

Handbuch-Entwurf

Hygieneleitlinien
für die Hotellerie & Gastronomie

Erste Lockerungsphase
in der Corona-Pandemie

Stand 22.04.2020

Inhalt:	Seite
Öffnungsszenario	3
Vorbemerkung	4
Hygieneleitlinien	5
A. Grundsätzliches (Verantwortung, Unternehmerische Pflichten)	5
B. Hygieneanforderungen im Gästekontakt und in den öffentlichen Bereich	6
C. Personalhygiene	15
D. Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich	18
Arbeitsgruppe und Ansprechpartner	19
Anlagen:	
- Informationsposter für Gäste	
- Checkliste zur Wiedereröffnung	

Öffnungsszenario

Die nachfolgenden Hygieneleitlinien gehen für eine erste Lockerungsphase von folgendem Öffnungsszenario aus:

- Schnellstmögliche Öffnung aller Betriebstypen der Hotellerie und Gastronomie, mit Ausnahme von Gruppenunterkünften, Caterern, Veranstaltungsbetrieben und Eventlocations.
- Buchung und Belegung der Zimmer in der Hotellerie durch maximal 2 Personen oder durch den engsten Familienkreis bzw. häusliche Gemeinschaften.
- Buchung und Belegung der Tische in der Gastronomie durch maximal 2 Personen oder durch den engsten Familienkreis und häusliche Gemeinschaften.
- Registrierung aller Gäste in der Hotellerie durch den Meldeschein.
- Registrierung aller Gäste im Bereich des Vor-Ort-Verzehrs über Online-Reservierungsportale (Homepage oder externe Dienstleister) und durch die persönliche Erfassung am Eingang des jeweiligen Betriebes.
- Strenge Abstandsregeln der Sitz- und Stehflächen von mindestens 1,5 Metern in der Gastronomie.
- Beschränkung der abendlichen Öffnungszeiten auf 21:00 Uhr.
- Einhaltung der nachfolgenden Hygieneleitlinien.

Die Hygieneleitlinien sollen den Hoteliers und Gastronomen in der aktuellen Pandemie-Phase die Möglichkeit bieten, ihre Betriebe wieder zu öffnen und am wirtschaftlichen Leben teilzunehmen. Das Ziel muss es sein, durch eine strenge Einhaltung der Leitlinien ein höchstmögliches Vertrauen bei den Gästen aufzubauen und eine dauerhaft erfolgreiche Bewirtschaftung aller gastgewerblichen Betriebe über die gesamte Dauer der Pandemie zu ermöglichen.

Eine weitere Lockerung der Öffnungsbeschränkungen bedarf einer kontinuierlichen Überprüfung in Abhängigkeit zur Pandemieentwicklung.

Vorbemerkung

Untersuchungen von Prof. Streeck haben ergeben, dass eine Infektion über Kontaktflächen nicht wahrscheinlich ist. Covid-19 stellt ein größeres Risiko für die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern dar als für die Lebensmittelsicherheit. Maßnahmen sollten weniger die Lebensmittelhygiene beinhalten, sondern vor allem die Menschen (Mitarbeiter und Gäste) vor einer Infektion schützen.

Deshalb wurde bei der Erstellung dieses Konzeptes auf folgende Prioritäten geachtet, welche in unterschiedlichen Farben kenntlich gemacht wurden:

1. Vermeidung von Tröpfcheninfektion durch Einhaltung von Abstandsregeln und Verwenden von Schutzausrüstungen sowie besondere Schutzmaßnahmen.
2. Vermeiden von Schmierinfektion durch Einhaltung bestimmter Hygienemaßnahmen.
3. Einhaltung einer Basishygiene, die in der Hygieneleitlinie des DEHOGA-Bundesverbandes formuliert wurden.

