

Gesunder und sicherer Tourismus für Sachsen-Anhalt

Gemeinsames Grundsatzpapier für ein Hygiene- und Schutzkonzept von DEHOGA, Tourismusverband Sachsen-Anhalt, Industrie- und Handelskammer Magdeburg, Industrie- und Handelskammer Halle-Dessau und Ministerium für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitalisierung

Ausgangslage

Die Corona-Pandemie und die Maßnahmen zur Eindämmung der Infektion haben weitreichende und gravierende wirtschaftliche Folgen insbesondere für die Hotellerie und Gastronomie in unserem Land. Nachdem es in den zurückliegenden Wochen gelungen ist, die Zahl der Neuinfektionen mit dem Corona-Virus in Sachsen-Anhalt deutlich zu senken, ist es jetzt an der Zeit, dem Tourismus und damit auch der Hotellerie und der Gastronomie eine Perspektive zu bieten.

Dabei verfolgen wir das gemeinsame Ziel eines gesunden und sicheren Tourismus in Sachsen-Anhalt für Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Unternehmen. Neben den Lockerungen der Einschränkungen für Beherbergungsbetriebe und Gastronomie steht dabei vor allem die Gesundheit im Vordergrund. Um diese zu gewährleisten, haben sich die Partner auf ein Hygiene- und Schutzkonzept verständigt, das Maßnahmen aus verschiedenen Bereichen zusammenführt. Das Konzept ist eine Handlungsempfehlung. Es ersetzt keine geltenden Rechtsverordnungen oder andere verbindliche Regelungen, sondern soll den Unternehmen, wie auch andere Handreichungen¹, als Orientierung zu deren Einhaltung dienen.

Selbstverständlich gelten weiterhin die Hygienevorschriften entsprechend den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts², der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe³, des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales⁴ und insbesondere die jeweiligen Vorschriften der landesrechtlichen Eindämmungsverordnungen⁵

¹ <https://www.deutschertourismusverband.de/service/coronavirus/orientierungshilfe-schutz-und-hygienekonzepte.html>

² https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html

³ <https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>

⁴ https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1

⁵ <https://coronavirus.sachsen-anhalt.de/>

Übersicht:

Acht Regeln für Hotellerie und Gastronomie für einen gesunden und sicheren Tourismus für Sachsen-Anhalt

1. Alle Unternehmen verfügen über ein betriebliches Hygiene- und Schutzkonzept
2. In allen Unternehmen gibt es verstärkte Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen
3. Tisch- und Hotelreservierungen sollen möglichst vorab und elektronisch erfolgen
4. Die anwesenden Gäste werden erfasst, um im Bedarfsfall eine Nachverfolgung der Kontakte zu ermöglichen
5. Die Unternehmen informieren die Gäste über Zutritts-, Abstands- und Hygieneregeln
6. Die Abstandsregeln von 1,5 Metern zu den Gästen anderer Tische werden eingehalten
7. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Unternehmen, soweit sie nicht anders geschützt sind, tragen einen Mund-Nasen-Schutz – die Gäste sind davon ausgenommen
8. Die Nutzung gemeinsamer Gegenstände auf den Tischen wird auf das Notwendige beschränkt – die Bezahlung soll möglichst kontaktlos erfolgen

Konkrete Maßnahmen für Sicherheit und Hygiene während der Corona-Pandemie

I. Organisatorisches

1. Die Unternehmen erstellen ein betriebliches Schutzkonzept insbesondere unter Berücksichtigung der Interessen von Mitarbeitern und Gästen unter Beachtung der Rechtsverordnungen des Landes Sachsen-Anhalt und der arbeitsmedizinischen und berufsgenossenschaftlichen Schutz- und Vorsorgeregelungen und dokumentieren dessen Einhaltung fortlaufend. Die Anwesenheit der Gäste ist zu erfassen, um eine effektive und schnelle Kontaktnachverfolgung sicherzustellen.
2. Die Unternehmen schulen ihre Mitarbeiter auf Grundlage des Schutzkonzeptes bereichsspezifisch und aufgabenspezifisch fortlaufend.
3. Die Unternehmen kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen gegenüber ihren Gästen und kontrollieren die Einhaltung dieser. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

II. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Handwaschgelegenheiten mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern und ggf. Handdesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult.
2. Kontinuierliches Reinigen und Desinfizieren von Gegenständen (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen), mit denen Gäste oder Mitarbeiter unmittelbar in Kontakt kommen, wird gewährleistet.
3. Es erfolgt eine strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette, Gäste und Mitarbeiter mit erkennbaren Hustenerkrankungen oder Erkältungssymptomen werden aufgefordert, das Gebäude zu verlassen.
4. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards im Rahmen der Corona-Pandemie.
5. Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, werden regelmäßig intensiv gelüftet. Im Falle einer Nutzung von Lüftung- oder Klimaanlage sind Wartungsintervalle zu verkürzen.

