

## **Infoblatt Gastronomie**

(Stand: 27.05.2020)

### **Für wen gelten die Regelungen?**

- Die folgenden Regelungen gelten für **Speisewirtschaften**. Laut Wirtschaftsministerium sind unter Speisegaststätten „stehende Gewerbe, die zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreichen“ zu verstehen.
- Nach Aussage des Wirtschaftsministeriums zählen hierzu auch Cafés, Eisdielen usw.
- Nicht umfasst sind Schankwirtschaften wie Bars, Kneipen, Clubs, etc. Kneipen und Bars können ab dem 2. Juni unter Hygiene-Auflagen wieder öffnen. Die Verordnung dazu wird noch erlassen.

### **Wie lange gelten die vorliegenden Regelungen?**

- Die Regelungen treten am Montag, 18. Mai 2020 in Kraft und gelten bis die Corona-Verordnung außer Kraft tritt. Diese gilt – Stand 27. Mai 2020 – bis zum 14. Juni 2020.
- Kurzfristige Änderungen, abhängig vom Infektionsgeschehen, sind möglich. Bitte informieren Sie sich deshalb regelmäßig!

### **Wer darf die Gaststätte nicht betreten?**

- Personen, die in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder
- Personen, die Symptome einer Atemwegsinfektion oder erhöhte Temperatur aufweisen.

### **Welche Schutzmaßnahmen müssen von Gastronomen getroffen werden?**

- **Aushang außerhalb der Gaststätte**  
Außerhalb der Gaststätte sind die die Gäste betreffenden Vorgaben, die in der Gaststätte gelten, insbesondere Abstandsregelungen, Hygieneregulungen und eine vom Betreiber vorgesehene Reservierung, prägnant und übersichtlich dargestellt, auszuhängen.  
(*Musteraushänge finden Sie z.B. auf der Homepage der DEHOGA BW: <https://www.dehogabw.de/informieren/branchenthemen/coronavirus/vorlagen-fuer-wiedereroeffnung.html>*)
- **Dokumentation / Kontaktnachverfolgung**  
Folgende Daten der Gäste müssen erhoben und für 4 Wochen gespeichert werden.
  - o Name des Gastes,
  - o Datum, Beginn und Ende des Besuchs,
  - o Kontaktdaten, beispielsweise E-Mail-Adresse oder TelefonnummerDie Daten sind nach 4 Wochen zu **löschen**.  
(*Muster siehe Anlage 1*)
- **Abstandsregelungen**
  - o Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von min. 1,5 m einzuhalten, soweit nichts anderes zugelassen ist. Die Gäste sind hierüber **vor** Betreten der Gaststätte zu informieren.
  - o Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln und Umarmen ist zu unterlassen.
  - o **Tische sind im Abstand von 1,5 m** zueinander anzuordnen.
  - o Es sind ausreichend Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, insbesondere Treppen, Türen, Aufzüge und Sanitärräume sicherzustellen.
  - o Den **Gästen muss ein Sitzplatz**, beispielsweise auf Stühlen oder Hockern zugewiesen werden.
  - o Der Kontakt und die Kommunikation der Beschäftigten mit den Gästen ist bei der Bedienung auf ein notwendiges Mindestmaß zu beschränken.
  - o Soweit räumlich möglich, sollen seitens der Beschäftigten Servierwagen benutzt werden.

## - Hygiene und Desinfektion

- **Allgemeine Hygieneregeln sind in besonderem Maße zu beachten.**
- Die Gäste müssen **vor** Betreten der Gaststätte über Reinigungsmöglichkeiten der Hände informiert werden. Hierfür müssen Desinfektionsmittel oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser bereitgestellt werden.  
Die Gäste müssen über die Verpflichtung zur Nutzung hingewiesen werden.
- Flächen und Gegenstände im Gästebereich, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter sind nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung **regelmäßig, in festgelegten Zeitabständen, angemessen zu reinigen.**
- Die persönliche Hygiene der Beschäftigten ist durch die Möglichkeit zur Handdesinfektion oder zum Händewaschen am Arbeitsplatz sicherzustellen.
- Die notwendigerweise häufig berührter Arbeitsgeräte, insbesondere Tastatur, Touchbildschirm, Zapfhahn, Theke und Servierwagen müssen regelmäßig desinfiziert werden.
- Die Arbeitgeber haben den Beschäftigten für den gesamten Arbeitstag nicht-medizinische Alltagsmasken oder vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckungen (MNB) in ausreichender Anzahl bereitzustellen.
- **Beschäftigte haben in allen Räumen der Gaststätte mit Gästekontakt eine MNB zu tragen**, wenn dies nicht aus medizinischen Gründen oder aus sonstigen zwingenden Gründen unzumutbar ist oder wenn nicht ein anderweitiger mindestens gleichwertiger baulicher Schutz besteht.
- In Räumen ohne Gästekontakt (z.B. Küche, Aufenthaltsraum) wird das Tragen einer MNB bei Vorliegen besonderer gesundheitlicher Risiken bei engem Kontakt zu den Arbeitskolleginnen und -kollegen empfohlen.
- Die Pflicht zum Tragen von Schutzhandschuhen mit Blick auf den Arbeitsschutz und aufgrund einer Gefährdungsbeurteilung oder der Anwendung eines Hautschutzplanes bleibt unberührt.
- Das von Gästen benutzte Geschirr und Besteck ist mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel und einer Temperatur von mind. 60 °C zu spülen.
- Sofern eine Reinigung von Gläsern im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 °C oder höherer Temperatur nicht möglich ist, soll bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser, mit einer Temperatur von mindestens 45 °C, mit Spülmittel verwendet werden. Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.
- Die Räumlichkeiten müssen so gut wie möglich gelüftet werden.