Hygieneleitlinien

A. Grundsätzliches

Ein verantwortliches Handeln bedarf folgender Grundregeln:

- **Verantwortlichkeiten:** Die Verantwortlichkeiten für die Umsetzung der speziellen Schutzmaßnahmen zu Covid-19 sind für den Gesamtbetrieb sowie für jeden Funktionsbereich festgelegt.
- **Hygienekonzept:** Auf Basis der behördlichen Auflagen, aktueller Informationen des Robert-Koch-Institutes, des Bundesinstitutes für Risikobewertung, neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse und der Hygieneleitlinie des DEHOGA Bundesverbandes und dieses Hygienekonzeptes wird ein betriebseigenes Hygienekonzept erstellt bzw. ein bestehendes Hygienekonzept angepasst.
Dabei ist es notwendig, dass unterschiedliche betriebliche Gegebenheiten berücksichtigt werden und vorhandene Möglichkeiten genutzt werden.
- **Dienstplangestaltung:** Durch Bildung von festen Teams können die kollegialen Kontakte auf wenigen Personen konzentriert werden.
- **Notfallkonzept:** Erstellung eines Notfallkonzeptes oder Überarbeitung des vorhandenen Notfallkonzeptes mit Festlegung von Maßnahmen, falls beschäftigte Mitarbeiter/innen positiv getestet werden bzw. an Covid-19 erkranken. Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt.
- **Regelwerk:** Erstellung von entsprechenden notwendigen Arbeitsanweisungen, z.B. zum Thema Händehygiene, Berufskleidung, gemäß den Empfehlungen des EU-Leitfadens zu PRP und HACCP.
- **Schulung:**
 - Erstellung eines regelmäßig angepassten Unterweisungskonzeptes
 - Durchführung einer Erstschulung (inkl. Aktualisierung der IfSG-Folgebelehrung) sowie täglichen Kurzbriefings. Dabei werden Änderungen des Infektionsschutzgesetzes zeitnah berücksichtigt.
 - Dokumentation aller Schulungsmaßnahmen
- **Aufsichtspflicht:** Die Verantwortlichen kontrollieren konsequent im Rahmen ihrer Aufsichtspflichten die Einhaltung des Regelwerkes. Verstöße seitens des Personals werden konsequent sanktioniert. Dem Personal muss die Wichtigkeit, Verbindlichkeit und Notwendigkeit der Regeln klar gemacht werden.

B. Hygieneanforderungen im Gästekontakt und in den öffentlichen Bereich

Einführung:

Auf Grundlage der bestehenden Hygienevorschriften empfehlen wir in dieser Corona-Krise folgende zusätzliche Maßnahmen, um Gäste und Mitarbeiter*innen zu schützen. Als Basis ist es zwingend notwendig, ein bereits funktionierendes Hygienekonzept im Betrieb zu haben, auf das aufgebaut werden kann.

Notwendige Rahmenbedingungen:

- Umsetzung der gesetzlichen Hygienevorschriften sowie aller im Konzept empfohlenen Maßnahmen

- Schaffen einer Meetingkultur mit täglich zwei Powerbriefings
 - Sensibilisierung und Motivation der Mitarbeiter
 - Check der notwendigen Corona-Maßnahmen
 - Klärung was zur weiteren Umsetzung benötigt wird
 - Klärung offener Fragen

- Schichtleitung in jeder Arbeitsschicht

- Kreieren von verbindlichen Arbeits- und Pausenplänen

- Die Pflege einer besonders herzlichen und zuvorkommenden Kommunikation mit dem Gast

- Optional: Bilden eines Projektteams, welches für die Umsetzung der Corona-Maßnahmen verantwortlich ist

Maßnahmen – Empfehlungen:

Legende: H = Hotel
 G = Gastronomie

Öffnungszeiten:

G + H Beschränkung der abendliche Öffnungszeiten auf 22:00, um einen ausschweifenden Alkoholkonsum der Gäste zu vermeiden.

Reservierung:

G + H Die Gastronomie hat den Vorteil Gästedaten zu erfassen. Dadurch ist eine Nachverfolgung und Benachrichtigung bei festgestellten Infektionen möglich.

Empfehlung:

- Reservierungsanfragen erfolgen per E-Mail, über das Kontaktformular der Homepage oder über Buchungsportale (Opentable, Bookatable, HRS, bookings.com etc.).
- Die Angabe von vollständigen Kontaktdaten (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer, E-Mailadresse) sind Pflicht.
- Für Begleitpersonen sind die vollständigen Kontaktdaten zu hinterlegen.
- Den Gästen wird das Nutzen einer offiziellen App zur Feststellung der Person empfohlen.

