

SARS-CoV-2-Hygienekonzept im Gastgewerbe – Was ist zu beachten?



Nach der pandemiebedingten Einschränkung oder Schließung Ihres Betriebes bereiten Sie sich auf die Wiedereröffnung vor. Die bisherigen Konzepte haben sich bewährt. Dort, wo sie konsequent eingehalten wurden, gab es keine COVID-19-Ausbrüche. Daher gelten diese Maßnahmen weiter und sind gesetzlich geregelt.

Überprüfen Sie bitte jetzt, wo Sie schon gut aufgestellt sind, und wo Sie gegebenenfalls noch nachjustieren müssen. Stellen Sie dann alle betrieblichen Unterlagen zu einem Hygienekonzept im Sinne des § 3 der neuen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung zusammen.

4. Stellen Sie infektionsschutzgerechtes Lüften sicher

Ein zentrales Thema ist das richtige Lüften: Ob mit oder ohne Lüftungsanlage, alle wesentlichen Inhalte zum Thema finden Sie auf unserer Homepage.

<https://www.bgn.de/lueftungsrechner>

<https://www.bgn.de/lueftungs-app/>



5. Führen Sie die Unterweisung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch

Unterweisen Sie regelmäßig Ihre Beschäftigten über Ihr betriebliches Hygienekonzept. Dabei hilft Ihnen unser Unterweisungskurzgespräch.

<https://www.bgn.de/1775>

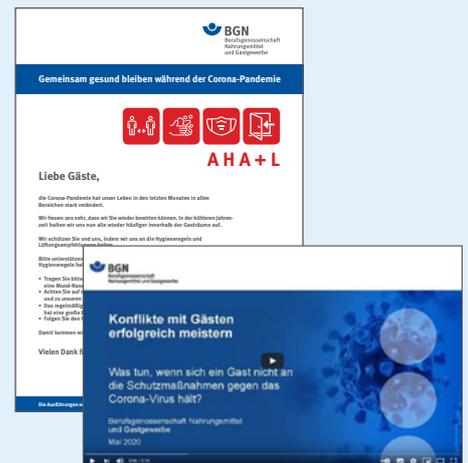


6. Planen Sie Ihre Gäste-Kommunikation

Kommunizieren Sie eindeutig und klar mit Ihren Gästen! Die Corona-Regeln müssen für alle verständlich und sichtbar sein. Durch unsere Corona-Gästeinfos vermeiden Sie unnötigen Stress in Ihrem Betrieb. Als Vorbereitung auf mögliche Konflikte eignet sich unsere Präsentation zu diesem Thema.

<https://www.bgn.de/1776>

https://youtu.be/b_fy81yE90kf



Testen kann eine sinnvolle Ergänzung des Hygienekonzeptes sein. Ergeben Schnelltests ein positives Ergebnis, müssen sich die Betroffenen in Absonderung (Quarantäne/Isolation) begeben. Das Testergebnis muss dann – unter entsprechenden Schutzmaßnahmen – durch einen PCR-Test überprüft werden. Negative Testergebnisse sind in der Regel nur taggültig „gültig“ und dürfen unabhängig davon nicht zu einer Umgehung des bestehenden betrieblichen Hygienekonzepts führen. Erfolgen Probenentnahme und Testdurchführung durch Beschäftigte, sind weitergehende Arbeitsschutzmaßnahmen zu treffen.

Weitere Infos unter: https://www.dguv.de/de/praevention/corona/faq_gesamtuebersicht/faq_schnelltests/index.jsp

Die Anwendung dieser Medien unterstützt Sie, den Schutz ihrer Beschäftigten und Gäste vor Infektionen mit dem Virus SARS-CoV-2 rechtssicher und zielgerichtet zu planen und umzusetzen.

Selbstverständlich sind staatliche und länderspezifische Regelungen vorrangig zu beachten. Prüfen Sie deswegen regelmäßig, ob es staatliche Regelungen (bundeseinheitlich oder regional) gibt, die zusätzliche betriebliche Maßnahmen erforderlich machen.



Aktuelle Arbeitsschutzvorschriften:

<https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze/sars-cov-2-arbeitschutzverordnung.html>



<https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html>



Regelungen der Länder:

<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-bundeslaender-1745198>



Übersicht der Länderregelungen zu Personalrestaurants, Betriebskantinen und Mensen:

https://www.dehoga-corona.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/U_bersicht_La_nderregelungen_Betriebskantinen_29.01.2021_1000_Uhr.pdf



Weitere Infos zum Thema finden Sie in unserer Fragen & Antworten-Rubrik:

<https://www.bgn.de/corona/gastgewerbe-handwerkliche-speiseeisherstellung/#gfbu>