

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

Handlungsanweisungen zur Umsetzung der Arbeitsschutz- maßnahmen und Infektionsschutzregeln zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS CoV-2

Voraussetzung für den Betrieb von Gaststätten und Beherbergungsbetrieben ist, dass die dafür verantwortlichen Personen die weitgehende Umsetzung des Mindestabstandes sowie Vorgaben zu den Kontaktbeschränkungen sowie die allgemeinen und besonderen Infektionsschutzregeln vollumfänglich gewährleisten können. Die Verantwortlichen erstellen dafür einen Pandemieplan (siehe unter: [BGN Pandemieplan](#)) und ein schriftliches Infektionsschutzkonzept, in dem u. a. im Ergebnis der Beurteilung der spezifisch gegebenen Gefährdungen die konkreten Schutzmaßnahmen für die Betriebe zu dokumentieren sind.

Nach der pandemiebedingten Einschränkung oder Schließung muss die die Wiedereröffnung des Betriebes vorbereitet werden. Die Handreichung ist unter: https://www.bgn.de/?store=3&identifier=%2F659021&eID=sixomc_filecontent&hmac=64f83c055ff6d302106cbf53092e672185ae5c32

Das Infektionsschutzkonzept ist für Kontrollen vorzuhalten.

Ein Infektionsschutzkonzept muss zumindest zu den folgenden Punkten Aussagen bzw. Festlegungen enthalten:

1. die Kontaktdaten der verantwortlichen Person,
2. Angaben zur genutzten Raumgröße in Gebäuden,
3. Angaben zur begehbaren Grundstücksflächen unter freiem Himmel,
4. Angaben zur raumluftechnischen Ausstattung,
5. Maßnahmen zur regelmäßigen Be- und Entlüftung,
6. Maßnahmen zur weitgehenden Gewährleistung des Mindestabstands,
7. Maßnahmen zur angemessenen Beschränkung des Publikumsverkehrs,
8. Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionsschutzregeln,
9. Maßnahmen zur Sicherstellung des spezifischen Schutzes der Arbeitnehmer im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach § 5 des Arbeitsschutzgesetzes, soweit Beschäftigte betroffen sind,
10. soweit gesondert vorgeschrieben, Maßnahmen zur tagesaktuellen Durchführung von Antigenschnelltests (in Betrieben wie Diskotheken und Tanzklubs),



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

11. Angaben zum Erfordernis der Verwendung einer qualifizierten/medizinischen Gesichtsmaske.

Weitere umfassende Informationen und Vorlagen finden Sie unter:

<https://www.bgn.de/corona/gastgewerbe-handwerkliche-speiseeisherstellung/>

Zu öffentlichen Veranstaltungen und privaten Feiern und Zusammenkünften, die in Gaststättenbetrieben oder Hotels durchgeführt werden, wird auf die Branchenregelung für Veranstaltungen verwiesen.

Siehe: <https://www.tmasgff.de/covid-19/schutzkonzepte>.

Die Infektionsschutzregeln und Arbeitsschutzvorschriften sind unter Berücksichtigung der jeweiligen besonderen spezifischen Bedingungen umzusetzen. Die Infektionsschutzplanung sowie Personaleinsatzplanung müssen bereits vor der Öffnung im Rahmen der Erstellung einer aktualisierten Gefährdungsbeurteilung erfolgen.

1. Die Gäste sollen verantwortungsvoll vor der Infektion geschützt werden und gleichzeitig soll damit auch eine Überforderung des Gesundheitssystems vermieden werden (Infektionsschutzregeln). Hinweise und Anregungen von Gästen sind aufzugreifen.
2. Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber haben die besondere Verantwortung für den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Infektionen (Arbeitsschutz). Der Schutz des Personals dient darüber hinaus ebenfalls dem Infektionsschutz.