Walk-in:

G + H Bei Gästen, die ohne Reservierung ein Restaurant oder Hotel aufsuchen, ist der/die Mitarbeiter*in angehalten bevor eine Bestellung aufgegeben wird, die vollständigen Kontaktdaten der Gäste zu erfassen. Dies kann durch das Ausfüllen eines Meldescheines oder digital erfolgen. Der oder die Mitarbeiter*in hat auf dem „Meldeschein“ das Datum, die Tischnummer und die Uhrzeit des Besuches zu erfassen. Für Begleitpersonen sind die vollständigen Kontaktdaten zu hinterlegen.

Parkplatz:

G + H Kosten für das Parken können komplett oder ab Erreichung eines Mindestumsatzes erlassen werden

- Als Gastservice und als Zeichen eines „Dankeschön“ für den Besuch
- Menschenansammlungen sind auf dem Parkplatz sind zu vermeiden
 - Die Ein- und Ausfahrt wird von Mitarbeiter*in kontrolliert, die die Gäste unter Einhaltung des Mindestabstandes freundlich begrüßen
 - Hinweisschilder auf dem Parkplatz weisen auf die besonderen Corona-Regeln hin, um die Gäste zu sensibilisieren.
- Bei Berechnung von Parkgebühren wird empfohlen, diese direkt am Parkautomaten durchzuführen, um Kontakt mit anderen Menschen zu vermeiden- sollte das nicht möglich sein, wird der Bezahlvorgang wie in den weiteren Leitlinien beschrieben durchgeführt.

Öffentliche Toiletten:

G + H In Ergänzung zu den bestehenden hygienischen Regeln, ist darauf zu achten, dass in diesem Bereich keine Menschenansammlungen entstehen und wartende Gäste den Mindestabstand einhalten.

- Die Abstände werden durch Markierungsstreifen auf dem Fußboden im Eingangsbereich kenntlich gemacht.
- Die Reinigung der sanitären Anlagen erfolgt durch die Mitarbeiter*innen ausschließlich mit Gummihandschuhen und entsprechender Kleidung. Ein Mundschutz ist zu tragen.
- Nach jedem Toilettengang erfolgt eine gründliche Reinigung und Desinfektion.
- Die Lüftung in diesem Bereich muss eingeschaltet sein- wenn nicht vorhanden, ist durch geöffnete Fenster für eine Luftzirkulation zu sorgen.
- Den Gästen sollten bevorzugt zum Abtrocknen der Hände Papierhandtücher oder Papiereinwegtücher angeboten werden- elektrische Händetrockner oder Stoffhandtücher sind zu vermeiden.
- Desinfektionsmittel steht für die Gäste bereit.
- Die Mitarbeiter*in haben darauf zu achten Grüppchenbildungen zu verhindern.

Anreise:

Garderobe & Gepäck:

G + H

- Mitarbeiter*in sind angehalten, den Gästen nicht die Garderobe oder das Gepäck abzunehmen.
- Der Gast wird freundlich informiert, wo seine Garderobe und sein Gepäck abgestellt werden können.

Ausstattung Eingang/Foyer

G + H Menschenansammlungen vor dem Resturanteingang sind zu vermeiden

- Mitarbeiter*in begrüßen Gäste kontaktlos und mit einer positiven Körpersprache. Eine freundliche Begrüßung sorgt für Sicherheit beim Gast in dieser besonderen Situation
- Hinweis aufstellen: Freier Eintritt ist generell nicht möglich und erfolgt über Einlasskontrolle durch Personal
- Gäste können zu zweit den Betrieb betreten
- Mindestabstand ist einzuhalten
- Einlasskontrolle durch Personal mit mehreren Möglichkeiten
 - Einrichten eines Begrüßungscounters mit Reservierungsbuch am Resturanteingang
 - Mitarbeiter*in sprüht die Hände mit Desinfektionsmittel ein
 - Mitarbeiter*in reicht Gästen jeweils ein Stück Seife mit Hinweis, gern zuerst die Toiletten zum Händewaschen aufzusuchen
 - WICHTIG: Gäste informieren, wie die Toilette schnell erreicht werden kann
 - Abstände sind durch Markierungsstreifen auf dem Fußboden im Eingangsbereich kenntlich zu machen
 - Je nach Möglichkeit einen Wartebereich einrichten, damit die Gäste Gelegenheit haben, im vorgeschriebenen Abstand die Wartezeit zu verbringen
 - Wartebereich mit Stehtischen oder kleineren Sitzgruppen ausstatten, die in der vorgeschriebenen Entfernung aufgestellt werden

