

Schutz- und Hygienekonzept für den Betrieb der gewerblichen und gemeinnützigen Häuser und Restaurants im Bereich Begegnung der Berliner Stadtmission



Inhalt

Unsere Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz.....	2
Grundsätzliches	3
1.1. <i>Abstandsregeln: Mindestabstand von 1,5 Meter</i>	3
1.2. <i>Handhygiene</i>	3
1.3. <i>Mund-Nasen-Schutz (MNS) = OP- oder Atemschutz-Maske</i>	4
1.4. <i>Lüften, Reinigung und Desinfektion</i>	4
1.5. <i>Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle</i>	5
1.6. <i>Steuerung des Mitarbeiter- und Gastverkehrs</i>	5
2. Bereichsspezifische Maßnahmen	5
2.1. <i>Reservierung</i>	5
2.2. <i>Eingänge</i>	5
2.3. <i>Rezeption</i>	5
2.4. <i>Restaurant</i>	6
2.5. <i>Außengastronomie</i>	8
2.6. <i>Küche</i>	8
2.7. <i>Tagungsbereich</i>	8
2.8. <i>Öffentliche Bereiche</i>	8
2.8.1. <i>Öffentliche Toiletten</i>	9
2.9. <i>Etagen</i>	9
3. Verhaltensregeln und Angebote für Mitarbeitende	9
4. Arbeitsprozesse	10
5. Verordnungen der Länder	11
6. Quellenverzeichnis	12

Unsere Ansprechpartner¹ zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

In Berlin:

Gästehaus | Hotel | Restaurant: Jugendgästehaus am Hauptbahnhof
Hotel Albrechtshof
Hotel Allegra
Hotel Augustinenhof
Restaurant Alvis
Name: Matthias Zwielong
Tel. | E-Mail: zwielong@berliner-stadtmission.de

In Brandenburg:

Gästehaus: Gästehäuser Gussow
Name: Dirk Klingelhöfer
Tel. | E-Mail: dirk.klingelhoef@berliner-stadtmission.de

Gästehaus: Feriendorf Groß Väter See
Name: Jens-Martin Krieg
Tel. | E-Mail: jens-martin.krieg@berliner-stadtmission.de

In Mecklenburg-Vorpommern:

Gästehaus: Familienferienstätte Zingst
Name: Olaf Grygas
Tel. | E-Mail: grygas@berliner-stadtmission.de

In Sachsen-Anhalt:

Hotel | Restaurant: Luther-Hotel
Restaurant von Bora
Name: Selina Schlacht
Tel. | E-Mail: selina.schlacht@luther-hotel-wittenberg.de

¹ Im Folgenden wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit ausschließlich die männliche Form verwendet. Sie bezieht sich aber auf alle Geschlechter (m/w/d).

Grundsätzliches

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeitenden haben wir die folgenden Infektionsschutzgrundsätze, Hygieneregeln und Arbeitsschutzmaßnahmen eingeführt, um die Ausbreitung und die Übertragung von COVID-19 zu verhindern. Unsere Mitarbeitenden wurden gezielt geschult, um die vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen in allen Bereichen unserer Gästehäuser, Hotels und Restaurants umzusetzen. Die Einhaltung der Hygienestandards wird durch die Hausleiter und Direktoren sorgfältig überwacht. Wir beachten dabei die Empfehlungen des Robert-Koch-Institutes, der Landesregierungen und der Berufsgenossenschaften. Sofern es Abweichungen in Bezug auf die jeweiligen Empfehlungen und Regeln für die jeweiligen Bundesländer gibt, wird dies im Folgenden entsprechend für Berlin (B), Brandenburg (BRB), Mecklenburg-Vorpommern (MV) und Sachsen-Anhalt (SA) extra gekennzeichnet.

