

„Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“

Schutzstandards Gastronomie (Speise- und Schankwirtschaften) Stand 20.09.2021

Im Überblick: 8 Regeln für die Gastronomie in Mecklenburg-Vorpommern

1. **Geltende Regelungen entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten. Gäste aus internationalen Risikogebieten müssen Bestimmungen der Quarantäneverordnung beachten. Bei Anreise ist die 3G-Regel im Rahmen der Corona-Landesverordnung MV zu beachten. Ab Stufe 2 der Corona-Ampel MV gelten erweiterte Testpflichten.**
2. **Nachweispflicht der Besucher beachten sowie der Mindestabstand von 1,50 Metern zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, sind zu beachten.**
3. **Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren, Warteschlangen zu vermeiden.**
4. **Nachverfolgbarkeit durch Erfassung der Kontaktdaten der Hauptperson, Empfehlung Nutzung Luca-App.**
5. **Medizinische Mund-Nase-Bedeckung für Servicepersonal verpflichtend, für Gäste verpflichtend außerhalb von Tisch- und Tresenbereichen.**
6. **Besondere Anforderungen für Veranstaltungen sind zu beachten.**
7. **Erstellung eines auf Anforderung der Gesundheitsbehörde vorzulegenden Konzeptes für Hygiene und Sicherheit, sowie zur Verringerung der Aerosole-Belastung in Räumen. Verstärkte Hygienemaßnahmen in allen Bereichen, Reinigung von Tischausstattung nach jeder Benutzung, regelmäßiges Lüften mindestens alle 2 Stunden in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr.**
8. **Empfohlene Regeln für Buffet-Angebote beachten.**

→ Empfehlung zum Erwerb des Siegels „Mehr Sicherheit im Urlaubsland“ www.mv-gegen-corona.de

Fortschreibung und weitere Informationen:

Die Schutzstandards werden laufend an die aktuellen Erfordernisse, insbesondere die Festlegungen in der jeweils gültigen Corona-Landesverordnung der Landesregierung MV, angepasst. Diese und weitere Schutzstandards für Teilbranchen sind abrufbar unter <https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche> Für branchenübergreifende und öffentliche Bereiche wie z. B. Spiel- und Freizeitanlagen, Dienstleistungsangebote, Veranstaltungen, Feiern u. a. gelten im weiteren die einschlägigen gesetzlichen Verordnungen und Verfügungen.

Die vorliegenden Schutzstandards wurden u. a. aus dem "SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard" vom 22.02.2021 des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales abgeleitet. Mit ihnen wird touristischen Akteuren eine Hilfestellung in Form von spezifischen Hinweisen und Empfehlungen gegeben, wie die erhöhten Schutz- und Hygieneanforderungen im Unternehmen und in Verbindung mit Gästekontakten bestmöglich umgesetzt werden können. Die Schutzstandards ersetzen weder branchenspezifische gesetzliche Regelungen noch erheben sie den Anspruch einer lückenlosen Anwendbarkeit auf jede erdenkliche örtliche, nicht vorhersehbare Situation.

SARS-CoV-2 - Schutzstandards Branche: Gastronomie (Speise- und Schankwirtschaften)

Stand: 20.09.2021

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 		
Hinweis auf weitere Schutzstandards in MV (verwandte Bereiche)	<ul style="list-style-type: none"> • Beherbergung (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Jugendherbergen und Gruppenunterkünfte, Ferienunterkünfte, Camping) • Veranstaltungen • u. a. https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche 		
Bestimmungen	Geltende Regelungen entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten. Gäste aus internationalen Risikogebieten müssen Bestimmungen der Quarantäneverordnung beachten. Bei Anreise ist die 3G-Regel im Rahmen der Corona-Landesverordnung MV zu beachten. Ab Stufe 2 der Corona-Ampel MV gelten erweiterte Testpflichten.		
Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation der Kontaktdaten der Hauptperson einer zusammengehörigen Gästegruppe, so dass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird, gemäß den Vorgaben der aktuell gültigen Corona-Lockerungsverordnung MV. Verpflichtung zur Kontrolle der Vollständigkeit und Plausibilität der angegebenen Daten. Bei Verweigerung oder offenkundig falschen Angaben ist die betreffende Person von der Leistungserbringung auszuschließen. Empfehlung zur Nutzung Luca-App. • Vorreservierung ermöglichen. Vermeidung von Warteschlangen bei Direktannahme. • Platzeinweisung durch Empfang. • Vermeidung von Annahme von Garderobe. 		
ABSTANDSREGELN			
Abstand	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) auf Abstände überprüfen. • Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. (Entspr. Hinweisschilder anbringen.) • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten. <u>Lieferdienste:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste/Fahrer ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. Andernfalls sind kleine, feste Teams vorzusehen. Firmenfahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion vorzusehen. Insbesondere bei jedem Nutzerwechsel sind die Innenräume der Fahrzeuge gründlich zu reinigen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten von 1,50 m einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Ausschanktresen, Empfang. • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind möglichst Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können. • Mindestabstand von 1,50m zwischen Gästen verschiedener Gästegruppen einhalten durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle oder z.B. Besetzung nur jedes 2. Tisches. oder Abstandsmarkierungen an Ausschanktresen. • Keine Stehplätze an Schanktresen (Nur Stühle, Barhocker möglich). • Bewirtung und Verzehr nur an Sitzplätzen erlaubt. • Tische in engen Laufbahnen (vor WCs etc.) werden nicht besetzt. • Wegeleitsystem z.B. Einbahnstraßensystem. • Hinweisschilder aufstellen. • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist. <u>Lieferdienste:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehenen Kästchen für Geld/Wechselgeld).

