



Die Sächsischen
Industrie- und Handelskammern



Anpassung Schutz- und Hygienekonzept für Gastgewerbe zum Schutz vor Corona-Infektionen

Handreichung zu § 3 SächsCoronaSchVO - Stand: 25.08.2020

Gemäß der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt zum Schutz vor Coronavirus SARS-CoV-2 und Covid-19 vom 12.05.2020 dürfen Gastronomiebetriebe, Hotels und Beherbergungsbetriebe ab dem 15.05.2020 wieder öffnen.

Unternehmen	co56 Chemnitz
Verantwortlicher	Falko Grober
Datum der Erstellung	02.09.2021

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN		
	Anmerkungen	X
Alle genannten Maßnahmen müssen auf das jeweilige Objekt bzw. Betriebskonzept angepasst werden.		
Es muss eine aktenkundige Personalbelehrung über das nachstehende Hygienekonzept und die Symptomatik bei COVID19 erfolgen. --- Siehe Anlage 1	- Belehrung erfolgt am 20.05.2020 sowie 28.08.2021	
Die Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich zu fixieren und für die Mitarbeiter gut sichtbar auszuhängen. --- Siehe Anlage 2	- Aushang in der Kantine	

Durch den Träger/Betreiber ist eine verantwortliche Person vor Ort zu benennen, die im Falle von Kontrollen Auskunft gibt.	FG/ alle HOD`s/ MOD`s	
Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z. B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) sind aus der Lokalität zu verweisen. Der Ausschluss gilt für das Personal und die Besucher gleichermaßen.	Belehrung für Gäste erfolgt vor Betreten des Hauses sowie in der Resa- best. Mitarbeiter werden tägl. getestet (ungeimpft) bzw. 2x wöchentlich (geimpft/genesen)	
Mitarbeiter müssen täglich per Unterschrift bestätigen, dass sie keine Symptome aufweisen.	Unterschriftenliste im Personalbüro	
Es ist im Eingang auf das Betretungsverbot bei Krankheitsverdacht hinzuweisen. --- Aufsteller mit Piktogramm gestalten (Vorlage www.dehoga-sachsen.de)	Aufsteller am Haupteingang sowie in der Tiefgarage	
Mund- und Nasenbedeckung: Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für Theken- und Service-Personal wird dringend empfohlen, wenn keine anderen Schutzmaßnahmen möglich sind, Hand-Gesichts-Kontakte ist zu vermeiden, Lockerungen dieser Regelungen sind im Außenbereich (z.B. Biergärten) überall da wo Abstands- und Hygieneregeln zwischen Personal und Gästen eingehalten werden möglich Verringerung des Infektionsrisikos mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien	Medizinische Masken & FFP2 werden den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt. Plexiglaswände am Front Office Desinfektion in allen Outlets vorhanden	
Für das Personal müssen ausreichend Waschgelegenheiten und Desinfektionsmittel sowie Schutzausrüstung (z. B. Mund-Nasen-Bedeckung, Handschuhe für die Reinigungs- und Desinfektionsprozesse) zur Verfügung stehen	Medizinische Masken & FFP2 werden den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt. Desinfektion in allen Outlets vorhanden, Waschgelegenheiten in den Umkleiden sowie Kantine	
In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten.	Belehrung erfolgte am 20.05.2020	
Tür- und Fenstergriffe überall mind. 2x arbeitstäglich desinfizieren, abhängig vom Gästeaufkommen, bzw. bei sichtbarer Verschmutzung	Desinfektionsplan erstellt und am FO einsehbar	
Regelmäßiges Lüften (Stoßbelüftung), Raumlufttechnische Anlagen weiter betreiben, da hier das Übertragungsrisiko als gering eingestuft wird. Vorgeschriebene Wartungszyklen für die Anlagen sicherstellen --- Datum der letzten Wartung /Reinigung eintragen	Wartungsunterlagen bei R&M einsehbar Lüftung erfolgt durch den Schichtverantwortlichen in den jeweiligen Abteilungen	