## - Zahlungsabwicklung

- Die Bezahlung soll möglichst ohne Bargeld erfolgen.
- Auf die bargeldlose Zahlungsmöglichkeit soll hingewiesen werden.
- Bei Barzahlung hat die Geldübergabe über eine hierfür geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche zu erfolgen, um einen direkten Kontakt zwischen den Beschäftigten und den Gästen zu vermeiden.

## - Weitere Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten

- Die Infektionsgefährdung der Beschäftigten ist unter Berücksichtigung der Bedingungen am Arbeitsplatz zu minimieren. Hierbei ist ggf. ein Schichtbetrieb mit festen Teams einzurichten. Soweit möglich sollen Parkplätze für Beschäftigte bereitgestellt werden, um die Benutzung des öffentlichen Personennahverkehrs (ÖPNV) zu vermeiden.
- Beschäftigte sind umfassend zu informieren und zu schulen, insbesondere mit Hinweis auf die durch die SARS-CoV-2-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben. Auf die Beteiligung des Betriebsrats gemäß Betriebsverfassungsgesetz ist zu achten.  
(Muster finden Sie z.B. auf der Homepage der DEHOGA BW: <https://www.dehogabw.de/informieren/branchenthemen/coronavirus/vorlagen-fuer-wiedereroeffnung.html>)

- Beschäftigte, die zur Risikogruppe zählen, dürfen nicht für Tätigkeiten mit vermehrtem Personenkontakt und für Tätigkeiten eingesetzt werden, bei denen der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.  
*(Eine Erläuterung des RKI, welche Personen zur Risikogruppe zählen, finden Sie in Anlage 2)*
- Der Betreiber darf diese Information nur für den Zweck der Entscheidung über den konkreten Arbeitseinsatz des Beschäftigten speichern und verwenden, wenn der Beschäftigte ihm mitteilt, dass er zur Risikogruppe gehört; der Beschäftigte nicht verpflichtet, dies mitzuteilen. Der Betreiber muss diese Information löschen, sobald sie für diesen Zweck nicht mehr erforderlich ist, spätestens eine Woche nachdem diese Verordnung außer Kraft tritt. Die allgemeinen Bestimmungen über die Verarbeitung personenbezogener Daten bleiben unberührt.
- Arbeitsschutzrechtliche Verpflichtungen des Arbeitgebers, insbesondere nach §§ 3 bis 5 Arbeitsschutzgesetz (*siehe Anlage 3*), und die Pflicht, Gefährdungsbeurteilungen im Hinblick auf neu hinzukommende Gefährdungen zu ergänzen, bleiben unberührt.

Anlage 1

**Dokumentation der Anwesenden**

Sehr geehrte Gäste,

aufgrund der Corona-Verordnung Gaststätten vom 16. Mai 2020 sind wir dazu verpflichtet und berechtigt, die Namen unserer Gäste, deren Kontaktdaten sowie das Datum und die Uhrzeit des Besuches zu dokumentieren. Dies dient der Nachverfolgbarkeit im Fall einer Infektion.

**Die Daten werden nach 4 Wochen gelöscht.**

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Datum des Besuchs: \_\_\_\_\_

<b>Name, Vorname</b>	<b>Kontaktdaten (z.B. Mailadresse oder Telefonnummer)</b>	<b>Uhrzeit (von – bis)</b>

## **Informationen des Robert Koch Institut zur Definition der Personen, die zur Risikogruppe gehören**

Stand: 13.5.2020

### **Personengruppen, die nach bisherigen Erkenntnissen ein höheres Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf haben:**

- Das Risiko einer schweren Erkrankung steigt ab 50 bis 60 Jahren stetig mit dem Alter an. Insbesondere ältere Menschen können, bedingt durch das weniger gut reagierende Immunsystem, nach einer Infektion schwerer erkranken (Immunseneszenz). Da unspezifische Krankheitssymptome wie Fieber die Antwort des Immunsystems auf eine Infektion sind, können diese im Alter schwächer ausfallen oder fehlen, wodurch Erkrankte dann auch erst später zum Arzt gehen.
- Auch verschiedene Grunderkrankungen wie z. B. Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Erkrankungen des Atmungssystems, der Leber, der Niere, Krebserkrankungen oder Faktoren wie Adipositas und Rauchen scheinen das Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf zu erhöhen.
- Bei älteren Menschen mit vorbestehenden Grunderkrankungen ist das Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf höher als wenn nur ein Faktor (Alter oder Grunderkrankung) vorliegt; wenn mehrere Grunderkrankungen vorliegen (Multimorbidität) dürfte das Risiko höher sein als bei nur einer Grunderkrankung.
- Für Patienten mit unterdrücktem Immunsystem (z. B. aufgrund einer Erkrankung, die mit einer Immunschwäche einhergeht, oder wegen Einnahme von Medikamenten, die die Immunabwehr unterdrücken, wie z. B. Cortison) besteht ein höheres Risiko.