Für das Gastgewerbe in Deutschland gelten weiterhin weitreichende Einschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie. Bei einer Inzidenz bis zu 100 liegt die Entscheidung zu den Corona-Maßnahmen bei den Bundesländern. Ab einer Inzidenz von 100 greift das Infektionsschutzgesetz, die so genannte „Bundesnotbremse“.²

Übernachtungen in Hotels, Beherbergungsbetrieben, Ferienwohnungen und ähnlichen Einrichtungen sind je nach Verordnung der jeweiligen Bundesländer (siehe Punkt 5.) sowohl für touristische Reisen als auch für Dienst- und Geschäftsreisen und für Reisen aus notwendigen privaten Gründen erlaubt.³⁴ Verantwortliche für Gaststätten und Hotels haben eine Anwesenheitsdokumentation zu führen. Diese kann analog oder digital erfolgen.

Zu den wichtigsten Infektionsschutzmaßnahmen zählt die sogenannte **AHA-Formel** oder **-Regel**. Sie steht für die folgenden Verhaltensregeln: **A**bstand einhalten (mindestens 1,5 Meter), **H**ygieneregeln beachten (richtiges Husten, Niesen und gründliches Händewaschen) und im **A**lltag eine Maske tragen. Infolge der von der Bundesregierung im September beschlossenen „Empfehlung zum infektionsschutzgerechten Lüften“⁵ wurde die **AHA-Regel** um ein **+L** (für **L**üften) erweitert. Da sich Coronaviren auch über Aerosole verbreiten können, sollte auch auf eine gute Belüftung in Innenräumen geachtet werden.

1.1. **Abstandsregeln: Mindestabstand von 1,5 Meter**

- Grundsätzlich ist zwischen haushaltsfremden Personen ein Abstand von 1,5 m einzuhalten.
- Unterweisung der Mitarbeitenden über die Abstandsregeln
- Ständige Kontrolle der Einhaltung

1.2. **Handhygiene**

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene, z. B. auf den öffentlichen Toiletten

² Vgl. Corona-Regelungen in den Bundesländern, (Quellenverzeichnis 6./VII)

³ Vgl. Tophotel - Die tagesaktuellen Regeln im Überblick, (Quellenverzeichnis 6./I)

⁴ Vgl. Corona-Regelungen in den Bundesländern, (Quellenverzeichnis 6./VI)

⁵ Vgl. Empfehlung zum infektionsschutzgerechten Lüften, (Quellenverzeichnis 6./XIV)

- Bereitstellung von Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion in den geforderten Bereichen, (sofern vorhanden): Eingänge, Lobby, Cafeteria, Gasträume, Küche, Tagungs- und Seminarräume, Kapelle, öffentliche Toiletten, Personal- und Büroräume, Umkleiden der Mitarbeitenden, Personaleingänge
- Unterweisung der Mitarbeitenden zur Handhygiene⁶
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Bereitstellung von Einweghandschuhen, wo gefordert z. B. Küche, Housekeeping

1.3. Mund-Nasen-Schutz (MNS) = OP- oder Atemschutz-Maske

- Sicherstellung, dass Mitarbeitende und Gäste eine Mund-Nasen-Bedeckung⁷ in geschlossenen Räumen der Gästehäuser, Hotels und Restaurants sowie im Freien tragen:
 - Gilt in allen Bereichen einschließlich der Frühstücksräume, Sanitärräume und Fahrstühle (sofern vorhanden)
 - Gilt nicht für den Aufenthalt im gebuchten Zimmer/ Appartement/ Wohnung und am Platz in gastronomischen Bereichen
- Schulung der Mitarbeitenden über die richtige Anwendung eines Mund-Nasen-Schutzes⁸
- Ständige Kontrolle der Einhaltung⁹