H Rezeptionstresen

- Rezeptionsbereich an entsprechenden Kontaktstellen mit einem durchsichtigen Plexiglas-Spuckschutz ausstatten
- Der Mindestabstand zum Tresen wird mit entsprechenden Markierungstreifen dargestellt
- Gespräche mit Gästen können nur in diesen Bereichen geführt werden
- Die Arbeitsbereiche hinter dem Tresen durch Abtrennungen in Boxen aufteilen, damit die Mitarbeiter*in den Mindestabstand untereinander einhalten
- Optional sind neben den üblichen Hygienemaßnahmen Keycards, Zimmerschlüssel und andere Dinge des täglichen Bedarfs zu desinfizieren
- Desinfektionsmittel für die Gäste steht bereit

G Platzierung

- Wenn möglich werden die Gäste vom Servicemitarbeiter*in begrüßt und zum Tisch begleitet. Der Mindestabstand ist einzuhalten und die Gästeströme sind dabei zu beachten

Aufenthalt:

H Hotelzimmer

- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln werden in allen Bleibe- und Abreisezimmer die glatten Oberflächen und Türklinken täglich desinfiziert.
- Der oder die Mitarbeiter*in hat auf eine ordnungsgemäße Kleidung zu achten sowie einen Mundschutz zu tragen. Generell gilt, dass es zu keinem direkten Kontakt zwischen den zu reinigenden Oberflächen und dem oder der Mitarbeiter*in kommt.
- Husten und Niesen erfolgt ausschließlich in die Armbeuge, um die Verbreitung von Tröpfchen zu vermeiden. Die Berufskleidung ist täglich zu wechseln. Bei der Begegnung mit Gästen im Hotelbereich ist der Mindestabstand einzuhalten.
- Persönliche Begrüßungen der Gäste durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt.

H + G Frühstück

- Das Frühstück wird am Tisch serviert, auf Frühstücksbuffets wird verzichtet
- Persönliche Begrüßungen der Gäste durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt. Positive Körpersprache und freundliche verbale Ansprache einsetzen
 - Jeder Gast wird begrüßt
 - Abfrage Zimmer- und Tischnummer am Eingang
 - Gästeströme steuern & Kontrolle, welche Gäste schon Frühstück eingenommen haben
- Abstand zwischen den Gästen muss 1,50 Meter betragen- dementsprechend ist die Platzkapazität anzupassen
 - Pro Tisch können 2 Personen Platz nehmen
 - Familientische für bis zu maximal 4 Personen sind möglich
 - Tischaufsteller sollen auf die Regeln freundlich hinweisen
 - Optional werden Divider (Trennwände für die Tische Höhe 1,5 Meter & 2,0 Meter Breite) empfohlen, wenn Tischabstand nicht eingehalten werden kann
- Menschenansammlungen sind zu vermeiden
 - Bei Check-in erhalten die Hotelgäste Frühstückszeiten mitgeteilt
 - Wenn möglich erhalten die Gäste bei Check-in zusätzlich eine Tischnummer, die während des Aufenthaltes verbindlich ist

- Sauberkeit in diesem Bereich
 - Neben den bestehenden Maßnahmen wird zusätzlich empfohlen alle Oberflächen Tisch, Stühle, Menagen, Aufsteller, Speisekarten, Spuckschutz und andere Dinge des täglichen Bedarfs sofort nach dem Verlassen des Gastes zu desinfizieren.
 - Jede Schichtleitung ist angehalten, die Vollständigkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sicherzustellen.
- Laminierte Speisekarten & Tischaufsteller einsetzen, die desinfiziert werden können

