Ob und in welchem Rahmen Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe betrieben werden können hängt maßgeblich davon ab, wie ein Ansteckungsrisiko mit dem SARS-CoV-2 verhindert, bzw. auf ein vertretbares Maß reduziert werden kann. Zielführend ist es hierbei, den Übertragungsweg über die Luft mit Abstand zwischen den Personen und den Übertragungsweg über die Hände durch Handhygiene zu unterbrechen.

Diese Vorlage dient den Verantwortungsträgern als Planungshilfe, um den Betrieb der Einrichtung hinsichtlich des Ansteckungsrisikos sicher und gesundheitsgerecht zu gestalten. Das Ergebnis dient als Hygienekonzept und ist als Ergänzung zur vorhandenen Gefährdungsbeurteilung anzusehen.

Für die Planung ist wie folgt vorzugehen:

1. Legen Sie die Bereiche fest, für die ein Hygienekonzept erstellt werden soll. Wenn Einrichtungen für eine Planung zu komplex sind, unterteilen Sie diese in Teilbereiche.
2. Überprüfen Sie kritisch, ob die jeweiligen Anforderungen an die Organisation eingehalten werden (Ja) oder nicht (Nein). Ergänzen Sie ggf. Anforderungen, die durch Ihren Landkreis oder Ihre kreisfreie Stadt an Sie gestellt werden.
3. Dokumentieren Sie, wie Sie die Anforderung umsetzen und welche Maßnahmen dafür erforderlich sind.
4. Unterweisen Sie die Teilnehmer der Aktivität(en) vor der Wiederaufnahme. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
5. Bei Veränderungen, insbesondere der Umgebung, der Organisation oder der Abläufe, ist das Konzept kritisch zu prüfen und ggf. anzupassen.

|  |
| --- |
| **Betrachtungseinheit (z.B. Bezeichnung der Einrichtung, Ort)** |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Organisation** | **Ja** | **Nein** | **Umsetzung/Maßnahmen** |
| Die Öffnungszeiten des Gastronomiebetriebes sind von 06:00 bis 24:00Uhr beschränkt (Ausnahmen für geschlossene Gesellschaften). |  |  |  |
| Für Beherbergungsbetriebe besteht eine Anmelde-bzw. Reservierungspflicht  |  |  |  |
| Der jeweilige Vertragspartner ist (z.B. durch den Belegungsvertrag) verpflichtet, bei der Nutzung der belegten Räume und Flächen der Einrichtung die jeweils aktuell gültigen Landesvorgaben zur Bekämpfung der Coronapandemie einzuhalten. Das gleiche gilt bei innerdiözesanen Vertragspartnern bezgl. der Vorgaben des Generalvikars. |  |  |  |
| Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktda-ten aller Gäste mit Datum und Uhrzeit zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Tele-fonnummer). Die Dokumentation wird unter Beachtung der Datenschutzbestimmungen geführt und nach Ablauf von einem Monat nach der Veranstaltung vernichtet. |  |  |  |
| Die Gäste und die Beschäftigten werden über die Schutz-und Hygienebestimmungen wie Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert (inkl. Allgemeine Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.).  |  |  |  |
| Alle Beschäftigten werden zu den Schutz- und Hygienebestimmungen mündlich unterwiesen. Die Unterweisung wir dokumentiert. |  |  |  |
| Gäste müssen sich beim Betreten der Lokalität (Innen-wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsspender aufzustellen. |  |  |  |
| Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen z.B. am Empfang oder im Gastronomiebereich (Speisekarte, Menagen, Tabletts, Servietten...) ist auf das Notwendige zu reduzieren. Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden. |  |  |  |
| Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel für die Beschäftigten so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden vor Gebrauch zu reinigen.  |  |  |  |
| Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich). |  |  |  |
| Alle Räume, in denen sich Gäste oder Beschäftigte länger aufhalten, sind regelmäßig zu lüften. |  |  |  |
| In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen-und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) ist die Einhaltung der Abstands-und Hygieneregeln zwischen Gästen und Beschäftigten sowie von Gästen und Beschäftigten untereinander zu gewährleisten. Ansammlungen von wartenden Gästen sind zu vermeiden. Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr. |  |  |  |
| Die gleichzeitige Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen ist entsprechend der Größe der Aufzüge so zu beschränken, dass Abstände eingehalten werden können. |  |  |  |
| Bar-und Thekenbereiche können für den Verkauf und die Abgabe von Speisen und Getränken geöffnet werden. Für den Verbleib von Gästen sind diese Bereich jedoch geschlossen. Die Einhaltung der Abstandsregelungen ist sicherzustellen.  |  |  |  |
| Die Bewirtung erfolgt grundsätzlich durch Bedien-Service am Tisch.Die Tische werden mit maximal 10 Personen oder den Personen von max. 2 Hausständen belegt. Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann am Tisch unterschritten werden. Zwischen den Tischen ist ein Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten.Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung dürfen im Bundesland Hessen nicht bereitgestellt werden. |  |  |  |
| Beim Servieren und Abräumen sind Hilfsmittel wie Tabletts und Servierwagen zu benutzen um den erforderlichen Abstand zu Gästen einhalten zu können. |  |  |  |
| Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. |  |  |  |
| Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen. |  |  |  |
| Gäste sind Rheinland-Pfalz verpflichtet in öffentlich (für alle Gäste) zugänglichen Bereichen im Gebäude, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Am Tisch im Gastronomiebereich ist der Mund-Nasen-Schutz entbehrlich.Im Bundesland Hessen besteht für die Gäste diese Pflicht nicht. |  |  |  |
| Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Gästen und Mitarbeitern auf das Notwendige beschränkt. |  |  |  |
| Die gleichzeitige Nutzung des Toilettenraums ist entsprechend der Größe in der Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren. |  |  |  |
| Eine regelmäßige Reinigung der Gästetoiletten ist sicherzustellen. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher/Lufttrockengeräte für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden |  |  |  |