1.4. Lüften, Reinigung und Desinfektion¹⁰

- Laut RKI ist die konsequente Umsetzung der Handhygiene die wirksamste Maßnahme gegen die Übertragung von Krankheitserregern auf oder durch Oberflächen.
- Reinigung von Oberflächen in Außenbereichen bzw. in öffentlichen Bereichen (gilt auch für Oberflächen, welchen antimikrobielle Eigenschaften zugeschrieben werden, da auch hier Sekrete und Verschmutzungen mechanisch entfernt werden sollen)
- Sofern die Notwendigkeit einer Desinfektion besteht, wird diese in Form einer Wischdesinfektion durchgeführt (anstelle einer Sprühdesinfektion), da die Benetzung der Oberfläche ohne mechanische Einwirkung weniger effektiv gilt und auch aus Arbeitsschutzgründen bedenklich ist, da Desinfektionsmittel eingeatmet werden können. Auch Raumbegasungen zur Desinfektion sind hier grundsätzlich nicht erforderlich. Für die Desinfektion können Mittel mit nachgewiesener Wirksamkeit gegen behüllte Viren verwendet werden. Mittel mit erweitertem Wirkungsbereich gegen Viren wie "begrenzt viruzid PLUS" oder "viruzid" können ebenfalls verwendet werden. Geeignete Mittel sind u.a. in der Liste der vom RKI geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren (RKI-Liste)¹¹ aufgeführt.
- Die Anwendung von alkoholbasierten Produkten ist aus Brandschutzgründen auf kleine Flächen zu beschränken.

⁶ Vgl. (Quellenverzeichnis 6./IX)

⁷ Laut Bund-Länder-Beschluss vom 19.01.2021 gilt in bestimmten Bereichen die **Pflicht zum Tragen von medizinischen Masken (sog. OP-Masken, aber auch Masken der Standards KN95/N95 oder FFP2).**

Siehe Verordnungen der Länder 5.

⁸ Vgl. (Quellenverzeichnis 6./VIII)

⁹ Eine Pflicht zum Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske gilt für Personen ab dem vollendeten 6.

Lebensjahr. Eine Pflicht zum Tragen einer FFP2-Maske gilt für Personen ab 14 Jahren nach Maßgabe von § 4 Absatz 2 der Verordnung. Siehe Verordnungen der Länder 5.

¹⁰ Vgl. Hinweise vom RKI zur Reinigung und Desinfektion von Oberflächen (Quellenverzeichnis 6./IV)

¹¹ Siehe Quellenverzeichnis 6./IV

- Regelmäßiges Lüften in allen Räumlichkeiten, Restaurant, Büros, Tagungsräumen, Lobby¹²

1.5. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Beschäftigte sind aufgefordert mit entsprechenden Symptomen das Betriebsgelände umgehend zu verlassen bzw. zu Hause zu bleiben und sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Sämtliche Personen, mit denen 36 Stunden vor Auftreten der Symptome Kontakt¹³ bestanden hat, müssen über den positiven Befund informiert werden, um in Absprache mit den örtlichen Behörden ihrerseits Schutzmaßnahmen einzuleiten (evtl. Test auf Covid-19 und/oder häusliche Quarantäne)

1.6. Steuerung des Mitarbeiter- und Gastverkehrs

- Anbringen von Bodenmarkierungen in Bewegungs- und Wartebereichen, um den Mindestabstand von 1,5 m zu gewährleisten
- Zutritt betriebsfremder Personen auf ein Minimum beschränken

2. Bereichsspezifische Maßnahmen

Im Folgenden werden Maßnahmen für die jeweils unterschiedlichen Bereiche (sofern vorhanden) in den Gästehäusern, Hotels und Restaurants aufgeführt.

2.1. Reservierung

- Gäste sind direkt nach der Buchung daran zu erinnern, dass sie schon vorab alle Daten für den Meldeschein ausfüllen bzw. es muss sichergestellt werden, dass beim Ausfüllen der Dokumente vor Ort der Mindestabstand eingehalten wird.
- Gäste sind darüber zu informieren, dass bei Erkältungs- oder anderen Krankheitssymptomen keine Verköstigung bzw. Beherbergung möglich ist. Jede Buchung kann bis auf Weiteres kostenfrei umgebucht und auf einen anderen Reiseternin innerhalb der nächsten 12 Monate verschoben werden (Preisanpassungen vorbehalten).

