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, die Anwesenheit infizierter Personen nach Möglichkeiten zu verhindern sowie den Übertragungsweg über die Luft und den Übertragungsweg über die Hände durch geeignete Schutzmaßnahmen 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.

|  |
| --- |
| **Bundesnotbremse bei 7-Tage-Inzidenz > 100[[1]](#footnote-1)** |
| Übernachtungsangebote zu touristischen Zwecken sind untersagt. Gaststätten und Speiselokale sind geschlossen.  Ausnahmen:   * Speisesäle in medizinischen oder pflegerischen Einrichtungen oder Einrichtungen der Betreuung, * gastronomische Angebote in Beherbergungsbetrieben, die ausschließlich der Bewirtung der zulässig beherbergten Personen dienen, * Angebote, die für die Versorgung obdachloser Menschen erforderlich sind,   Die Auslieferung von Speisen und Getränken ist von 0:00 bis 24:00 Uhr erlaubt.  Der Verkauf von Speisen und Getränken zum Mitnehmen ist zwischen 5:00 und 22:00 Uhr erlaubt. Verzehr vor Ort oder in der näheren Umgebung verboten. |
| **Hessen bei 7-Tage-Inzidenz < 100** |
| **7-Tage-Inzidenz < 100, Stufe 1[[2]](#footnote-2)**  Übernachtungsangebote sind zulässig, wenn   * in Betrieben mit Gemeinschaftseinrichtungen die Übernachtungskapazitäten nur zu 60 Prozent ausgelastet werden * bei Aufenthalten zu touristischen Zwecken ein Negativnachweis bei der Anreise sowie bei Aufenthalten von mehr als sieben Tagen zweimal wöchentlich vorgelegt wird; dies gilt nicht, wenn keine Gemeinschaftseinrichtungen vorhanden sind, * ein umfassendes Hygienekonzept, auch im Hinblick auf die Bewirtung der Übernachtungsgäste, insbesondere in Innenräumen, vorliegt   Gastronomische Betriebe können Speisen und Getränke nur zur Abholung, zur Lieferung oder in der Außengastronomie anbieten. Gäste der Außengastronomie benötigen einen Negativnachweis. Kantinen können auch in Innenräumen Speisen und Getränke zum Verzehr vor Ort anbieten, wenn es zur Sicherstellung der organisatorischen Abläufe der Einrichtung erforderlich ist. Ein Negativnacheis ist empfohlen. |
| **7-Tage-Inzidenz <100, Stufe 2[[3]](#footnote-3)**  Übernachtungsangebote sind zulässig, wenn   * die Übernachtungskapazitäten bis zu 75 Prozent ausgelastet werden * bei Aufenthalten zu touristischen Zwecken wird ein Negativnachweis bei der Anreise empfohlen   Die Innengastronomie kann öffnen. Die Gäste benötigen einen Negativnachweis. Für die Außengastronomie wird der Negativnachweis empfohlen. |
| **Rheinland-Pfalz bei 7-Tage-Inzidenz <100[[4]](#footnote-4)** |
| Einrichtungen des Beherbergungsgewerbes sind mit der Maßgabe geöffnet, dass   * die Wohneinheiten nur von Personen bewohnt werden, deren Aufenthalt im öffentlichen Raum ohne Mindestabstand erlaubt ist. * die einzelnen Wohneinheiten jeweils über eigene sanitäre Einrichtungen verfügen, * Gemeinschaftseinrichtungen geschlossen bzw. nur unter bestimmten Bedingungen geöffnet sind. * und ein Hygienekonzept vorgehalten wird. * Gäste müssen einen negativen Corona-Test vorweisen. Bei mehrtägigen Aufenthalten ist alle 48 Stunden, gerechnet ab Vornahme der jeweils letzten Testung, eine erneute Testung vorzunehmen.     Gastronomische Einrichtungen sind unter Beachtung der allgemeinen Schutzmaßnahmen, Vorhaltung eines Hygienekonzepts geöffnet.  Es gelten   * Vorausbuchungspflicht und die Testpflicht für die Innengastronomie. (Testpflicht für Gäste die auch beherbergt werden alle 48 Stunden) * Eine Bewirtung darf ausschließlich an Tischen mit festem Sitzplatz und unter Beachtung der Kontaktbeschränkungen erfolgen. Eine Bewirtung an der Theke ist nicht zulässig. Erlaubt ist das Abholen von Speisen und Getränken durch Gäste von der Theke zum anschließenden Verzehr am festen Sitzplatz. * Bei der Bewirtung von Fernbusfahrerinnen und Fernbusfahrern sowie Fernfahrerinnen und Fernfahrern, die beruflich bedingt Waren oder Güter auf der Straße befördern und dies jeweils durch eine Arbeitgeberbescheinigung nachweisen können, oder bei der Versorgung obdachloser Menschen findet die Vorausbuchungs- und Testpflicht keine Anwendung. * Kantinen und Mensen, die ausschließlich die Versorgung der betreffenden Einrichtung vornehmen, sind unter Beachtung der allgemeinen Schutzmaßnahmen geöffnet. Ein Verzehr von Speisen und Getränken in den Räumlichkeiten der Kantine oder Mensa in Kindertagesstätten und Schulen ist nach Maßgabe der in diesen Einrichtungen geltenden Schutzmaßnahmen zulässig. Im Übrigen ist dieser nur zulässig, wenn die Arbeitsabläufe oder die räumliche Situation des Betriebes oder der Einrichtung dies erfordern. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Organisation** | **Ja/ Nein** | **Umsetzung/Maßnahmen** |
