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.

|  |
| --- |
| **Hessen**  |
| Der Betrieb von Beherbergungseinrichtungen und gastronomischen Betrieben sind zulässig, wenn ein Hygienekonzept vorliegt und umgesetzt wird.Bei der Nutzung von Mensen und Kantinen ist für Betriebsangehörige keine Kontaktdatenerfassung erforderlich. Überschreitet in Kreisen und kreisfreien Städte die Sieben-Tage-Inzidenz die Schwellenwerte von 35, 50 und 100 können stufenweise durch Allgemeinverfügungen der betroffenen Körperschaften weitergehende Anforderungen an die Beherbergungsbetriebe und gastronomischen Betriebe gestellt werden, die in dieser Planungshilfe nicht berücksichtigt sind. Das Hygienekonzept ist dann entsprechend anzupassen. |
| **Rheinland-Pfalz**  |
| Der Betrieb von Beherbergungseinrichtungen und gastronomischen Betrieben sind zulässig, wenn ein Hygienekonzept vorliegt und umgesetzt wird. In Landkreisen oder kreisfreien Städten, in denen die Sieben-Tage-Inzidenz den Schwellenwert von 35 überschreitet, * gilt im Innenbereich der gastronomischen Betriebe die Testpflicht. In Kantinen und Mensen sind die dort beschäftigten oder der Einrichtung angehörigen Personen von der Testpflicht ausgenommen.
* müssen die Gäste von Beherbergungsbetrieben alle 72 Stunden, gerechnet ab Vornahme der jeweils letzten Testung, eine erneute Testung vorzunehmen.

Die betroffenen Körperschaften haben das Über- oder Unterschreiten einer Sieben-Tage-Inzidenz nach in geeigneter Weise öffentlich bekannt zu machen; zugleich ist bekannt zu machen, ab wann die jeweiligen Maßnahmen gelten. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anforderungen an die Organisation** | **Ja/ Nein** | **Umsetzung/Maßnahmen** |
| VerantwortungFür 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- /AufenthaltsbeschränkungDer 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. |  |  |
| KontaktminimierungDer Arbeitgeber hat alle geeigneten technischen und organisatorischen Maßnahmen getroffen, um betriebsbedingte Personenkontakte zu reduzieren. Die gleichzeitige Nutzung von Räumen durch mehrere Personen ist auf das betriebsnotwendige Minimum reduziert.. |  |  |
| SARS-CoV-2 TestangebotAllen 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 10.09.2021 aufbewahrt. |  |  |
| Testpflicht/ NegativnachweisGäste werden nur bei Vorlage eines negativen Tests auf das Coronavirus beherbergt. Ausnahmen: * nicht touristische Beherbergungen in Hessen,
* Nachweislich vollständig Geimpfte[[1]](#footnote-1) und Genesene[[2]](#footnote-2)
 |  | . |
| AbstandsregelnIn 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.  |  |  |
| Mund-Nasen-Schutz (Maskenpflicht)[[3]](#footnote-3)Gäste sind verpflichtet in öffentlich (für alle Gäste) zugänglichen Bereichen im Gebäude und in RLP auch in der Außengastronomie, einen Mund-Nasen-Schutz mit dem Mindeststandard einer Medizinischen Gesichtsmaske zu tragen. Am Tisch im Gastronomiebereich ist der Mund-Nasen-Schutz entbehrlich.Beschäftigte sind verpflichtet in der Arbeits- und Betriebsstätte, in Hessen nur im Innenbereich, 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. |  |  |
| HändehygieneGäste sollen sich beim Betreten des Gastronomiebereiches (Innen- wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsmittelspenderspender aufzustellen.Zwischen Toilettenbereich und Gastronomie - Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsmittelspender 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 ReinigungIn 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[[4]](#footnote-4) ermittelt oder die erforderliche Lüftungshäufigkeit mit der CO2-App der DGUV[[5]](#footnote-5) oder dem BGN-Lüftungsrechner[[6]](#footnote-6) berechnet werden.Alternativ kann über eine Raumlufttechnische Anlage gelüftet werden, wenn diese über eine ausreichende Frischluftzufuhr und/oder geeignete Filter verfügt.[[7]](#footnote-7) 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. 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 GegenständenDer 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 InfektionskettenDie 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.[[8]](#footnote-8)Die Anwesenheit von Mitarbeitenden wird anhand des Dienstplans dokumentiert.  |  |  |
| BewirtungZwischen den Gästen an unterschiedlicher Tische sowie beim Abholen von Speisen und Getränken z.B. an Buffets und Theken wird der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten, sofern keine geeignete Trennvorrichtung vorhanden ist.Beim Servieren und Abräumen sind Hilfsmittel wie Tabletts und Servierwagen zu benutzen um den erforderlichen Abstand zu Gästen einhalten zu können. |  |  |
| Abhol-, Liefer- und Bringdienste sowie den Straßenverkauf und Ab-Hof-VerkaufIm Ausgabebereich wird durch geeignete Maßnahmen der Mindestabstand zwischen den Wartenden untereinander und zu den Beschäftigten sichergestellt.Im Ausgabereich tragen die Kunden und Beschäftigten einen Mund-Nasen-Schutz.Bring- und Lieferdienste halten den Mindestabstand bei Übergabe ein und tragen einen Mund-Nasen-Schutz. |  |  |
| Sport-, Freizeitangebote, Nutzung von Sauna-, Wellness, Kosemetikangebote, Gruppenangebote mit FreizeitcharakterDie jeweiligen Bestimmungen für diese Angebote sind ermittelt und werden eingehalten |  |  |

1. **Vollständig Geimpfte** sind symptomfreie Personen, die im Besitz eines Impfnachweises sind. [↑](#footnote-ref-1)
2. Als **Genesene** gelten symptomfreie Personen, die im Besitz eines Genesenennachweises sind. [↑](#footnote-ref-2)
3. 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-3)
4. CO2-Ampel oder CO2-Messgerät [↑](#footnote-ref-4)
5. [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-5)
6. [www.bgn.de/lueftungsrechner](http://www.bgn.de/lueftungsrechner) [↑](#footnote-ref-6)
7. Beratungen zur Raumlufttechnischen Anlage können durch die Fachfirma erfolgen, die mit der Wartung/Instandhaltung beauftragt ist. [↑](#footnote-ref-7)
8. [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-8)