2.2. Eingänge

- Desinfektionsspender im Eingangsbereich
- Automatik-, Eingangs- und Zwischentüren bleiben je nach Witterung möglichst geöffnet (zur besseren Durchlüftung und Kontaktvermeidung)
- Verhaltenshinweise (MNS-Pflicht und Mindestabstand) gut sichtbar aushängen
- Maximale Personenzahl im Eingangsbereich beachten¹⁴

2.3. Rezeption

- Bei Anreise müssen für jeden Gast die folgenden Nachweise überprüft werden:

¹² Dabei richten wir uns nach der Empfehlung zum „infektionsschutzgerechten Lüften“ vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales, Vgl. Quellenverzeichnis 6./XIV

¹³ ungeschützter Kontakt mit weniger als 1,5 m Abstand, nähere Informationen (Quellenverzeichnis 6./X)

¹⁴ Siehe Quellenverzeichnis 6./XV

- ob ein Einreisenachweis vorliegt (Anreise aus dem Ausland oder Aufenthalt innerhalb der letzten 10 Tage in einem Risikogebiet, Hochinzidenzgebiet oder Virusvariantengebiet?)¹⁵
- ob ein negativer Corona-Test vorliegt¹⁶
 - Sofern das Testergebnis noch aussteht, muss sich der Gast unverzüglich in Selbst-Quarantäne in sein Zimmer begeben, ohne jeglichen Kontakt zu Mitarbeitenden oder anderen Gästen.
 - In von den jeweiligen Ländern festgelegten Zyklen müssen die Testnachweise wiederholt werden.¹⁷
- Abstandsmarkierungen vor der Rezeption anbringen
- Check-in- und -out-Prozess mit Abstand gestalten
- Plexiglasschutz, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- MNS-Pflicht für Gäste und Mitarbeitende (auf Verkehrs- und Gemeinschaftsflächen)
- Wenn möglich werden digitale Prozesse optimiert (Eingabe von Unterschrift, Meldeschein, Bezahlung, etc.), Geräte nach jedem Gebrauch desinfizieren
- Bezahlungen sind möglichst kontaktlos zu gestalten, Barzahlungen sind zu vermeiden (wenn unvermeidbar keine Direktannahme, sondern über Ablage, um Körperkontakt zu vermeiden)
- Tresen, Kassenoberflächen und EC-Geräte sind regelmäßig zu reinigen oder desinfizieren
- Kofferabgabe ohne Körperkontakt, Übergabe von Schlüssel(karten) via Ablage

2.4. Restaurant

- Gaststätten und Kantinen dürfen nach den jeweiligen Vorgaben durch die jeweilige Landesverordnung wieder für den Publikumsverkehr öffnen.¹⁸
- Je nach den Vorgaben der Länder ist der Einlass für Gäste erlaubt ohne Symptome einer COVID-19-Infektion und mit einer Bescheinigung über ein negatives Testergebnis bzw. für Genesene oder Menschen mit vollständigem Impfschutz (Testnachweis, Impfausweis oder Impfbestätigung wird kontrolliert)¹⁹
- Anwesenheitsnachweis²⁰ mit folgenden Kontaktdaten wird geführt, Daten werden entweder digital²¹ oder auch manuell erfasst:
 - Vor- und Familienname,
 - Telefonnummer,
 - Bezirk oder Gemeinde des Wohnortes oder des Ortes des ständigen Aufenthaltes, (verzichtbar bei digitalen Anwendungen)
 - vollständige Anschrift und E-Mail-Adresse,
 - Anwesenheitszeit und

¹⁵ Siehe Quellenverzeichnis 6./XIX

¹⁶ Bezüglich der Testnachweispflicht gelten die Vorgaben der Verordnungen der Länder (siehe Punkt 5.).

¹⁷ Siehe Verordnungen der Länder 5.

¹⁸ Siehe Verordnungen der Länder 5. und Quellenverzeichnis 6./I

¹⁹ Die Testpflicht gilt für alle Personen ab 6 Jahren (Ausnahmen Genesene und vollständig Geimpfte sowie einige Ausnahmen siehe Verordnungen der Länder 5.