G Service

- Thekenbetrieb und Barbetrieb
 - Wenn möglich ist dieser einzuschränken. Die Theke bzw. Bar dient ausnahmslos dem Ausschank von Getränken. Damit wird vermieden, dass Gäste sich vor dem Tresen versammeln und den Mindestabstand nicht einhalten
 - Optional kann der Tresen an den Kontaktstellen mit einem durchsichtigen Spuckschutz ausgestattet werden, der das Gesichtsfeld der Mitarbeiter*in vollständig abdeckt
 - Der einzuhaltende Mindestabstand wird durch Kennzeichnungen auf dem Boden markiert
 - Barhocker sind so anzuordnen, dass sie jeweils innerhalb des vorgeschriebenen Mindestabstands getrennt voneinander stehen
 - kein Ausschank hinter der Theke, nur Flaschen vor der Theke aus Kühlschränken
 - Neben den geltenden hygienischen Regeln ist darauf zu achten, dass ausreichend Reinigungs- und Desinfektionsmittel am Arbeitsplatz vorhanden sind
 - Bestuhlung
 - Siehe hierzu Empfehlungen Bestuhlung Frühstücksrestaurant
- Speisen & Getränkeangebot
 - Um die Kontaktdauer zwischen dem Gast und dem/der Servicemitarbeiter*in möglichst kurz zu gestalten wird empfohlen, das Speisenangebot zu reduzieren, damit der Gast eine übersichtliche Auswahlmöglichkeit hat
 - Die Gerichte sollten eindeutig erklärt sein. Zusatzangebote von Speisen und Getränkeempfehlungen werden n der Karte empfohlen

G Service – Außergastronomie

(zusätzliche Maßnahmen)

- Die Platzkapazitäten sind entsprechend so zu gestalten, dass der geforderte Mindestabstand (1,50 Meter) eingehalten wird
 - Bierbänke erhalten entsprechende Markierungen für die Bereiche, wo der Gast Platz nehmen darf
 - Bestuhlung wird so ausgerichtet, dass die gesetzlichen Abstände eingehalten werden. Das beinhaltet die Reduzierung der vorhandenen Sitzplatzkapazitäten
 - Stehtische dürfen maximal von zwei Personen genutzt und im entsprechend vorgeschrieben Abstand aufgestellt werden, um zu enge Kontakte unter den Gästen zu vermeiden
 - Die Anzahl der Gäste wird durch individuelle Kontrollsysteme kontrolliert, z.B. durch das Verteilen von Armbändchen- die bei der Verabschiedung wieder zurückgegeben werden müssen
- Steuerung von Gästegruppen
 - Schlangenmanagement- Extra dafür eingeteilte Mitarbeiter*innen sorgen dafür, dass die Ansammlung von Menschen den geforderten Corona-Maßnahmen entsprechen
- Gästeversorgung
 - Der SB-Bereich kann nur bei Anwesenheit eines (r) Mitarbeiter*in betreten werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass Mindestabstände einzuhalten sind

Abreise / Verabschiedung:

H Check-out

- Es ist darauf zu achten, dass bei der Abreise von Hotelgästen keine Menschenansammlungen entstehen.
- Gästen wird ein Early-Check-out am Vorabend angeboten, um die Gästefrequenzen für den folgenden Tag positiv zu beeinflussen
- Der Check-out erfolgt nur einzeln bzw. zu zweit, wartende Gäste haben den Mindestabstand einzuhalten.
- Markierungsstreifen auf dem Fußboden weisen auf den Mindestabstand hin
- Dort wo es möglich ist, ist ein Wartebereich einzurichten, damit die Gäste die Möglichkeit haben im vorgeschriebenen Abstand die Wartezeit zu verbringen
- Bezahlung des Hotelaufenthaltes
 - Eine bargeldlose Bezahlung (EC-Card, Kreditkarte, Rechnungsversand) wird empfohlen
 - Wenn der Gast eine Bargeldzahlung wünscht, wird das Geld nicht übergeben, sondern auf den Tresen oder in einen „Zahlteller „ gelegt werden. Die Rückgabe von Wechselgeld erfolgt ebenfalls so
- Verabschiedung der Gäste
 - Diese erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Das Händeschütteln ist untersagt
 - Wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann, hat der Mitarbeiter*in die Möglichkeit, vor den Rezeptionstresen zu treten
 - Eine freundliche Körperhaltung und positive Kommunikation ist unbedingt einzusetzen