| Verantwortung  Für die Einhaltung des Hygienekonzeptes ist eine volljährige Person vor Ort benannt. Es handelt sich dabei in der Regel um die Leitung der Einrichtung.  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 Dienstgebers. |  |  |
| Unterweisung und Information  Alle Beschäftigten werden zu den Schutz- und Hygienebestimmungen mündlich unterwiesen. Die Unterweisung wird dokumentiert.  Die Gäste und die Beschäftigten werden über die Schutz-und Hygienebestimmungen wie Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert. In den Sanitärbereichen wird zusätzlich auf die Abstandsregelungen und über richtiges Händewaschen durch gut sichtbare Hinweise informiert. |  |  |
| Zutritts- /Aufenthaltsbeschränkung  Der Zutritt und der Aufenthalt ist nur für Personen möglich die keine Symptome einer Atemwegserkrankung (vor allem Husten, Erkältungssymptomatik, Fieber) aufweisen, für die keine Quarantäne-/ Absonderungsmaßnahmen des betroffenen Bundeslandes bestehen und die bereit sind, die geltenden Schutzmaßnahmen und Hygieneregeln einzuhalten. |  |  |
| Mobiles Arbeiten  Den Mitarbeitenden wird angeboten, im Fall von Büroarbeit oder vergleichbaren Tätigkeiten, diese Tätigkeiten in ihrer Wohnung auszuführen, wenn keine zwingenden betriebsbedingten Gründe  entgegenstehen. Die Beschäftigten haben dieses Angebot anzunehmen, soweit ihrerseits keine Gründe entgegenstehen. Die Gründe für die Anwesenheit an der Arbeitsstätte sind für mögliche Überprüfungen durch Aufsichtsbehörden aktenkundig zu machen. |  |  |
| Kontaktminimierung  Mitarbeitende, die ihre Tätigkeiten nicht in der eigenen Wohnung ausführen können, sind in möglichst kleine Arbeitsgruppen eingeteilt. Personenkontakte zwischen den einzelnen Arbeitsgruppen im Betriebsablauf sowie Änderungen dieser Einteilung sind auf das betriebsnotwendige Minimum reduziert. Zeitversetztes Arbeiten ist ermöglicht, soweit die betrieblichen Gegebenheiten dies zulassen. |  |  |
| SARS-CoV-2 Testangebot  Allen Mitarbeitenden, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, wird zweimal wöchentlich möglichst vor Aufnahme der Tätigkeit ein SARS-CoV-2 –Schnelltest zur Selbstanwendung angeboten.  Der Nachweis über die Beschaffung der Tests wird mindestens bis zum 30.06.2021 aufbewahrt. |  |  |
| Testpflicht/ Negativnachweis  Gäste werden nur bei Vorlage eines negativen Tests auf das Coronavirus bewirtet und beherbergt.  Ausnahmen:   * nicht touristische Beherbergungen in Hessen, * touristische Beherbergung und Außengastronomie Stufe 2 in Hessen, * Außengastronomie in Rheinland-Pfalz * Nachweislich vollständig Geimpfte[[5]](#footnote-5) und Genesene[[6]](#footnote-6) |  | . |
| Abstandsregeln  In allen öffentlich zugänglichen Bereichen ist die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m zwischen allen Personen zu gewährleisten. Ansammlungen von wartenden Gästen sind zu vermeiden. Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr.  Die gleichzeitige Nutzung kleiner Räume wie z.B. Toiletten oder Aufzugskabinen ist in der Personenanzahl so zu begrenzen, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. In gemeinschaftlich genutzten Schlafbereichen sind die Abstands- und Hygieneregeln einzuhalten und durchzusetzen.  Die Tische im Gastronomiebereich sind so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Tischen eingehalten wird. |  |  |
| Mund-Nasen-Schutz (Maskenpflicht)[[7]](#footnote-7)  Gäste sind verpflichtet in öffentlich (für alle Gäste) zugänglichen Bereichen im Gebäude, einen Mund-Nasen-Schutz mit dem Mindeststandard einer Medizinischen Gesichtsmaske zu tragen. In Warte- oder Abholungssituationen gilt die Maskenpflicht auch im Freien. Am Tisch im Gastronomiebereich ist der Mund-Nasen-Schutz entbehrlich.  Beschäftigte sind verpflichtet in der Arbeits- und Betriebsstätte eine Medizinische Gesichtsmaske zu tragen. Wenn Mindestabstände kurzweilig unterschritten werden, sind FFP-2-Masken oder Masken mit gleichwertigem Schutz zu tragen. Die Verpflichtung endet an festen Sitzplätzen wenn der Mindestabstand eingehalten wird und für jede Person im Raum mindestens 10 m² zur Verfügung stehen. |  |  |
| Händehygiene  Gäste müssen sich beim Betreten des Gastronomiebereiches (Innen- wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsspender aufzustellen.  Zwischen Toilettenbereich und Gastronomie - Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.  Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. |  |  |