²⁰ Aus Datenschutzgründen dürfen die erhobenen Daten für Dritte, insbesondere für andere Gäste nicht zugänglich sein. Das ausgefüllte Formular wird unmittelbar eingesammelt und für die Dauer von 4 Wochen sicher verwahrt.

²¹ Mithilfe der Luca-App, siehe Quellenverzeichnis 6./VII

- Platz- oder Tischnummer, sofern vorhanden (verzichtbar bei digitalen Anwendungen).
- Tischpläne und je nach Auslastung Zeitfenster sind zu erstellen
- Gäste dürfen je Tisch- und Sitzgruppe nur im Rahmen der geltenden Kontaktbeschränkungen platziert werden, müssen während sie am Tisch bzw. der Sitzgruppe sitzen den Mindestabstand nicht einhalten.
- Zwischen den Sitzgruppen ist jedoch der Mindestabstand von 1,5 m sicherzustellen.²² Es muss gewährleistet sein, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen 1,5 m Abstand zu anderen Personen einhalten können.
- Bei Selbstbedienungsbuffets sind die Laufrichtungen vorzugeben, um eine Durchmischung der Gäste sowie Unterschreitung des Mindestabstands zu vermeiden.
- MNS-Pflicht für alle Mitarbeitenden, sowie für Gäste beim Verlassen des Tisches bzw. während Kontakt zum Personal besteht
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, stets Mindestabstand beachten
- Keine Entgegennahme von Garderobe – Garderobe verbleibt am Platz
- Auf Möglichkeiten zur Handdesinfektion hinweisen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Zutritt steuern, es werden Plätze zugewiesen
- Markierungen auf dem Boden im Restaurant, weitere sichtbare Hinweise für die Gäste
- Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5 m zu einander haben
- Beachtung und Kontrolle der zulässigen Personenzahl pro Tisch, immer aktualisiert nach Vorgaben durch die jeweilige Landesverordnung²³
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume nutzen, um die Gäste weit möglichst voneinander zu trennen
- Regelmäßig lüften
- Bedienungsmöglichkeiten (sofern vorgesehen) in Abhängigkeit von den Vorgaben der Landesverordnungen²⁴
- Bezahlungen möglichst kontaktlos gestalten, Barzahlungen sind zu vermeiden (wenn unvermeidbar keine Direktannahme, sondern über Ablage, um Körperkontakt zu vermeiden)
- Kassenoberflächen und EC-Geräte regelmäßig reinigen oder desinfizieren
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen oder frisch gewaschenen Händen eindecken
- Beim Abräumen Abstand halten
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren
- Tische und Stühle werden nach jedem Gastwechsel gereinigt oder desinfiziert
 - Ausnahme: Feriendorf Groß Väter See:
Jede Tischgruppe ist selbstständig für das Eindecken und Abräumen von Geschirr und Besteck und die mechanisch chemische Reinigung der Tische und Stühle nach dem Essen verantwortlich. Die Kontrolle liegt bei den Mitarbeitenden vor Ort.
- Reinigung von Geschirr, Gläsern etc. ausschließlich maschinell

²² Je nach Verordnung ist diese Regelung (z. B. in BRB für Kinder- und Jugendgruppen in Gruppenräumen) außer Kraft gesetzt, siehe Verordnungen der Länder 5.

²³ Siehe Quellenverzeichnis 6./VI

²⁴ Siehe Verordnungen der Länder 5.