Die **SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung** regelt Maßnahmen zur Sicherstellung eines ausreichenden Infektionsschutzes am Arbeitsplatz. Dazu gehört auch das Angebot von Antigen Schnelltests. Arbeitgeber müssen mindestens medizinische Gesichtsmasken zur Verfügung stellen, wenn sich aus der Gefährdungsbeurteilung ergibt, dass ein Schutz der Beschäftigten durch technische und organisatorische Schutzmaßnahmen nicht ausreichend ist. Die Schutzmaßnahmen sind auf ihre Wirksamkeit hin zu überprüfen und bei Bedarf anzupassen bzw. zu ergänzen. Die Betriebsinhaber bzw. Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber tragen die Verantwortung für die Umsetzung notwendiger Infektionsschutzmaßnahmen im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung.

Siehe:

https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440,

<https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze-und-Gesetzesvorhaben/sars-cov-2-arbeitsschutzverordnung.html> und

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

<https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html>

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer sind in diesen Prozess einzubinden, damit ihre Erfahrungen und Vorschläge Berücksichtigung finden können, z. B. über den Arbeitsschutzausschuss. Sie sind über die Festlegungen zu informieren bzw. aktenkundig zu unterweisen.

Es wird empfohlen, Unterstützung und Beratung durch die Fachkraft für Arbeitssicherheit sowie den Betriebsarzt in Anspruch zu nehmen.

Bezüglich der Sicherheitsmaßnahmen ist die organisatorische und kommunikative Einbeziehung Dritter (Fremdpersonal wie Handwerker, Lieferdienste) erforderlich.

Die Festlegung des zuständigen Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt sind zusätzlich zu berücksichtigen. Mit der Einführung des neuen Frühwarnsystems <https://www.tmas-gff.de/fruehwarnsystem> werden in Thüringen bei steigenden Infektionszahlen künftig, neben der Sieben-Tages-Inzidenz, auch die lokalen Hospitalisierungszahlen und die Intensivbettenkapazität als Zusatzindikatoren berücksichtigt. Im örtlichen Zuständigkeitsbereich eines Landkreises oder einer kreisfreien Stadt hat die zuständige Behörde dementsprechend weitergehende Anordnungen zu prüfen und Maßnahmen zur schnellen Abschwächung des Infektionsgeschehens und zu ergreifen, aus denen sich zusätzliche Vorgaben (z. B. Testpflicht) und Einschränkungen ergeben können.

1. Allgemeine und besondere Infektionsschutzregeln

Zuständig für Anordnungen und für Überwachungsmaßnahmen sind die unteren Gesundheitsbehörden.

Siehe: <https://landesverwaltungsamt.thueringen.de/soziales/gesundheitswesen/gesundheits-aemter>

Die Polizei leistet Unterstützung.

Allgemeine und besondere Infektionsschutzregeln:

- Die Erfassung der Kontaktdaten von Gästen zur Ermöglichung Kontaktnachverfolgung ist vorgeschrieben. Zu erfassen sind:
 1. Name und Vorname,
 2. Wohnanschrift oder Telefonnummer,
 3. Datum, Beginn und Ende der jeweiligen Anwesenheit.

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

Die Erfassung darf für Dritte nicht einsehbar sein, nicht zu anderen Zwecken verwendet werden, ist vier Wochen aufzubewahren und nach vier Wochen unverzüglich zu löschen oder vernichten. Die Kontaktdaten sind für die zuständige Behörde vorzuhalten und auf Anforderung an diese zu übermitteln. Die Erhebung, Aufbewahrung und Verarbeitung der Kontaktdaten kann auch durch browserbasierte Webanwendungen oder Applikationen erfolgen.

Im Grundsatz gilt, die Nachverfolgbarkeit durch Erfassen der Kontaktdaten muss gewährleistet sein. Es reicht aus, dass Kontaktnachverfolgung in Hotels und vergleichbaren Beherbergungsstätten für die Dauer des Aufenthaltes erfolgt, so dass nicht bei jeder Mahlzeit oder jedem Gaststättenbesuch eine nochmalige Erfassung der Kontaktdaten vorgenommen werden muss.

