

## **Merkblatt zur Wiedereröffnung der Gastronomie und Hotellerie nach dem Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gaststätten und Beherbergungsstätten im Zusammenhang mit der Eindämmung des Corona-Virus (Sars-CoV-2)**

(STAND 12.05.20)

**!!Hinweis:** Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.

Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

**DEHOGA Saarland**

Feldmannstraße 26, 66119 Saarbrücken, Tel.: 0681 9833350, Fax: 0681 52326, mail: [info@dehogasaar.de](mailto:info@dehogasaar.de), [www.dehogasaar.de](http://www.dehogasaar.de)

## Bitte lesen Sie zwingend:

- Hygieneplan der Landesregierung für Gast- und Beherbergungsstätten: [https://corona.saarland.de/DE/service/downloads/documents/wirtschaft/hygieneplan-gastronomie.pdf?\\_blob=publicationFile&v=6](https://corona.saarland.de/DE/service/downloads/documents/wirtschaft/hygieneplan-gastronomie.pdf?_blob=publicationFile&v=6)
- Leitfaden BGN Gefährdungsbeurteilung Corona: [https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)
- BGN Pandemie- und Infektionsschutzplan: [https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604574&eID=sixomc\\_filecontent&hmac=7781ef86cb2767a676dc41262b4e26b20a1c897d](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604574&eID=sixomc_filecontent&hmac=7781ef86cb2767a676dc41262b4e26b20a1c897d)
- Lebensmittelhygienische Hinweise betreffend Übertragbarkeit des Coronavirus auf Lebensmittel 1  
[https://www.bfr.bund.de/de/kann\\_das\\_neuartige\\_coronavirus\\_ueber\\_lebensmittel\\_und\\_gegenstaende\\_uebertragen\\_werden\\_-244062.html](https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html)

## Bitte dringend beachten:

- Viele der Corona-Auflagen satteln auf Ihre bereits vorhandenen Gefährdungsbeurteilungen und HACCP-Konzepte auf. Diese sind um die neuen Bestimmungen zu ergänzen. Neu hinzu kommt das Anfertigen eines Pandemie- und Infektionsschutzplans.
- Für die persönliche, regelmäßig durchzuführende Händehygiene sowie die entsprechende Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten ist ein **verbindlicher Hygiene- und Reinigungsplan zu erstellen**.
- Vor Wiederaufnahme der Arbeit **muss** eine Unterweisung über die Umsetzung der Schutzmaßnahmen und des Hygiene- und Reinigungsplans für **alle** Mitarbeiter erfolgen. Diese muss dokumentiert werden!

**!!!Hinweis:** Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

## Überblick über die verpflichtenden Maßnahmen ...

### ... zur besseren Planung und Kontrolle der Gästeanzahl

- Zur Steuerung der Gästezahlen ist eine Vorreservierung zu empfehlen. Bei Spontanbesuch ist eine Zuweisung von Tischen und Sitzplätzen durch das Personal erforderlich. Der erforderliche Zeitaufwand für die Vor- und Nachbereitung der Tische ist bei den Reservierungszeiten mit einzukalkulieren.

### ... im Eingangsbereich

- Schutzabstände (1,50 m) am Eingangsbereich, auf Treppen und an Türen sind durch entsprechende Markierungen vorzugeben.
- Anbringen von Hinweisschildern zu
  - Hygieneregeln Händereinigung und Desinfektion
  - Verhalten bei Husten und Niesen
  - Mindestabstand
  - Service (Bedienpflicht, Thekenverbot, Sitzplatzpflicht usw.)
  - Bezahlungsmodalitäten
  - Betretungsverbot für Gäste mit Corona-Krankheitszeichen, mit Quarantäne- oder Isolierungsaufgabe
- Bereitstellen von Händedesinfektionsmitteln frei zugänglich und gut sichtbar