2.5. Außengastronomie

- Je nach den Vorgaben der Länder ist der Einlass für Gäste erlaubt ohne Symptome einer COVID-19-Infektion und mit einer Bescheinigung über ein negatives Testergebnis²⁵ bzw. für Genesene oder Menschen mit vollständigem Impfschutz (Testnachweis, Impfausweis oder Impfbestätigung wird kontrolliert)²⁶
- Konsequentes Befolgen der AHA-Regel, insbesondere bei Schlangenbildung auf Mindestabstand achten
- Weitläufiges Aufstellen der Außenmöbel, um den nötigen Abstand zu gewährleisten
- Bedienungsmöglichkeiten (sofern vorgesehen) in Abhängigkeit von den Vorgaben der Landesverordnungen²⁷

2.6. Küche

- MNS-Pflicht, wenn sich mehr als eine Person in der Küche befindet bzw. wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
 - Keine MNS-Pflicht für Personal, wenn es keinen direkten Gästekontakt gibt
- Mindestabstand einhalten
- Arbeitsmaterialien häufig heiß abwaschen
- Einmalhandschuhe bei der Speisenzubereitung tragen
- regelmäßiges Wechseln der Reinigungs-, Anfasser- und Geschirrtücher

2.7. Tagungsbereich

- Es gelten die Vorgaben der Verordnungen der Länder (siehe Punkt 5).
- MNS-Pflicht für alle Anwesenden
- Vorerst je nach Raumgröße begrenzte Zahl von Gästen pro Tagung, immer aktualisiert nach Vorgaben der max. Versammlungsgröße durch die jeweilige Landesverordnung²⁸
- Auf regelmäßiges Lüften des Tagungsraumes ist zu achten (mindestens einmal pro Stunde eine Stoß- und – wo möglich – Querlüftung durch geöffnete Fenster und Türen über mindestens 10 Minuten)²⁹
- In den Tagungspausen darauf achten, dass Mindestabstand eingehalten wird
- Vor dem Raum steht ein Desinfektionsspender bereit
- Hinweisschilder zu unseren Hygienemaßnahmen werden in den entsprechenden Bereichen angebracht
- Für Beerdigungen, Hochzeiten und private Feiern gelten die jeweiligen Vorgaben der Landesverordnungen³⁰

2.8. Öffentliche Bereiche

- Hinweisschild in und an Aufzügen (auf allen Etagen): Nur ein Gast pro Aufzug oder Familienmitglieder aus einem Hausstand

²⁵ Testpflicht ist für einige Bundesländer bereits ausgesetzt, siehe Verordnungen der Länder 5.

²⁶ Siehe Verordnungen der Länder 5.

²⁷ Siehe Verordnungen der Länder 5.

²⁸ Siehe Verordnungen der Länder 5. und Quellenverzeichnis 6./XVI

²⁹ Siehe Hygienekonzept Gastronomie und Hotellerie, Quellenverzeichnis 6./XVIII

³⁰ Siehe Verordnungen der Länder 5. und Quellenverzeichnis 6./XVI

- Sämtliche Türklinken, Fahrstuhlknöpfe, Lichtschalter, Handläufe, Vitrinen etc. in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig gereinigt bzw. desinfiziert
- Mitarbeitende des Housekeepings bestätigt das per Unterschrift auf einem Putzplan.

2.8.1. Öffentliche Toiletten

- Mindestabstand ist zu beachten, Hinweisschilder sind anzubringen
- Seifen- und Desinfektionsspender werden aufgestellt
- Verzicht auf waschbare Handtücher, ausschließlich Papierhandtücher verwenden
- Beachtung und Kontrolle der Reinigungszyklen
 - Ausnahme Gästehäuser Gussow ⇒ Selbstversorgung
- Regelmäßiges Reinigen oder Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
 - Gästehäuser Gussow: Gäste sind selbst verantwortlich
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft

2.9. Etagen

- MNS-Pflicht bei Gästekontakt und bei der Zimmerreinigung
- Zimmer vor der Reinigung gründlich lüften
- Einweghandschuhe bei der Reinigung tragen bzw. vor oder nach der Reinigung gründliches Händewaschen oder desinfizieren
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent trennen und nicht gemeinsam transportieren
- Reinigungslappen und Tücher nach jedem Zimmer gründlich auswaschen
- Bibel, Telefon und Fernbedienung nach jedem Gastwechsel reinigen bzw. desinfizieren
- Alle Oberflächen (Tische, Stühle, Nachttische, Mülleimer, Schranktüren) nach jedem Gastwechsel reinigen bzw. desinfizieren