Die verschiedenen vorgenannten Einflüsse und deren Kombinationsmöglichkeiten machen die Komplexität einer Risiko-Einschätzung deutlich. Daher ist eine generelle Festlegung zur Einstufung in eine Risikogruppe nicht möglich. Vielmehr erfordert dies eine individuelle Risikofaktoren-Bewertung, im Sinne einer (arbeits-)medizinischen Begutachtung.

### **Kein erhöhtes Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf:**

- Schwangere scheinen nach bisherigen Erkenntnissen aus China kein erhöhtes Risiko gegenüber nicht schwangeren Frauen mit gleichem Gesundheitsstatus zu haben.
- Bei Kindern wurde bislang kein erhöhtes Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf berichtet.

## **Gesetz über die Durchführung von Maßnahmen des Arbeitsschutzes zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Beschäftigten bei der Arbeit (Arbeitsschutzgesetz - ArbSchG)**

### **§ 3 Grundpflichten des Arbeitgebers**

- (1) Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die erforderlichen Maßnahmen des Arbeitsschutzes unter Berücksichtigung der Umstände zu treffen, die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten bei der Arbeit beeinflussen. Er hat die Maßnahmen auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen und erforderlichenfalls sich ändernden Gegebenheiten anzupassen. Dabei hat er eine Verbesserung von Sicherheit und Gesundheitsschutz der Beschäftigten anzustreben.
- (2) Zur Planung und Durchführung der Maßnahmen nach Absatz 1 hat der Arbeitgeber unter Berücksichtigung der Art der Tätigkeiten und der Zahl der Beschäftigten
  1. für eine geeignete Organisation zu sorgen und die erforderlichen Mittel bereitzustellen sowie
  2. Vorkehrungen zu treffen, daß die Maßnahmen erforderlichenfalls bei allen Tätigkeiten und eingebunden in die betrieblichen Führungsstrukturen beachtet werden und die Beschäftigten ihren Mitwirkungspflichten nachkommen können.
- (3) Kosten für Maßnahmen nach diesem Gesetz darf der Arbeitgeber nicht den Beschäftigten auferlegen.

### **§ 4 Allgemeine Grundsätze**

Der Arbeitgeber hat bei Maßnahmen des Arbeitsschutzes von folgenden allgemeinen Grundsätzen auszugehen:

1. Die Arbeit ist so zu gestalten, daß eine Gefährdung für das Leben sowie die physische und die psychische Gesundheit möglichst vermieden und die verbleibende Gefährdung möglichst gering gehalten wird;
2. Gefahren sind an ihrer Quelle zu bekämpfen;
3. bei den Maßnahmen sind der Stand von Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene sowie sonstige gesicherte arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen;
4. Maßnahmen sind mit dem Ziel zu planen, Technik, Arbeitsorganisation, sonstige Arbeitsbedingungen, soziale Beziehungen und Einfluß der Umwelt auf den Arbeitsplatz sachgerecht zu verknüpfen;
5. individuelle Schutzmaßnahmen sind nachrangig zu anderen Maßnahmen;
6. spezielle Gefahren für besonders schutzbedürftige Beschäftigtengruppen sind zu berücksichtigen;
7. den Beschäftigten sind geeignete Anweisungen zu erteilen;
8. mittelbar oder unmittelbar geschlechtsspezifisch wirkende Regelungen sind nur zulässig, wenn dies aus biologischen Gründen zwingend geboten ist.

### **§ 5 Beurteilung der Arbeitsbedingungen**

- (1) Der Arbeitgeber hat durch eine Beurteilung der für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdung zu ermitteln, welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind.
- (2) Der Arbeitgeber hat die Beurteilung je nach Art der Tätigkeiten vorzunehmen. Bei gleichartigen Arbeitsbedingungen ist die Beurteilung eines Arbeitsplatzes oder einer Tätigkeit ausreichend.
- (3) Eine Gefährdung kann sich insbesondere ergeben durch
  1. die Gestaltung und die Einrichtung der Arbeitsstätte und des Arbeitsplatzes,
  2. physikalische, chemische und biologische Einwirkungen,
  3. die Gestaltung, die Auswahl und den Einsatz von Arbeitsmitteln, insbesondere von Arbeitsstoffen, Maschinen, Geräten und Anlagen sowie den Umgang damit,
  4. die Gestaltung von Arbeits- und Fertigungsverfahren, Arbeitsabläufen und Arbeitszeit und deren Zusammenwirken,
  5. unzureichende Qualifikation und Unterweisung der Beschäftigten,
  6. psychische Belastungen bei der Arbeit.