| Lüftung und Reinigung  In geschlossenen Räumen ist ein ausreichender Luftaustausch sichergestellt, um die Konzentration von möglicherweise in der Luft vorhandenen virenbelasteten Aerosolen zu reduzieren.  Dies erfolgt durch Stoßlüften mit weit geöffneten Fenstern. Die Dauer und Häufigkeit des Lüftens ist in Abhängigkeit von den Querschnittsflächen der Fenster/Türen, dem Raumvolumen und der Anzahl der anwesenden Personen gewählt (Orientierungswert: nach 20 min. 5 min. lüften). Darüber hinaus kann die Luftqualität auch durch CO2-Sensoren[[8]](#footnote-8) ermittelt oder die erforderliche Lüftungshäufigkeit mit der CO2-App der DGUV[[9]](#footnote-9) oder dem BGN-Lüftungsrechner[[10]](#footnote-10) berechnet werden.  Alternativ kann über eine Raumlufttechnische Anlage gelüftet werden, wenn diese über eine ausreichende Frischluftzufuhr und/oder geeignete Filter verfügt.[[11]](#footnote-11)  Für die Einrichtung ist der Reinigungsplan an die besondere Infektionsgefahr an SARS-CoV-2 angepasst. Kontaktflächen werden demnach regelmäßig, je nach Nutzungshäufigkeit, mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt oder desinfiziert (mindestens begrenzt viruzides Mittel).  Eine regelmäßige Reinigung der Gästetoiletten ist sicherzustellen. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen.  Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen. |  |  |
| Benutzung von Gegenständen  Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen z.B. am Empfang oder im Gastronomiebereich (Speisekarte, Menagen, Tabletts, Servietten...) ist auf das Notwendige zu reduzieren.  Tischoberflächen und Handkontaktflächen der Stühle im Gastronomiebereich sind regelmäßig 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).  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. |  |  |
| Nachverfolgung von Infektionsketten  Die Kontaktdaten (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer) aller Gäste werden mit Datum und Uhrzeit erfasst.  Die Dokumentation wird unter Beachtung der Datenschutzbestimmungen geführt und nach Ablauf von einem Monat vernichtet.[[12]](#footnote-12)  Die Anwesenheit von Mitarbeitenden wird anhand des Dienstplans dokumentiert. |  |  |
| Bewirtung  Bei erlaubten Bewirtungen ist der Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Tischen einzuhalten. An einem Tisch dürfen nur Personen sitzen, denen der gemeinsame Aufenthalt im öffentlichen Bereiche erlaubt ist.  Beim Servieren und Abräumen sind Hilfsmittel wie Tabletts und Servierwagen zu benutzen um den erforderlichen Abstand zu Gästen einhalten zu können. |  |  |

1. Überschreitet ein Landkreis oder eine kreisfreie Stadt an drei aufeinanderfolgenden Tagen die Inzidenz von 100 gelten dort ab dem übernächsten Tag bundeseinheitliche Regelungen. [↑](#footnote-ref-1)
2. Unterschreitet ein Landkreis oder eine kreisfreie Stadt an fünf **Werktagen** die Inzidenz von 100, gilt Stufe 1 ab dem übernächsten Tag. [↑](#footnote-ref-2)
3. Unterschreitet ein Landkreis oder eine kreisfreie Stadt weitere 14 Tage **in Folge** die Inzidenz von 100, gilt ab dem nächsten Tag die Stufe 2, oder sobald die Inzidenz fünf Tage in Folge unter 50 liegt. [↑](#footnote-ref-3)
4. Gilt, wenn ein Landkreis oder eine kreisfreie Stadt an fünf **Werktagen** die Inzidenz von 100 unterschreitet. [↑](#footnote-ref-4)
5. **Vollständig Geimpfte** sind symptomfreie Personen, die im Besitz eines Impfnachweises sind. [↑](#footnote-ref-5)
6. Als **Genesene** gelten symptomfreie Personen, die im Besitz eines Genesenennachweises sind. [↑](#footnote-ref-6)
7. Siehe [www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/](http://www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/) -> Arbeitshilfe Übersicht Masken Coronavirus [↑](#footnote-ref-7)
8. CO2-Ampel oder CO2-Messgerät [↑](#footnote-ref-8)
9. [www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumluftqualitaet/co2-app/index.jsp](http://www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumluftqualitaet/co2-app/index.jsp) [↑](#footnote-ref-9)
10. [www.bgn.de/lueftungsrechner](http://www.bgn.de/lueftungsrechner) [↑](#footnote-ref-10)
11. Beratungen zur Raumlufttechnischen Anlage können durch die Fachfirma erfolgen, die mit der Wartung/Instandhaltung beauftragt ist. [↑](#footnote-ref-11)
12. [www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/](http://www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/) -> Informationen Datenschutz, sowie Teilnahmeliste COVID-19 [↑](#footnote-ref-12)