3. Verhaltensregeln und Angebote für Mitarbeitende

- Es gilt der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard³¹ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales.
- Tragen von MNS für alle Mitarbeitenden, da es wo lt. Verordnungen gefordert ist und wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Mitarbeitende sind aufgefordert, bei ersten Anzeichen einer Infektion zu Hause zu bleiben, sich zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- regelmäßiges Lüften der Büro- und Aufenthaltsräume
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Pausen/Essenversorgung
 - Im Pausen- und Raucherbereich:
 - Abstandsregeln sind einzuhalten
 - Mittagspausen mit festen Zeiten der jeweiligen Abteilungen

³¹ Vgl. SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (Quellenverzeichnis 6./XI)

- Essen wird ausgegeben bzw. mit Einweg-Handschuhen selbstständig genommen
- Im Personalraum gibt es feste Bestuhlungsformen, um den Mindestabstand zu gewährleisten
- In den Umkleiden muss die maximal zulässige Personenzahl eingehalten werden³²
- Schulung der Mitarbeitenden
 - zu Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
 - Husten- und Nies-Etikette
 - Vermeiden von Körperkontakt oder Berührungen jeglicher Art
 - damit diese die Gäste über die geltenden Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und gut sichtbar aushängen sowie ausreichend erklären (z. B. im Personalfahrrad, in den Umkleiden)
- Regelmäßige Kontrolle der Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe
- Erarbeitung eines Pandemie-Plans gemäß der BGN-Vorgabe³³
- Einbindung des Betriebsarztes und des Sicherheitsbeauftragten des Unternehmens
- Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen
 - Bereitstellung von FFP2-Masken
 - Besondere Angebote und Schutzmaßnahmen für Mitarbeitende mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen

4. Arbeitsprozesse

- Versetzte Arbeitszeiten in Büros mit mehreren Mitarbeitenden
- Personenbezogene Dienstkleidung ebenso wie Mund-Nasen-Schutz strikt getrennt von persönlichen Dingen aufbewahren
- Gemeinsam mit Mitarbeitenden mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, mobile Arbeitsplätze etc.)
- regelmäßige Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)
- In Anlehnung an die Corona-Arbeitsschutzverordnung³⁴ wird mobiles Arbeiten überall dort angeboten, wo es möglich ist, sofern nicht zwingende betriebliche Gründe entgegenstehen
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden/zu reduzieren
- Für Beschäftigte, die nicht von zu Hause arbeiten können, wird ein gleichwertiger Schutz durch geeignete Maßnahmen sichergestellt:
 - Begrenzung der Beschäftigtenzahl in geschlossenen Arbeits- und Pausenräumen³⁵
 - Bildung von festen betrieblichen Arbeitsgruppen

³² In Abhängigkeit von den Vorgaben der Landesverordnungen, Vgl. Verordnungen der Länder 5.

³³ Vgl. Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie der BGN (Quellenverzeichnis 6./XII)

³⁴ Vgl. Corona-Arbeitsschutzverordnung vom 15.04.2021 (Quellenverzeichnis 6./V)

³⁵ In Abhängigkeit von den Vorgaben der Landesverordnungen, Vgl. Verordnungen der Länder 5.

- Für das Arbeiten im Betrieb werden den Mitarbeitenden FFP2-Masken zur Verfügung gestellt, wenn Anforderungen an Räume oder Abstand aus bestimmten Gründen nicht eingehalten werden können
- Angebot von Corona-Selbsttests für Mitarbeitende
- Tischpläne erstellen und in der neuen räumlichen Umgebung die Bewegungsabläufe trainieren, um unbedachte Kehrtwendungen und unabsichtliches Zusammenstoßen zu vermeiden.

Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

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

5. Verordnungen der Länder

Berlin: <https://www.berlin.de/corona/massnahmen/verordnung>

Brandenburg: <https://www.brandenburg.de>

Mecklenburg-Vorpommern: <https://www.regierung-mv.de>

Sachsen-Anhalt: <https://www.sachsen-anhalt.de>

6. Quellenverzeichnis

- I. Tophotel - Die tagesaktuellen Regeln im Überblick (Stand:2nis.05.2021) <https://www.tophotel.de/bundeslaender-draengen-auf-oeffnungendie-aktuellen-regelungen-fuer-bayern-berlin-und-co-93972/>
- II. DEHOGA-Leitlinien für den Re-Start des Gastgewerbes (Stand: 05.02.2021) https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/user_upload/DEHOGA-Leitlinien_fuer_den_Re-Start_des_Gastgewerbes_210205.pdf
- III. Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und -standard Branche: Gastgewerbe (Stand: 08.02.2021) https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440
- IV. Robert-Koch-Institut - Hinweise zu Reinigung und Desinfektion von Oberflächen außerhalb von Gesundheitseinrichtungen im Zusammenhang mit der COVID-19-Pandemie (Stand: 03.07.2020) https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion.html
- V. Corona-Arbeitsschutzverordnung vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales (Stand: 15.04.2021) <https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-corona-asvo.html>
- VI. Corona-Regelungen in den Bundesländern (INTERGAST) <https://www.intergast.de/de/news/start-gastro/corona-regelungen-in-den-bundeslaendern>
- VII. Corona-Regelungen in den Bundesländern (DEHOGA) <https://www.dehoga-corona.de/auflagen-praxishilfen/verordnungen-der-bundeslaender/>
- VIII. Belehrung zu Corona-Verhaltensregeln der DEHOGA https://www.dehogabw.de/servicecenter/servicecenter-details/downloadFile/muster_belehrung_und_dokumentation_fuer_corona_verhaltensregeln_der_mitarbeiter_i_m_gastgewerbe.html?tx_mmsservicecenter_srvcenter%5Bfile%5D=2973
- IX. Geprüfte und anerkannte Desinfektionsmittel und -verfahren vom RKI https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Downloads/BGBl_60_2017_Desinfektionsmittelliste.pdf?__blob=publicationFile
- X. Kontaktpersonennachverfolgung vom RKI https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Kontaktperson/Grafik_Kontakt_allg.pdf?__blob=publicationFile
- XI. SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/Arbeitsschutz/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1
- XII. Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie der BGN https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604574&eID=sixomc_filecontent&hmac=7781ef86cb2767a676dc41262b4e26b20a1c897d
- XIII. Übersicht Öffnungen im Gastgewerbe https://www.dehoga-corona.de/fileadmin/user_upload/UEbersicht_Oeffnungen_im_Gastgewerbe_Stand_05.05.2021_1600_Uhr.pdf
- XIV. Empfehlung zum „infektionsschutzgerechten Lüften“ vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales (Stand: 12.05.2021) https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/Arbeitsschutz/infektionsschutzgerechtes-lueften.pdf?__blob=publicationFile&v=1
- XV. Gastronomie, Hotels und Tourismus: Welche Öffnungen in den Bundesländern gelten <https://www.tageskarte.io/politik/detail/gastronomie-hotels-und-tourismus-welche-oeffnungen-in-den-bundeslaendern-gelten.html>
- XVI. Corona-Verordnungen der Länder: Was gilt für Messen? <https://www.auma.de/de/ausstellen/recht/landesregelungen-zu-veranstaltungen>
- XVII. Luca-App für eine verschlüsselte Kontaktdatenübermittlung verantwortungsvolle Nachverfolgung für Gastgeber und ihre Gäste (Stand:18.05.2021) <https://www.luca-app.de/>
- XVIII. Hygienerahmenkonzept Gastronomie und Hotellerie der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe (Stand: 04.06.21) <https://www.berlin.de/corona/media/downloads/#hygienerahmenkonzepte>
- XIX. Informationen zur Ausweisung internationaler Risikogebiete durch das Auswärtige Amt, BMG und BMI (Stand:27.05.2021) https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogebiete_neu.html