G Bezahlung

- Bezahlung des Restaurantsaufenthaltes
 - Eine bargeldlose Bezahlung (EC-Card, Kreditkarte) wird empfohlen.
 - Wenn der Gast eine Bargeldzahlung wünscht, wird das Geld nicht direkt zu übergeben, sondern auf einen Teller oder in eine Rechnungsmappe gelegt. Die Rückgabe von Wechselgeld erfolgt ebenso.
- Verabschiedung der Gäste
 - Diese erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Das Händeschütteln ist untersagt.
 - Wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann, hat der Mitarbeiter*in die Möglichkeit, vor den Rezeptionstresen zu treten.
 - Eine freundliche Körperhaltung und positive Kommunikation ist unbedingt einzusetzen.

C. Personalhygiene in der Hotellerie & Gastronomie

Die Personalhygiene umfasst alle Maßnahmen seitens des Personals zur Verringerung von Infektionsgefahren auch durch Covid-19. Grundlage aller Hygienemaßnahmen bildet der betriebseigene Hygiene- und HACCP-Standard, der um Maßnahmen zu Covid-19 erweitert wird. Die Verantwortlichen überwachen die Einhaltung der verschärften Regeln der Personalhygiene und verfolgen und sanktionieren Verstöße konsequent. Wiederholtes Nichteinhalten kann zur Folge haben, dass diese Person nicht eingesetzt werden kann.

- **Schnelltests:** Jede/ r Mitarbeiter*in hat sich regelmäßig einem Corona-Schnelltest zu unterziehen. Die Teilnahme am Test wird schriftlich festgehalten und von den beteiligten Personen gegengezeichnet, im Rahmen der bundesweiten Vorgaben und der behördlichen Möglichkeiten.
- **Begrüßung:** Die kollegiale Begrüßung erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Händeschütteln oder Umarmungen sind nicht erlaubt.
- **Erkrankungen** wie Fieber, Husten, Halsschmerzen sind sofort der Betriebsleitung zu melden. Bei Krankheitssymptomen ist das Erscheinen am Arbeitsplatz untersagt. Eine entsprechende Krankmeldung hat nach den gesetzlichen Vorgaben zu erfolgen. Die Krankmeldung erfolgt telefonisch.
- **Risikogruppen:** Mitarbeiter/innen mit bestimmten Risikofaktoren werden nach den aktuellen Arbeitsschutzbestimmungen freigestellt oder ggfs. in Bereiche eingeteilt, wo kein Kundenkontakt zustande kommt.
- **Urlaub ohne Impfschutz:** Nach Rückkehr aus Urlaubsgebieten, in denen ansteckende Infektionskrankheiten wie Hepatitis oder andere ansteckende Krankheiten verbreitet sind oder nach einer eigenen Erkrankung während des Urlaubs, ist die Betriebsleitung zu informieren.
Mitarbeiter/innen, die in Deutschland in Gebieten mit Hotspots (siehe dazu das Dashboard auf der Seite <https://corona.rki.de>) Urlaub machen, müssen nach Rückkehr zwingend einen Schnelltest machen.
- **Personalhygiene & Lebensmittel:** Damit Bakterien und Viren nicht über kleine Tröpfchen aus Speichel oder Nasensekret in Speisen gelangen, müssen sich Mitarbeiter/innen beim Niesen oder Ausschneupfen von den Lebensmitteln abwenden. Es werden Papiertaschentücher zum Nase putzen verwendet. Diese werden sofort

nach Gebrauch abgeworfen und in einem verschließbaren Abfallbehälter entsorgt. Danach werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.