Die Erfassung **soll möglichst digital** erfolgen (z. B. über datenschutzgerechten Apps)

Siehe: <https://finanzen.thueringen.de/themen/egovernment/wirgegendasvirus>

- Zum **Nachweis negativer Tests** gilt:

Soweit Gäste von Diskotheken und Tanzklubs einen Selbsttest, einen COVID-19 Antigen-Schnelltest (nicht älter als 24 Stunden) oder einen PCR-Test (nicht älter als 48 Stunden) mit einem negativen Ergebnis vorzuweisen haben. Selbsttests sind durch die sich selbst testende Person vor Ort unter Beobachtung von Mitarbeitern oder von beauftragten Personen durchzuführen. Auf Einhaltung der Hygiene bei der Durchführung des Selbsttests ist zu achten.

Siehe: <https://www.tmasgff.de/covid-19/faq/tests>

Hinweis: Seitens des Unternehmens besteht bei Durchführung von Schnelltests vor Ort keine Beratungs- oder Unterweisungspflicht gegenüber dem Kunden sowie keine Meldepflicht bei positiven Testergebnis. Er muss sich lediglich davon überzeugen, dass der Test aktuell ist und vom Kunden stammt. Der **Veranstalter kann festlegen**, dass **nur Nachweise** (auch elektronisch) über **Antigen-Schnelltests** mit negativen Ergebnis akzeptiert werden.

Anstelle des negativen Ergebnisses einer Testung können **vollständig Geimpfte** einen entsprechenden Impfnachweis (Impfausweis oder Impfbescheinigung auf Papier oder in digitaler Form) vorweisen, aus der hervorgeht, dass seit der letzten erforderlichen Einzelimpfung mindestens 14 Tage vergangen sind.

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

Genesene können auf die Vorlage eines negativen Ergebnisses einer Testung verzichten, wenn sie eine entsprechende ärztliche oder behördliche Bescheinigung (Bestätigung einer mindestens 28 Tage und nicht länger als sechs Monate zurückliegenden Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2) auf Papier oder in digitaler Form vorlegen können.

Das gastgewerbliche Unternehmen verwahrt die vorgezeigten Nachweise nicht auf.

- Die Hygieneleitlinien für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene bilden die Grundlage.

Siehe dazu: https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F659021&eID=sixomc_filecontent&hmac=64f83c055ff6d302106cbf53092e672185ae5c32

- Mitarbeiter sind über die Infektionsschutzbestimmungen schriftlich zu belehren unter Berücksichtigung spezieller Arbeits- und Aufgabenbereich, Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten, einschließlich Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome.
Siehe unter: https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604956&eID=sixomc_filecontent&hmac=d9b2786fda788a6ee7df825641f981355b757895
- Möglichst umfassende Beschränkung von Kontakten der Gäste untereinander, die maximal nach der jeweils geltenden Verordnung mögliche Anzahl der Personen dürfen an einem Tisch zusammensitzen, ohne dass der Abstand von 1,5 Metern eingehalten werden muss. Die Besetzung von Tischen mit bis zehn Personen ist damit möglich.
- Abstand von 1,5 Metern zwischen den Personen an unterschiedlichen Tischen.
- Anbringung von Warnhinweisen, Wegweisern, Bodenmarkierungen nach Bedarf.
- Selbstbedienung und Buffets sind unter Beachtung und Realisierung erforderlicher Hygienemaßnahmen zulässig.
- Weitgehende Einhaltung von mindestens 1,5 Meter Abstand zwischen den Gästen und dem Personal unter Nutzung von Barrieren wie z. B. Tablettwagen oder Servierwagen oder Plexiglasschutzwände, wo dies nicht möglich ist, sind andere Maßnahmen zu realisieren. Anstelle eines Abstandes von 1,5 Metern zwischen den Personen an unterschiedlichen Tischen ist auch die Aufstellung von Trennwänden wie Plexiglasscheiben grundsätzlich zulässig. Allerdings muss beachtet werden, dass durch Trennvorrichtungen höchstens Tröpfchen, nicht aber Aerosole abgehalten werden. Das Aufstellen von Plexiglasschutzwänden darf also nicht dazu führen, dass wieder alle Plätze besetzt werden, insbesondere in schlecht belüfteten Gaststätten.