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
Abtrennungen	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.).	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von Abtrennungen, um den Luftstrom/Atembereich zwischen Beschäftigten zu trennen. • Die Abtrennungen müssen stabil sein und dürfen keine spitzen Ecken oder scharfe Kanten aufweisen. • Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung – für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,50 m – für Steharbeitsplätze mindestens 2 m über dem Boden endet. • Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder für die Warenherausgabe. • Abtrennungen müssen arbeitstäglich beidseitig gereinigt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von Abtrennungen, um den Luftstrom/Atembereich zwischen Beschäftigten und Kunden zu trennen. • Die Abtrennungen müssen stabil sein und dürfen keine spitzen Ecken oder scharfe Kanten aufweisen. • Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 2 m über dem Boden endet. • Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder für die Warenherausgabe. • Abtrennungen müssen arbeitstäglich beidseitig gereinigt werden.
Mund-Nase-Bedeckung	<p>Den Beschäftigten sind medizinische Gesichtsmasken oder Masken mit Eigenschutz (z. B. FFP2-Masken) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen.</p> <p>Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung und die maximale Tragedauer zu unterweisen.</p>	<p>Wenn Tätigkeiten, die nur von zwei oder mehreren Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können, müssen alle Personen eine Medizinische Mund-Nase-Bedeckung tragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht zuverlässig eingehalten werden kann. • bei gleichzeitiger Nutzung von Räumen durch mehrere Personen, wenn pro Person weniger als 10 m² Grundfläche zur Verfügung stehen <p>Masken mit Eigenschutz sind erforderlich insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei körperlich anstrengenden Tätigkeiten, bei denen mit erhöhtem Aerosolausstoß gerechnet werden muss, sowie • bei Kontakten mit Personen, die selbst keine Mund-Nase-Bedeckung tragen (z. B. Gäste am Tisch), sofern der Kontakt über einen Kurzzeitkontakt hinausgeht. <p>• Müssen Masken ohne Unterbrechung getragen werden, so sollte spätestens nach 2 Stunden eine andere Tätigkeiten oder eine Pause anschließen, bei der mind. 30 Minuten keine Maske getragen werden muss. Bei schwerer Arbeit oder unter bestimmten Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchte) muss die maximal zulässige Tragezeit ggf. verkürzt werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medizinische Mund-Nase-Bedeckung ist für Personal mit Gästekontakt verpflichtend. • Medizinische Mund-Nase-Bedeckung ist für Gäste in Innenbereichen mit Publikumsverkehr und Kontakt zum Servicepersonal verpflichtend, sofern sie nicht an ihrem Tisch sitzen.
HYGIENEMASSNAHMEN			
Hygienemaßnahmen	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellung eines Hygiene- und Sicherheitskonzeptes zur Vorlage (auf Anforderung) bei der zuständigen Gesundheitsbehörde. • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsspender nach Möglichkeit an jeder Resturanteingangstür. • Für Buffet-Angebote sind detaillierte Regeln entsprechend der aktuell gültigen Corona-Lockerungsverordnung einzuhalten. • Hinweistafeln/-schilder für Gäste zu Hygieneregeln (AHA-Regeln) • Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig reinigen. • Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code, z.B. kostenfreie MV-Lösung https://randnotiz.eu), Einmalkarten, Aufsteller o.ä.