- **Körperhygiene:** Mitarbeiter*innen halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit ein, dazu zählen tägliches Waschen und Duschen sowie eine gute Mundhygiene.
- Fingernägel sind möglichst kurz zu halten. Nagellack und aufgeklebte Elemente sind nicht erlaubt. Das Tragen von künstlichen Fingernägeln ist verboten. Vor dem Arbeitsbeginn muss eine gründliche Handhygiene befolgt werden.
- **Schmuck:** Schmuck, Uhren und Piercings sind vor Arbeitsbeginn abzulegen. Alternativ können Körper-Piercings auch mit einem Pflaster abgeklebt werden.
- Für Mitarbeiter*innen mit Piercings in der Zunge wird dauerhaftes Tragen von Mundschutz empfohlen.
- **Personalkleidung:** Privatkleidung am Arbeitsplatz ist tabu. Die Arbeitskleidung muss sauber sein, regelmäßig gewechselt und als Wäsche hygienisch aufbereitet sein. Die Arbeitskleidung wird nur im Betrieb getragen und gemäß DIN 10524 „Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben“ oder dem RAL-gütezeichen „992-3 Wäsche aus Lebensmittelbetrieben“ aufbereitet. Am Küchenarbeitsplatz ist eine Kopfbedeckung (Toque etc.) zu tragen.
- **Umkleiden:** In den Umkleiden muss der Abstand zwischen den einzelnen Mitarbeiter*innen eingehalten werden. Wenn dies nicht möglich ist, müssen sich die Mitarbeiter/innen zeitlich versetzt umkleiden. Auf eine gute Belüftung der Umkleiden ist zu achten.
- **Arbeitsmaterialien:** Jede(r) Mitarbeiter*in ist angehalten, sich mit allen notwendigen Arbeitsmaterialien (Orderman, Kugelschreiber, Blöcke, Kellner/in-Besteck, Messer etc.) auszustatten, um einen Austausch untereinander zu vermeiden. Jeweils nach Schichtende ist sind die Mitarbeiter/innen für die Reinigung und Desinfektion ihrer Arbeitsmaterialien verantwortlich.

- **Mund- & Nasenabdeckung:** In den nicht öffentlichen Bereichen sowie im Housekeeping tragen die Mitarbeiter*innen eine Mund-Nasen-Maske. Zur Auswahl stehen Einwegmasken oder waschbare Stoffmasken. Alternativ könnten auch durchsichtige Masken verwendet werden, womit die Mitarbeiter*innen im Gespräch auch ihre Mimik umfänglich einsetzen können. Auf eine ausreichende Ausstattung pro Mitarbeiter*in ist zu achten. Die Masken müssen mindestens alle 2 Stunden gewechselt werden, bei Durchfeuchtung auch früher. Ein korrekter Sitz ist unerlässlich, beim Wechsel dürfen nur die Schlaufen angefasst werden. Nach dem Wechsel sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.

- **Pausenregelung:**
Die Einnahme von Personalesen ist nur in den dafür vorgesehenen Bereichen gestattet. Zu Schichtbeginn zeigt der verbindliche Pausenplan auf, wann die Pausen genommen werden. Nach Möglichkeit sollten die Pausenräume einzeln aufgesucht werden, ansonsten ist auf die Abstandsregelung einzuhalten.

Sowohl vor der Essensausgabe als auch nach der Einnahme sind die Hände entsprechend zu waschen und desinfizieren. Alle Mitarbeiter*innen sind dafür verantwortlich, ihren Platz nach dem Essen zu reinigen und zu desinfizieren. Die dafür notwendigen Mittel stehen im Raum bereit.

Raucherpausen dürfen nicht in Gruppen erfolgen, sondern nur einzeln! Erforderlichenfalls ist ein Pausenplan zu erstellen.

- **Toilettenbenutzung:**
Um eine Kontamination der Speisen zu vermeiden, ist nach einem Toilettengang die vorgegebene desinfizierende Händehygiene einzuhalten. Es werden nur Einmalhandtücher eingesetzt.

Es dürfen sich maximal zwei Mitarbeiter*innen im Toilettenbereich gleichzeitig aufhalten. Die Abstandsregel gilt auch hier!!

