastronomie-und-hotellerie/#reservierungen>)
* Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden <https://dsgvo-gesetz.de/art-13-dsgvo/>
* Tischpläne und Gästelisten erstellen
* Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz
* Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 10-Minuten-Takt)
* Information an den Gast, eine FFP2-Maske mitzubringen

## Am Eingang

* Empfang der Gäste an der Tür
* Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von COVID-19 assoziierten Symptomen jeglicher Schwere oder bei Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen 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 haben ab Betreten des Betriebes eine FFP2-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch
* Aushang der Regeln vor Betreten des Betriebs (Vorlagen unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/infos-zur-wiederaufnahme-des-betriebs/wiedereroeffnung-von-gastronomie-und-hotellerie/#aushaenge>)
* Gästeeinweisung durch das Personal
* Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen (Vorlagen unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/infos-zur-wiederaufnahme-des-betriebs/wiedereroeffnung-von-gastronomie-und-hotellerie/#aushaenge>)
* Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

##### **Beim Check-In**

* Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
* Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen werden auf das Notwendigste beschränkt oder nach jeder Benutzung gereinigt/ausgewechselt

##### **Im Restaurant**

* Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,50 m einzuhalten
* Lüftungskonzept erstellen unter Berücksichtigung der Raumgröße und Nutzung (Empfehlung der Bundesregierung: <https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/Thema-Arbeitsschutz/infektionsschutzgerechtes-lueften.pdf?__blob=publicationFile&v=3>)
* 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
* Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgepackte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden oder wenn durch die Verwendung von Einweg-Handschuhen oder Einweg-Vorlegebesteck sichergestellt wird, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann, kann ein Buffet angeboten werden. (Achten Sie hier auf Lösungen im Sinne der Nachhaltigkeit)
* 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

##### **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
* Lüfter und Trockengebläse sind außer Betrieb zu nehmen (Ausnahme gilt für elektrische Handtrockner mit HEPA-Filterung)

##### **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
* Musikbeschallung und – begleitung ist nur als Hintergrundmusik zulässig. Tanzen ist nicht zulässig, soweit es sich nicht um eine zulässige Veranstaltung handelt.

##### **Zimmer, Öffentliche Einrichtungen und Schwimmbäder**

* In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche) werden die Abstandsregeln zwischen Personal und Gästen sowie der Gäste untereinander eingehalten
* Bei der Zimmerreinigung werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten
* Jede Wohneinheit muss über eine eigene Sanitäreinrichtung verfügen
* Die Reinigung der Gäste- und Gemeinschaftszimmer möglichst in Abwesenheit der Gäste durchführen, um Kontakte zu vermeiden
* 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)
* Die Nutzung von zugehörigen Schwimmbädern, Saunen, Wellness- und Fitnessbereichen richtet sich nach der für solche Einrichtungen geltenden Rechtslage
* Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der für diese Anwendungen geltende Rechtslage

##### **In der Küche**

* Arbeitsbereiche entzerren
* Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder FFP2-Maske tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen
* In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen 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.

##### **Persönlicher Umgang mit dem Gast**

* Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
* Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
* 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

1. **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

1. **Umgang mit MitarbeiterInnen**

* Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und 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
* 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

1. **Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel-/Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen**

* Einhaltung der HACCP-Grundsätze
* Prüfung der Trinkwasserversorgung <https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheit/hygiene/doc/aufrechterhaltung_tw_hygiene_corona_lang.pdf>
* 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 Räumlichkeiten
* Aushang der Hygieneregeln im gesamten Betrieb
* 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, Lichtschalter)
* Mitarbeiter sollten bei ihrer Arbeit mit schmutziger Bettwäsche eine ordnungsgemäße, persönliche Schutzausrüstung tragen
* Falls sich ein Gast mit Covid-19 infiziert hat:
  + Packen Sie die Bettwäsche bei der Reinigung des Zimmers in einen Beutel und holen Sie sie nicht mehr heraus, ehe Sie sie in die Waschmaschine geben
  + Waschen Sie die Bettwäsche bei Mindesttemperatur mit einem herkömmlichen Waschmittel und trocknen Sie sie gemäß der herkömmlichen Anweisungen
  + Achten Sie darauf, saubere Bettwäsche so wenig wie möglich zu berühren und lagern Sie diese in einem sauberen, trockenen Bereich
  + Berühren Sie nicht direkt saubere Bettwäsche, nachdem Sie schmutzige Bettwäsche angefasst haben
* Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
* Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung (Vorlage „Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern“ unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/corona-virus-dienstreisen-arbeitsausfall-arbeitsschutz-was-ist-arbeitsrechtlich/#betriebsanweisung>)
* Benennung eines Corona-Ansprechpartners
* Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten
* Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen
* Antigen-Schnelltests zur Eigenanwendung müssen vor Ort unter Aufsicht des Betreibers durchgeführt werden

**Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang**

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