In Spielzimmern oder Spielecken sollte auf Mindestabstand zwischen Kindern verschiedener Hausstände geachtet werden, Händewaschen vor / nach Besuch der Spielecke wird empfohlen	n.A.	
Das allgemeingültige Abstandsgebot (mind. 1,5 Metern) zwischen den Tischen ist grundsätzlich einzuhalten. Dies gilt in Gasträumen --- <i>Es ist nicht notwendig, dass Mobiliar entfernt wird. Es muss allerdings organisatorisch möglich sein, die geforderten Abstände einzuhalten</i> Im Freien sind keine Mindestabstände vorgeschrieben.	Auf Abstände wird mittels Piktogrammen hingewiesen Möbel wurden so gestellt, dass Abstand gegeben ist	
Das Personal und die Besucher sind zur Händehygiene zu sensibilisieren. Die Husten- und Niesetikette ist zu beachten und einzuhalten.	Kommunikation über Piktogramme Personal wurde belehrt (20.05.2020)	
Die Nutzung der Corona-Warn-App für Mitarbeiter wird dringend empfohlen.	Hinweise an die Mitarbeiter erfolgt	
Auf Hinweisschildern/-plakaten (an den Zugängen) sollten entsprechende Hygienevorgaben, die in der Einrichtung gelten, prägnant und übersichtlich dargestellt werden, vorzugsweise unter Verwendung von Piktogrammen. --- <i>Piktogramme stellen DEHOGA und BGN zum Download zur Verfügung www.dehoga-sachsen.de www.bgn.de</i>	Hinweisschilder und/ oder Piktogramme wurden in allen relevanten Bereichen angebracht	

EINGANGSBEREICH		
	Anmerkungen	X
Aushänge sind gut sichtbar zu platzieren, Nutzung von Piktogrammen	Hinweisschilder sind angebracht	
Desinfektionsspender sind bereitzustellen.	Desinfektionsspender stehen für Gäste und Mitarbeiter getrennt zur Verfügung	
Platzieren der Gäste durch einen Mitarbeiter --- <i>Wenn gut sichtbar ist, welche Tische genutzt werden können, ist das Platzieren durch einen Servicemitarbeiter nicht zwingend erforderlich</i>	Belehrung erfolgte am 20.05.2020	

TOILETTEN / SANITÄRRÄUME		
	Anmerkungen	X
Desinfektionsspender, Flüssigseife und Handtuchspender sind vorzuhalten. Kein Einsatz wiederverwendbarer Handtücher. Fest installierte Heißlufttrockner müssen nicht abgebaut, dürfen aber nicht betrieben werden.	Alle Items stehen in/ vor den Toiletten zur Verfügung Stoffhandtuchspender sind außer Betrieb	
Regelmäßige Reinigungszyklen entsprechend der Gästezahlen mit Nachweis im aushängenden Reinigungsplan durch Unterschrift der Reinigungskraft. Eine Dokumentationsvorlage finden Sie unter www.dehoga-sachsen.de	Reinigungspläne hängen in den Toiletten und den jeweiligen Outlets Desinfektion wird dokumentiert	
Zusätzliches Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten entsprechend der Gästezahlen im regelmäßigen Turnus	Dokumentation erfolgt über Reinigungs- und Desinfektionslisten	
Auch im Sanitärbereich ist auf die Einhaltung von Abständen (mind. 1,5 m) hinzuweisen. Dies gilt insbesondere für den Waschbereich und im Bereich der Urinale. --- <i>Piktogramme nutzen!</i>	Sensible Bereiche sind abgetrennt	

GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN / SPEISENZUBEREITUNG		
	Anmerkungen	X
Gäste sind so zu platzieren, dass ein Mindestabstand zwischen den Tischen und den Stühlen von 1,5 Meter entsteht (Ausnahme: Haushaltsangehörige + Mitglieder eines 2. Hausstandes oder + 10 weiteren Personen). Mindestabstand auch bei Stehtischen einhalten Empfehlung bei Veranstaltungen bis 1.000 Personen: Zehnertafeln in entsprechenden Abständen stellen	Bestuhlung wurde entsprechend den Vorgaben angepasst	
Familienfeiern sind bis zu 100 Personen (in einem abgeschlossenen Raum, oder als Exklusivveranstaltung) möglich Ablauf und Ausgestaltung der Familienfeier obliegt der jeweiligen Familie. Bei Buffets müssen die angebotenen Speisen vor Verunreinigung durch Husten und Niesen geschützt werden. Entnahmezangen o.ä. muss in	entsprechend der Verordnung angepasst	