Für eine gute Lüftung muss gesorgt sein (Lüftungsanlage oder Lüftung über geöffnete Fenster).

Die Reinigung bzw. Desinfektion der Toilette nach dem Toilettengang ist Pflicht.

D. Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich

- **Angebotsgestaltung:** Klein gehaltenes, gezieltes Speisenangebot unter Verzicht auf exotische Produkte mit hohem Beratungsbedarf. Damit können folgende Effekte erzielt werden,
 - Der Gästekontakt im Service wird verkürzt, weil Gäste weniger Beratung zu den Gerichten benötigen und sich leichter entscheiden können.
 - Die Gerichte sind einfacher und mit weniger Personaleinsatz zu produzieren. Der Convenience-Einsatz sollte entsprechend angepasst werden.
 - Abstandsregeln können in der Küche besser eingehalten werden. Jeder baut seinen Posten auf und ist dafür verantwortlich.
 - Der Lagerbestand wird auf wenige Produkte minimiert und die Gefahr von Verderb wird verringert.
- **Beschaffung und Warenannahme:** Lebensmittel werden über den Zustellgroßhandel angeliefert, dadurch wird der Kontakt des Personals mit anderen Menschen vermieden. Die Bestellung erfolgt nur telefonisch oder auf digitale Weise. Bei der Übergabe werden Abstandsregeln eingehalten. Lieferanten (Fahrer und Verkaufsbereiter) dürfen den Betrieb nicht betreten.
- **Lagerbereich:** Große Betriebe können mit einem Lageristen arbeiten. In kleineren Betrieben gibt es die Regel, dass die Lagerräume nur von einer Person gleichzeitig betreten werden. Müssen mehrere Mitarbeiter einen Lagerraum betreten, hat dies hintereinander zu erfolgen.
- **Küche:**
 - Die Personenzahl in der Küche ist auf das notwendige Minimum zu reduzieren (siehe auch Angebotsgestaltung). In kleinen Küchen kann nur eine Person tätig werden.
 - In größeren Küchen ist auf eine strikte Postentrennung zu achten.
 - Auch zum Service sollte nach Möglichkeit kein direkter Kontakt erfolgen
- **Spülen:** Beim Geschirrspülen gelten die Abstandsregeln. Erforderlichenfalls wird das Geschirrspülen durch eine bestimmte Person durchgeführt.
- **Entsorgung:** Die Entsorgung erfolgt gemäß der DEHOGA-Hygieneleitlinie. Abstandsregeln sind auch hier einzuhalten, so dass die Verbringung von Abfällen in den Außenbereich nur von einer Person erledigt wird.

Arbeitsgruppe und Ansprechpartner

Die vorliegenden Hygieneleitlinien für eine erste Lockerungsphase in der Corona-Pandemie wurden durch eine Arbeitsgruppe der Firma CHEFS CULINAR erstellt.

Arbeitsgruppe:

- Klaus Ommer, Bereichsleiter Consulting Hotellerie und Gastronomie
Staatlich geprüfter Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie
- Alexander Westhäufer, Personalentwicklung und Training Consulting Hotellerie und Gastronomie
Zertifizierter Trainer & Qualitätscoach für das Gütesiegel Servicequalität Deutschland, persolog® zertifizierter Trainer
- Stefan Vornehm, Diplom-Oecotrophologe, Qualitätsmanager und –auditor DGQ/EOQ, Sicherheitsbeauftragter BGN, Mitwirkender bei der Leitlinie „Gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen“
- Astrid Nogaitzig, Personalentwicklung und Training Consulting Hotellerie und Gastronomie
Staatlich geprüfte Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie, Systemischer Business-Coach, persolog® zertifizierte Trainerin
- Hans-Willi Evers, Fachberater Reinigung & Hygiene, Hygienebeauftragter
- Martina Walter-Kunkel, Diätassistentin, Köchin, Fachdiätassistentin Vollwerternährung UGB, Hygienefachkraft, Mitwirkende bei der Leitlinie „Gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen“

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Experten gerne unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:

Chefs Culinar

Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26

47652 Weeze

Tel.: 0 28 37 / 80 350

Mail: klaus.ommer@chefsculinar.de