III. Gastronomie – Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

1. Die Unternehmen werben offensiv dafür, dass Tische vorab mittels eines elektronischen Reservierungssystems oder telefonisch reserviert werden. Dabei können dokumentationspflichtige Daten vorab erfasst werden. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.
2. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das vertretbare Maß reduziert wird.
3. Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten und alle Mitarbeiter tragen einen Mund-Nasen-Schutz. Eine Selbstbedienung der Gäste am Buffet ist nicht vorgesehen.
4. Es wird sicher gewährleistet, dass zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird (z.B. durch entsprechendes Stellen der Tische und Stühle bzw. deren Markierung als nicht benutzbar).
5. Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise vor Betreten der Räume oder des Außenbereichs informiert; dies erfolgt auch auf Homepages und anderen Werbemitteln.
6. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablets) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Speisekarten sollten laminiert oder digital zur Verfügung gestellt werden. Es empfiehlt sich der Einsatz von Papierservietten statt Stoffservietten. Es wird empfohlen, Tischdecken zu vermeiden. Bargeldloses Bezahlen wird empfohlen, bei Barzahlungen möglichst kontaktlos. (z.B. Nutzung Körbchen o.Ä.). EC- Cash Geräte werden nach jeder Benutzung gereinigt/desinfiziert. Gleiches gilt bei Außengastronomie.
7. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.
8. Es sind keine Fälle der Infektion mit Corona-Viren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Selbstverständlich werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten.

9. In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Unternehmen werden die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung möglichst so gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. Alle Mitarbeiter tragen sog. Alltagsmasken zur Mund-Nasen-Bedeckung.
10. Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.
11. Toiletten werden regelmäßig gereinigt und die Reinigung wird dokumentiert. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt.

IV. Hotellerie - Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste

im betrieblichen Ablauf

1. Nur Personen, denen der Kontakt untereinander ohne Abstandsregelung nach der Eindämmungsverordnung des Landes erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer beziehen.
2. Beim Check-in und Check-out werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z.B. Stifte, Meldeschein) auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Plexiglas als Schutz zwischen Mitarbeiter und Gast ist möglich. Bargeldloses Bezahlen wird empfohlen, bei Barzahlungen möglichst kontaktlos. (z.B. Nutzung Körbchen o.Ä.). EC- Cash Geräte werden nach jeder Benutzung gereinigt/desinfiziert.
3. In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsraume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche) werden die Abstandsregeln zwischen Personal und Gästen sowie der Gäste untereinander eingehalten und vom Personal, soweit kein anderweitiger Schutz vorhanden ist, werden sog. Alltagsmasken getragen.
4. Bei der Zimmerreinigung werden die besonderen geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten. Das Reinigungspersonal trägt sog. Alltagsmasken. Alle Handtücher und Bademäntel sind spätestens bei der Abreise der Gäste zu wechseln (auch unbenutzte). Hygieneartikel sind ggf. nur auf Wunsch an der Rezeption erhältlich. Saubere und schmutzige Wäsche sind durch das Personal weiterhin konsequent voneinander zu trennen, möglichst auf verschiedenen Wäschewagen.
Während der Reinigung ist eine intensive Lüftung der Zimmer vorzunehmen. Alle Kontaktflächen sind zu reinigen und zu desinfizieren.

5. Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen), ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
Tagesdecken und Zusatzkissen sind zu entfernen oder auf Wunsch bereit zu stellen.
Alles was nicht neu beziehbar ist, muss aus dem Zimmer entfernt werden.
Hotelinformationen sollten laminiert oder digital zur Verfügung gestellt werden. Minibars und ähnliche self-service-Angebote sind zu schließen bzw. zu leeren. Das gilt auch in anderen Bereichen des Beherbergungsbetriebes.
6. Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen, Beauty-Anwendungen und anderen sog. Wellness-Angeboten richtet sich nach der geltenden Rechtslage in Sachsen-Anhalt. Die danach zulässigen sog. körpernahen Dienstleistungen sind auch im Hotel zulässig. Die dort vorgegebenen Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Alltagsmasken) werden eingehalten.
Der Zugang wird über großzügige Vorabterminierung gesteuert, um Wartezeiten zu vermeiden (keine Wartebereiche).