<p>ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen und regelmäßig gewechselt werden. Falls getanzt wird, sollte auf ausreichende Lüftung geachtet werden. Weitere Aktivitäten, bei denen vermehrt infektiöse Aerosole entstehen könnten (z.B. Gesang), sollten im Außenbereich stattfinden.</p>		
<p>Keine Besteckkörbe, Serviettenspender oder Ähnliches, an denen sich die Gäste selbst bedienen. Menagen, Saucen und Dressings sollten zum Einmalgebrauch sein. Menagen, Saucen- und Dressing-Behältnisse bei Mehrfachgebrauch, nach Nutzung durch den Gast, reinigen --- <i>Warmes Wasser und entsprechende Tenside genügen, Reinigungstuch und Wassergemisch mehrfach nach Empfehlung des Tensidherstellers wechseln</i></p>	<p>Tische sind nur mit Kerze versehen Besteck gerollt in Papierserviette wird gebracht Keine Tabletrays Desinfektion von Tisch und Stuhl nach jedem Gast Menagen nur auf Nachfrage und danach desinfizieren</p>	
<p>Die Speise- und Getränkekarte soll abwischbar sein. --- <i>Abwischen nach jedem Gastgebrauch, warmes Wasser und entsprechende Tenside genügen, Reinigungstuch und Wassergemisch mehrfach nach Empfehlung des Tensid-Herstellers wechseln</i></p>	<p>Speisekarten werden nach jedem Gast desinfiziert</p>	
<p>Nach Möglichkeit sollte kontaktlos bezahlt werden --- Bargeld soll nicht direkt entgegengenommen werden. Wechselgeldteller einsetzen</p>	<p>Möglichkeit zur bargeldlosen Zahlung wird forciert</p>	
<p>Regelmäßige Desinfektion der Kassenoberfläche (insbesondere bei Schichtwechsel).</p>	<p>Kassen werden regelmäßig (mind. 2x täglich) desinfiziert</p>	
<p>Gläser und Tassen sind nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anzufassen.</p>	<p>SOP in unserem Hotel Mitarbeiter entsprechend geschult</p>	
<p>Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind stets die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.</p>	<p>Mitarbeiter sind entsprechend geschult</p>	
<p>Reinigung von Gläsern, Geschirr und Küchenutensilien in der Geschirrspülmaschine (mind. 60°C) oder Nutzung von Einweggeschirr/ personenbezogenes Geschirr. Gläser können auch heiß (so heiß wie möglich, ca. 43 °C) mit Zugabe eines Tensids gespült werden. Auf das Klarspülen nicht verzichten – sonst konsumiert der Verbraucher die Tenside! Gläser müssen dann poliert werden, nur trocken, nicht nass befüllen! Nasse Poliertücher</p>	<p>Reinigung erfolgt in dafür vorgesehenen und zertifizierten Spülmaschinen in der Küche und an der Bar</p>	

nicht trocknen und wiederverwenden, sondern nach Gebrauch bei mind. 60°waschen. --- <i>Bei manueller Aufbereitung von Gläsern, Geschirr etc. ist eine schriftliche Standardarbeitsanweisung zu erstellen, die auf Verlangen den Überwachungsbehörden vorgelegt werden kann.</i> <i>Aus der Standardarbeitsanweisung muss hervorgehen: was ist wann/wie oft, wie, womit (Mittel, Konzentration etc.) von wem zu reinigen bzw. zu desinfizieren</i>		
Barbetrieb ist unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln möglich	Hygieneregeln werden via Piktogrammen kommuniziert	
Arbeitsmaterialien im Küchenbereich müssen heiß gewaschen werden. --- <i>Trockentücher, Putzlappen etc. häufig wechseln, nicht trocknen und wiederverwenden, sondern nach Gebrauch bei mind. 60°waschen</i>	Reinigung erfolgt in zertifizierten Spülmaschinen bei vorgegebenen Temperaturen Putztücher werden in der Wäscherei gereinigt	
Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung des Küchenpersonals ist erforderlich. Das Waschen in einer Wäscherei wird empfohlen! --- <i>Sonst: Waschen bei min.60°, bügeln und den hygienischen Transport gewährleisten</i>	SOP in unserem Hotel Reinigung in Wäscherei unter den Vorgaben	
Tägliche schriftliche Dokumentation der Symptommfreiheit von Küchenmitarbeitern bei Dienstantritt. --- siehe Anlage1	Unterschriftenliste im Personalbüro	

TERRASSE / BIERGARTEN / SELBSTBEDIENUNGSKONZEPTE / EISDIELEN		
	Anmerkungen	X
Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m. Mindestabstände zwischen den Tischen im Außenbereich sind nicht vorgeschrieben.	Umsetzung via Piktogrammen, Bestuhlung wurde entsprechend angepasst	