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

- Die Verwendung einer qualifizierten Gesichtsmaske durch die Gäste ist in geschlossenen Räumen von Gaststätten vorgesehen, mit Ausnahme, wenn sie sich am Tisch aufhalten bzw. den Sitzplatz eingenommen haben.
- Bereitstellung von ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel.
- zusätzliche regelmäßige Reinigungen der Gästetoiletten.
- Reduzierung von möglichen Schmierinfektionen über Speisekarte, Menagen, Tablettts, Servietten, Stifte, Decken usw.).
- regelmäßiges Reinigen und ggf. Desinfizieren möglicher kontaminierter Flächen und Gegenstände (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen).
- Unter Beachtung der allgemeinen Hygieneanforderungen (Reinigung und ggf. Desinfektion) können Speise- und Getränkearten, Menagen u. ä. eingesetzt werden.
- Unter Beachtung der allgemeinen Hygieneanforderungen (Reinigung und ggf. Desinfektion) können Gästemappen Schreibblöcke und Stifte auf dem Zimmer angeboten werden
- Geschirr-Spülvorgänge bei Temperaturen über 60 °C. Das gilt auch für Gläser.
- Sicherstellung der erforderlichen Lüftungstechnischen Maßnahmen
Siehe: https://medien.bgn.de/index.php?catalog=BGN_Lueftungstechnische_Massnahmen_Gastgewerbe
- Wirkungsvolle Information der Gäste (z. B. durch Aushänge und Informationsgespräche) über die Durchführung der Schutzmaßnahmen sowie zu organisatorischen und persönlichen Hygiene- sowie Verhaltensregeln (wie Abstandsgebot, Händehygiene, Lüftungsmaßnahmen, geltende Regelungen für den Ausschluss von Personen mit erkennbaren Symptomen einer COVID-19-Erkrankung, insbesondere akuter Verlust des Geschmacks- oder Geruchssinns, Atemnot oder Fieber im Zusammenhang mit neu aufgetretenem Husten und Schnupfen, sowie Husten- und Nies-Etikette, Personenzahlbeschränkung beim Lift. Die Beachtung der Infektionsschutzregeln sind zu überprüfen.

Siehe: www.infektionsschutz.de

2. Arbeitsschutz

In Thüringen ist das **Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz** (TLV) für den Vollzug der Arbeitsschutzbestimmungen zuständig. Das TLV hat für Arbeitgeber Informationen zum Thema Corona-Pandemie aufbereitet.

Siehe: <https://verbraucherschutz.thueringen.de/service/neuartiges-coronavirus>

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

Informationen zur Erreichbarkeit der Arbeitsschutzbehörde

Siehe <https://verbraucherschutz.thueringen.de/wir-ueber-uns#c41897>

Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung ist zu beachten.

Siehe: <https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze-und-Gesetzesvorhaben/sars-cov-2-arbeitsschutzverordnung.html>

Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel definiert weitergehende Anforderungen an den Arbeitsschutz in Hinblick auf SARS-CoV-2.

Siehe: <https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html>

Konkrete Branchenstandards zu Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten und der Gäste gibt auch die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):

Siehe: https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440

Als Handlungshilfe zur Umsetzung dieser Verpflichtung hat die Berufsgenossenschaft BGN einen Leitfaden entwickelt, wie gastgewerbliche Betriebe die Verpflichtung zu einem „betrieblichen Hygienekonzept“ umsetzen und dokumentieren können. Der Leitfaden will den Betrieben auf einfache Art und Weise vermitteln, welche Voraussetzungen mit Blick auf den Arbeitsschutz für eine Wiedereröffnung zu erfüllen sind und was im laufenden Geschäftsbetrieb zu beachten ist.

Siehe: <https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>

Unter Beachtung der Rangfolge sind im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach dem Arbeitsschutzgesetz technische, organisatorische und persönliche Maßnahmen zum Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Infektionen festzulegen und umzusetzen. Dabei sind auch die physischen und psychischen Belastungen für das Personal zu berücksichtigen.

- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen für die zusätzlichen Arbeitsaufgaben ausreichend Zeit haben. Sie müssen bei der Bewältigung der Vorgaben aktiv unterstützt werden. Hierfür können eine sozialpartnerschaftliche Beteiligung und gute Kommunikation eine Basis sein. Ängste der Beschäftigten sollten ernst genommen werden. Besonderes Augenmerk gilt dabei den Risikogruppen. Hier sollte die Beratung durch den Betriebsarzt in Anspruch genommen sowie Wunschuntersuchen im

Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

Sinne der Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) ermöglicht werden. Bei der Personalbemessung müssen die geforderten Maßnahmen Beachtung finden.

- Betriebsanweisungen, Schulungen sowie Unterweisungen in die Hygiene-, Abstands-, Kontakt- und Pausenregelungen sind bewährte Arbeitsschutzmaßnahmen. Dazu gehört z. B. auch, das Personal über Festlegungen einschließlich zur Selbstbeobachtung beim Auftreten von Fieber, Atemwegssymptomen oder das Verhalten nach Kontakt zu Verdachtsfällen zu belehren.
- Beschäftigten sind mindestens zweimal wöchentlich ein Antigen-Schnelltest anzubieten. Ausgenommen vom Testangebot sind Beschäftigte, die ausschließlich in Homeoffice tätig sind. Im Betrieb kann geregelt werden, unter welchen Voraussetzungen, z. B. für Geimpfte und Genesene, auf die Testangebote verzichtet werden kann. Die Beschaffung der Tests für Beschäftigte oder die Vereinbarung mit Dritten zur Durchführung der Tests sind zu dokumentieren und als Nachweis bis zum 10. September 2021 aufzubewahren.
- Die dargestellten Hygienestandards einschließlich der Personalhygiene dienen auch dem Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Als ein Grundsatz gilt die möglichst weitgehende Einhaltung der Abstandsregelung (mindesten 1,5 Meter). Die Posteneinteilung z. B. in der Küche ist möglichst so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden können.
- Der Arbeitgeber hat mindestens Mund-Nasen-Schutz (medizinische Gesichtsmasken) zur Verfügung stellen, wenn sich aus der Gefährdungsbeurteilung ergibt, dass ein Schutz der Beschäftigten durch technische und organisatorische Schutzmaßnahmen nicht ausreichend ist. Die Beschäftigten sind dann verpflichtet, die medizinischen Gesichtsmaske zu tragen. Eine Ausnahme gilt für Tätigkeiten, die das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes nicht zulassen. Die Verwendung des Mund-Nasen-Schutzes schließt die Bereitstellung, die Sicherstellung des richtigen Umgangs bzw. Tragens durch Unterweisung und ggf. die Gewährung von Kurzpausen ein. Siehe:



Branchenregelung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

Stand: 23. August 2021

https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Coronavirus/FAQ/PSA-FAQ_node.html

- Die Bereitstellung von Materialien für Hygienemaßnahmen zur Vermeidung der Infektionen (z. B. Desinfektionsmittel, Seife, Einmalhandtücher, Einmalhandschuhe, PSA) sind sicherzustellen.
- Die Verwendung von zusätzlicher persönlicher Schutzausrüstung erfordert ggf. zusätzliche arbeitsmedizinische Vorsorge. Diese ist den Beschäftigten zu ermöglichen beziehungsweise anzubieten.

Unterkünfte für Beschäftigte müssen dem Arbeitsstättenrecht und den grundsätzlichen Regelungen zu Kontaktbeschränkungen und zum Infektionsschutz entsprechen.

Zu den organisatorischen Maßnahmen können, ein angepasstes Bestellsystem, die gestaffelte Nutzung von Pausenräumen und Festlegungen zum zusätzlichen Lüften der Räumlichkeit einschließlich Sozialräume gehören. Auch in Pausenräumen sind mindestens 1,5 Meter zwischen Personen einzuhalten und Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

Die Anordnung weiterer Maßnahmen nach dem IfSG bleiben genauso unberührt, wie die Lebensmittelbestimmungen und die Mitbestimmungsrechte nach dem Betriebsverfassungsgesetz.

Kontakt

Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie
Referat 54 – Arbeitsschutz

E-Mail: Covid19-Schutzkonzepte-Info@tmasgff.thueringen.de

Internet: www.tmasgff.de/covid-19