2

### ... beim Empfang der Gäste

- Kontrolle des Zugangs – kein eigenmächtiges Betreten durch die Gäste (gilt auch für den Außenbereich, d.h. dieser sollte entsprechend abgesperrt werden)
- **Verbindliche Zuweisung des Tisches** – Gast auf Tragen der Mund-Nasen-Bedeckung (MNB oder sog. Community-Maske) außerhalb des Sitzplatzes hinweisen; bei Begleitung durch Mitarbeiter zum Tisch ist der Mindestabstand zu beachten
- **Registrierung der Kontaktdaten mittels vorbereiteter Formblätter mit Name, Wohnort, Erreichbarkeit und vollständigem Besuchszeitraum** (Formblatt wird vom DEHOGA zeitnah zur Verfügung gestellt)  
Erfasst werden muss grundsätzlich jeder Gast; jedoch
  - bei Personengruppen aus gleichem Hausstand:  
nur eine der anwesenden Personen
  - bei Familienangehörigen aus unterschiedlichen Hausständen:  
nur ein Angehöriger aus der Familiengruppe
  - bei sonstigen zulässigen Gruppen:  
jeweils eine Person aus je einem Hausstand

**!!!Hinweis:** Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

**Bitte beachten: Diese Daten müssen einen Monat lang aufbewahrt werden und sind auf Anforderung auszuhändigen (Gesundheitsamt, Ortspolizeibehörde). Die Erhebung dieser Daten ist nach Art. 6 Abs. 1 lit. F Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) zulässig. Nach Ablauf der Monatsfrist sind die Dokumentationen DSGVO-konform zu vernichten.**

## ... im Restaurantbereich

Eine absolute Begrenzung der Gästeanzahl ist nicht vorgeschrieben. Diese richtet sich nach den Gegebenheiten des jeweiligen Gastronomiebetriebes. Es gelten folgende Regeln:

- Die zulässige Gästezahl am Tisch bzw. im Lokal richtet sich nach dem Mindestabstand von 1,50 m **und** den jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen im privaten Bereich; d.h. dort, wo im privaten Bereich der Mindestabstand (siehe aktuelle Corona-Bekämpfungs-Verordnung unter [www.corona.saarland.de](http://www.corona.saarland.de)) nicht eingehalten werden muss, gilt dies auch im Lokal. Zu einer Gruppe, die ohne 1,50 m Mindestabstand zusammensitzen darf, zählen
  - Angehörige eines Hausstandes + Angehörige eines weiteren Hausstandes unabhängig von der Gesamtpersonenzahl
  - Angehörige eines Hausstandes + deren Familienangehörige (Ur-Großeltern, Großeltern, Eltern, Kinder, Geschwister, Geschwisterkinder) + zusätzlich Angehörige eines weiteren Hausstandes unabhängig von der Gesamtpersonenzahl

Eine Überprüfung der Angaben (z.B. durch Vorlage eines Personalausweises) ist nicht erforderlich.

- Geeignete Abtrennungen können den Mindestabstand ggf. ersetzen.
- Ist keine geeignete Abtrennung vorhanden, sind Tische und Sitzplätze so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,50 m von jedem Sitzplatz aus zu Sitzplätzen und Tischfläche des Nebentisches eingehalten wird.
- Die Bedienung der Gäste muss am Tisch erfolgen (**Bedienpflicht**). Buffets sind nicht zulässig (**Buffetverbot**). Der Thekenbetrieb sowie der Aufenthalt an der Theke sind ebenfalls nicht erlaubt (**Thekenverbot**). Stehplätze dürfen nicht angeboten werden (**Sitzplatzpflicht**).
- **Für die Abgabe mitnahmefähiger Speisen und Getränke sind Ausnahmen von der Bedienpflicht und dem Buffetverbot möglich.** Betriebe mit einem solchen Speisekonzept sind z.B. Kantinen, Selbstbedienungsrestaurants, Kioske und Biergärten. Dort ist Selbstbedienung unter Einhaltung des Mindestabstands und eventuell erforderlicher Bodenmarkierung erlaubt.
- Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Reinigung berührter Flächen erforderlich (z. B. Tische, Armlehnen, alle Gegenstände in den Gastzimmern, Handläufe,

**!!!Hinweis:** Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

Türgriffe, Kassenoberfläche und EC-Geräte). Für besonders frequentierte Bereiche wie Eingang und Sanitärräume sind Reinigungsintervalle festzulegen.