Keine Besteckkörbe, Serviettenspender oder Ähnliches, an denen sich die Gäste selbst bedienen. Menagen, Saucen und Dressings sollten zum Einmalgebrauch sein. Menagen, Saucen- und Dressing-Behältnisse bei Mehrfachgebrauch nach Nutzung durch den Gast, reinigen --- <i>Warmes Wasser und entsprechende Tenside genügen, Reinigungstuch und Wassergemisch mehrfach nach Empfehlung des Tensidherstellers wechseln</i>	Tische sind nur mit Kerze versehen Besteck gerollt in Papierserviette wird gebracht Keine Tabletrays Desinfektion von Tisch und Stuhl nach jedem Gast Menagen nur auf Nachfrage und danach desinfizieren	
Bei Selbstbedienung muss konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung geachtet werden; Abstandsmarkierungen anbringen (mindestens 1,5 m). --- <i>Piktogramme zur Sensibilisierung nutzen</i>	n.A.	
Nach Möglichkeit sollte kontaktlos bezahlt werden, Bargeld soll nicht direkt entgegengenommen werden. - <i>Wechselgeldteller einsetzen</i>	bargeldlose Zahlung wird forciert	

GÄSTEUNTERBRINGUNG		
Rezeption	Anmerkungen	X
Check-in-Prozess mit Abstand zwischen Gast und Receptionist gestalten	Tresen bietet Abstand, zusätzlich PVC Scheiben	
Haptische Kontakte mit Gegenständen (z.B. Stifte, Formulare) sollten auf ein absolutes Minimum reduziert werden, oder so gestaltet werden, dass nach jeder Benutzung ein Austausch bzw. Reinigung erfolgt.	Stift in Einmalnutzung, sonstige Kontakte auf ein Minimum reduziert	
Das Personal sollte Mund-Nasen-Bedeckung oder Gesichtsschutz tragen oder mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien vom Gast abgeschirmt werden.	Medizinische Masken stehen kostenfrei zur Verfügung Plexiglaswände bieten zusätzlichen Schutz	
Vor der Rezeption zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme oder Abstandsmarkierungen anbringen.	Piktogramme angebracht, Rotationsprinzip	
Kein Auslegen von loser Ware zur Selbstbedienung (z. B. Obstkörbe, Knabberware).	lose Ware nicht mehr verfügbar	
Zimmerschlüssel und –karten sind beim Neukodieren zu desinfizieren.	Anweisung zum Desinfizieren ist an Mitarbeiter ist ergangen	

Hinweise, dass kontaktlose Bezahlung vorzuziehen ist (EC-Karte, Smartphone etc.). --- <i>Piktogramme zur Sensibilisierung nutzen</i>	wird vom Mitarbeiter kommuniziert	
Auf der Etage		
Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen sind entsprechend dem Gästestrom mehrfach, mindestens aber 2-mal täglich im öffentlichen Bereich zu desinfizieren.	Mitarbeiterschulung durch Dienstleister RWS	
Bei Gastkontakt ist Mund-Nasen-Bedeckung oder Gesichtsschutz tragen.	Mitarbeiterschulung durch Dienstleister RWS	
Die Hygiene- und Reinigungsstandards bei der Zimmerreinigung müssen konsequent eingehalten werden.	Mitarbeiterschulung durch Dienstleister RWS	
Ausliegende Gegenstände im Zimmer wie Stifte, Magazine sollten auf das notwendigste Minimum reduziert werden bzw. nach Benutzung ausgetauscht oder gereinigt werden (z. B. Tagesdecken).	lose Gegenstände sind minimiert und werden nach Nutzung getauscht	
Sitzecken auf den Etagen nicht nutzen lassen	n.A.	
Selbstbedienungsautomaten für Getränke, Kaffee, Tee, Wasserspender dürfen nicht genutzt werden	Nur für Einzelverpackungen in Betrieb	
Personenaufzug		
Einhalten der Abstandsregelung von 1,50 m bei fremden Personen. --- <i>Anbringen von Piktogrammen</i>	Piktogramme sind angebracht	
Tastatur und Handläufe im Aufzug entsprechend dem Gästestrom mehrfach (mindestens aber 2x täglich) im öffentlichen Bereich zu desinfizieren.	Reinigung lt. Vorgaben im Desinfektionsplan	
An den Eingängen auf allen Stockwerken sind die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf die Abstandseinhaltung gut sichtbar anzubringen.	Piktogramme sind angebracht	
Wellnessbereiche		
Mit einem genehmigten Hygienekonzept möglich	komplett geschlossen	
Angebote mit Publikumsverkehr und Tagungen (bis 999 Pers.)		
Hygienekonzept erstellt und umgesetzt	Hygienekonzept für Tagungen erstellt und genehmigt	