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
Handkontakt	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.		<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
Lüften & Reinigen	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.	<ul style="list-style-type: none"> • Empfehlung: ein Reinigungs- und Lüftungsplan. • Bei natürlicher Lüftung (Fensterlüftung) ist frische Luft durch ausreichend häufiges und langes Stoßlüften zuzuführen. Dabei sind die gesamten Fensterflächen zu öffnen. Die notwendige Intensität der Lüftung hängt von der Größe des Raums sowie von der Anzahl der Personen im Raum ab, für Einzelheiten siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“ der BGN. • Bei Abluftanlagen in Küchen sind die Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) regelmäßig zu reinigen, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung soll möglichst eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden und bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiterlaufen. • Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“ der BGN. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen. • BGN Lüftungsrechner: https://www.bgn.de/lueftungsrechner/ • Häufiges Reinigen von Handkontaktflächen (Türklinken, Geländer, EC Geräten, Schlüssel und Karten) <p>Hinweis LAGuS: Eine Desinfektion von Oberflächen, Geräten und dergleichen ist bei sorgfältiger üblicher Reinigung nicht erforderlich, ausserdem bestünde die Gefahr von Materialschäden durch Desinfektionsmittel. siehe auch Hinweise des RKI: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Empfehlung: ein Reinigungs- und Lüftungsplan. • Häufiges und regelmäßiges Lüften, in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr mindestens alle 2 Stunden. • Häufiges Reinigen von Handkontaktflächen (Türklinken, Geländer, Koffertwagen, EC Geräten, Schlüssel und Karten), je nach Material ist handelsüblicher Reiniger ist ausreichend, Desinfektion kann Oberflächen beschädigen. <p>Sanitärräume:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitärräumen. <p>Gästezimmer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besondere Beachtung von Critical Points: TV-Bedienung, Telefon, Türgriffe, Lichtschalter, WC. <p>In Wellness-/Sauna-/Badebereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Griffflächen sollten in kurzen Intervallen einer Wischdesinfektion unterzogen werden (Türgriffe, Handläufe, Beckenläufe, Rutschen etc.) • Sitz- und Liegeflächen sowie Beckenumgangsfläche, Barfuß- und Sanitärbereiche sind täglich zu reinigen und zu desinfizieren. <p>Hinweis LAGuS: Eine Desinfektion von Oberflächen, Geräten und dergleichen ist bei sorgfältiger üblicher Reinigung nicht erforderlich, ausserdem bestünde die Gefahr von Materialschäden durch Desinfektionsmittel. siehe auch Hinweise des RKI: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion</p>

SARS-CoV-2 - Schutzstandards Branche: Gastronomie (Speise- und Schankwirtschaften)

Stand: 20.09.2021

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
ARBEITSSCHUTZ			
Persönliche Schutzausrüstung	Falls persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese bei Mehrfachnutzung für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen mit Kennzeichnung) bereitgestellt werden. Für die Wiederaufbereitung ist ein desinfizierendes Verfahren anzuwenden.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. • Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen. 	
Persönliche Arbeitsmittel	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel 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 (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein).	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlssysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachperson/Handschuhe_ausziehen. 	
Persönliche Arbeitskleidung	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben. 	
Zutritt Betriebsfremder	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. • Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. • Die Unterweisung ist zu dokumentieren. 	
Krankmeldung	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	Krankheitssymptome können Husten, Schnupfen, Fieber sowie Störung des Geruchs- und/oder Geschmacksinns sein.	<ul style="list-style-type: none"> • Hinweis, dass eine Anreise/ein Aufenthalt von Gästen, die sich in Quarantäne oder in häuslicher Isolierung wegen SAR-SCoV-2 befinden, strikt untersagt ist. • Gäste über die notwendigen Schritte informieren, wenn während des Aufenthaltes Krankheitssymptome auftreten oder ein Schnelltest vor Ort positiv ist. • Kontakt zu Arzt, (PCR-)Testmöglichkeiten und entsprechende Infos vermitteln

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
<p>Betriebliche Coronatests</p>	<p>Arbeitgeber müssen allen Beschäftigten, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, mindestens zweimal wöchentlich einen Coronatest anbieten.</p>	<p>Antworten auf häufig gestellte Fragen zu diesem Thema erhalten Sie auf der Internet-Seite des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales: https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-coro-na-asvo.html#doc89168596-e024-487b-980f-e8d076006499bodyText8</p> <p>Einen Überblick, welche Testmöglichkeiten zur Verfügung stehen und was bei deren Anwendung zu beachten ist finden sie hier: https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F659020&elD=sixomc_filcontent&hmac=5b242923d4d3502e56c9b31e4a946e8435443b68</p>	

SARS-CoV-2 - Schutzstandards Branche: Gastronomie (Speise- und Schankwirtschaften)

Stand: 20.09.2021

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
Pandemieplan	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Vorlage Pandemieplan der BGN: www.bgn.de/corona/ • Siehe Vorlage Notfallplan des TMV: https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche • Hinweise zur betrieblichen Pandemieplanung der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV): https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/2054 	<ul style="list-style-type: none"> • Pandemieplanung für den Gästebereich, u. a. mit Kontaktinfos zum Arzt oder nächsten Testzentrum, zu Testmöglichkeiten, zum Aufenthalt und notwendiger Isolierung der Gäste
Unterweisung	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden / Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Hinweisschilder zu coronabedingten Abläufen, Hygieneregeln und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen. • Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten, die dort, wo es gefordert ist, keine Mund-Nase-Bedeckung tragen oder die gereizt/aggressiv reagieren. • Unterweisung der Beschäftigten über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen, um zu verdeutlichen, dass das Risiko für die Beschäftigten minimiert wird. Angebot einer arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt um u.a. Beschäftigten mit erhöhtem Risiko individuelle Lösungen zur Minimierung des Risikos anbieten zu können. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann. • Hinweisschilder zu coronabedingten Abläufen, Hygieneregeln und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen. • Zu besonderen Regeln für Buffetangebote in geeigneter Weise informieren • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln oder die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.

Grundlagen (u. a.):

• Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard, Stand 22.02.2021 (https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/Arbeitsschutz/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

• Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe, Stand Mai 2021

(https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)