- Die Bezahlung sollte bevorzugt kontaktlos erfolgen. Alternativ die Geldübergabe möglichst kontaktlos vorbereiten (Ablage, Tablett) oder einen separaten Kassenserviceplatz mit entsprechenden Hygienevorkehrungen einrichten.
- Hintergrundbeschallung muss so reguliert sein, dass eine problemlose Kommunikation zwischen Mitarbeiter und Gästen unter Einhaltung des Mindestabstands eingehalten werden kann.
- Gasträume sind regelmäßig zu lüften und für kontinuierlichen Luftaustausch zu sorgen

**Im Hotelbereich gilt zusätzlich:**

- Hotelgästen ist das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ohne Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 m nur im Rahmen der zulässigen Kontakte gemäß der Corona-Bekämpfungs-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung, abrufbar unter [www.corona.saarland.de](http://www.corona.saarland.de), gestattet.

### ... im Toiletten-/Sanitärbereich

- Anbringen von Hinweisschildern bezüglich Verhaltensregeln in Bezug auf Mindestabstand und Kontaktbeschränkungen
- Bereitstellen von Händedesinfektionsmitteln zusätzlich zu Seifen
- Sicherstellung der Einhaltung des Mindestabstandes ggf. durch Absperrung von Urinalen, Waschbecken etc.
- Verkürzung der Reinigungszyklen

### ... im Küchen- und Thekenbereich

- Arbeitsbereiche sind zu entzerren, um den Mindestabstand zu gewährleisten.
- Wo dies **nicht** möglich ist, ist das Tragen von MNB (Mund- und Nasen-Bedeckung) oder das Anbringen von Abtrennungen erforderlich.
- Bei der Zubereitung von Speisen und Getränken ist das Tragen von MNB immer Pflicht.
- **Benutztes Geschirr, insbesondere Gläser und Besteck, sind mit Seifenlauge und mit einer Mindesttemperatur von 60 Grad Celsius zu spülen. Die Benutzung einer Geschirrspülmaschine, die diese Temperatur sicherstellt, wird dringend empfohlen! Damit können Sie einen wesentlichen Gefahrenherd für die Übertragung des Virus eindämmen!**

## ... zum Schutz der Mitarbeiter

- Gästekontakt durch die Mitarbeiter bei der Platzzuweisung, Bestellaufnahme, dem Servieren, Kassieren und Abräumen ist auf ein Mindestmaß begrenzen.
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Der Mindestabstand von 1,50 m zwischen den Beschäftigten untereinander und zu den Gästen ist grundsätzlich einzuhalten. In Ausnahmen, wie z.B. beim Servieren, darf dieser unterschritten werden. Diese Situationen sind auf ein Mindestmaß zu begrenzen.
- Tragen von MNB für alle Mitarbeiter, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann. MNB-Masken müssen vom Arbeitgeber in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt werden.
- Nach jedem Abräumvorgang hat eine gründliche Händedesinfektion zu erfolgen.
- Dokumentation des Betriebsaufenthaltes der Mitarbeiter (siehe ebenso BGN -Pandemieplan).
- Beschäftigungsverbot für Mitarbeiter mit typischen Corona-Symptomen oder einer akuten Atemwegsinfektion bzw. Fieber bis zur ärztlichen Abklärung.
- Risikogruppen (Schwangere und Mitarbeiter mit Vorerkrankungen) müssen in die Gefährdungsbeurteilung aufgenommen werden und alternative Beschäftigungsmöglichkeiten angeboten werden (oder evtl. Freistellungsanspruch).

5

## Bitte beachten Sie zusätzlich:

- Im Außenbereich gelten die gleichen Bestimmungen, wie im Innenbereich.
- Im Zweifelsfall ist immer der Mindestabstand von 1,50 m einzuhalten.
- Warteschlangen sind in **allen** Bereichen zu vermeiden.
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten.
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten.

**!!!Hinweis:** Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Sie soll Ihnen einen ersten Überblick über die gesetzlichen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Wiederöffnung Ihres gastgewerblichen Betriebes geben. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche Situation.

## **Unsere weiteren Empfehlungen zur Erleichterung der Einhaltung der vorgeschriebenen Hygiene Maßnahmen:**

- Verzicht auf Tischwäsche
- Papier- statt Stoffservietten anbieten
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafeln, laminierte Speisekarten o.ä. nutzen, ggf. auch digitale Speisekarten
- Ggf. Speiseangebot minimieren
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ das Besteck auf Teller, abgedeckt mit Folie, mit an den Tisch bringen.
- Ggf. Tablett mit den bestellten Getränken auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen.
- Besser Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen; kein Vorlegen am Tisch
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- und Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen – das vermeidet häufiges Nachfragen!