Lüftungskonzept für VA in geschlossenen Räumen	Durchlüftung der Räume vor, während und nach der Tagung	
Zugangsbeschränkungen (z.B. Wegeleitsysteme, Umzäunung, Zutrittskontrollen) zur Sicherung der Einhaltung der Mindestabstände Begrenzung der Personenzahl für zeitgleich anwesende Personen	Wird über den Check In vom Hotel kontrolliert	
in abstandskritischen Bereichen ist Mund-Nasen-Schutz zu tragen	Hinweis über Piktogramme	
Mindestabstände und Hygieneregeln sind einzuhalten	Hinweis über Piktogramme	
Bei vorzugsweise digitaler, datenschutzkonformer und datensparsamer Kontaktdatenerfassung (Name, Vorname, Tel. oder Email-Adresse und Postleitzahl) kann Mindestabstand (1,5m) verringert werden	Mitarbeiter sind entsprechend sensibilisiert	
Tanzlustbarkeiten (bis 999 Pers.)		
im Innenbereich verboten	n.A.	
Unter freiem Himmel (kein Zelt!) - Individuelles Hygienekonzept erstellen und von zust. Behörde genehmigen lassen (Einreichung mind. 2-4 Wochen vor Termin) Unter Angaben von:	n.A.	
Maßnahmen zur Besucherlenkung	n.A.	
Abstandshaltung und Grundhygienemaßnahmen (lt. Allgemeinverfügung)	n.A.	
verantwortl. Person zur Einhaltung der Hygieneanforderungen bestimmen	n.A.	
Großveranstaltungen (1000+ Pers.)		
Individuelles Hygienekonzept in Abhängigkeit vom Ort der Veranstaltung (Innen-, Außenbereich) erstellen und von zust. Behörde genehmigen lassen (Einreichung mind. 2-4 Wochen vor Termin) - Berücksichtigung der allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln inkl. Mund-Nasen-Schutz-Pflicht bei in abstandskritischen Bereichen, Ausschilderungspflicht --- <i>Piktogramme nutzen!</i> Angabe von:	n.A.	
Besucherobergrenze	n.A.	
Infos zu personalisierter Ticketvergabe	n.A.	
Platzierungsangaben (Bestuhlungsart)	n.A.	

Festlegung von Wegeleitsystemen	n.A.	
ggf. Zu- und Abgangsregelung	n.A.	
Lüftungskonzept + Information zu Klimaanlage (Nachweis der turnusmäßigen Wartung) für Gast- und Sanitärräume	n.A.	
Maßnahmen zur Entzerrung für An- und Abreise der Teilnehmer (Ausweisung Rad-, Pkw-Parkplätze, ggf. Infos ÖPNV)	n.A.	
Maßnahmen zur Begrenzung des Alkoholausschanks	n.A.	
Einsatz von Sicherheitspersonal	n.A.	

Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – Kurzversion –

Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sieht vor, dass der Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die aus unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase. Er muss ggf. an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden. Ausführliche Informationen finden Sie im „Handbuch betriebliche Pandemieplanung“.

[Firmenstempel]



Maßnahmen	Wer	Bis wann	Erlедigt?	Bemerkungen
Ansprechpartner und Verantwortliche bzw. deren Stellvertreter für Maßnahmen im Rahmen der Pandemie festlegen und deren Erreichbarkeit sicherstellen .				
Soweit vorhanden betriebliche Interessenvertretung in Planung einbeziehen.				
Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV-2 erstellen , Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt beteiligen (Vorlagen siehe www.bgn.de/corona).				
Die in der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Hilfsmittel (Mund-Nase-Bedeckung, ggf. Händedesinfektionsmittel) beschaffen				
Beschäftigte über die Maßnahmen, die aus der Gefährdungsbeurteilung resultieren, unterweisen .				
Umsetzung und Wirksamkeit der Gefährdungsbeurteilung überprüfen .				
Reinigungshäufigkeit , Flächen und anzuwendende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Reinigungspersonal unterweisen.				
Mitarbeiter in hygienischem Verhalten unterweisen und dazu anleiten. (Materialien finden Sie unter www.infektionsschutz.de bzw. www.dguv.de)				
Vorgehen bei Verdachts-/Erkrankungsfällen im Betrieb festlegen und Beschäftigte sowie Reinigungspersonal unterweisen (siehe „Infektionsnotfallplan“, Rückseite).				
Sicherstellen, dass bei Verdachtsfällen Kontaktpersonen unter Beachtung des Datenschutzes ermittelt und informiert werden (siehe „Infektionsnotfallplan“).				
Personaleinsatz mit Vertretungsregelungen und Prioritätensetzung planen. Dies ermöglicht das Weiterarbeiten trotz Personalausfällen.				
Sobald ein Impfstoff verfügbar ist, Mitarbeiter/innen auf die Impfung hinweisen bzw. diese anbieten.				

Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand vom:		