

„Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“

Schutzstandards Beherbergung

(hier: Hotels, Pensionen, Gasthöfe)

Stand: 25.11.2021

Im Überblick: 8 Regeln für Hotels, Pensionen, Gasthöfe in MV

1. Geltende Regelungen inkl. Nachweispflichten für 2G und/ oder Tests entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten.
2. Vorab-Buchung (mind. eine Übernachtung) kann als Reisevoraussetzung entsprechend der aktuellen Verordnung erforderlich sein.
3. Gästeinformation vorab/digital, möglichst kontaktloser Check-In und Bezahlung.
4. Gästeregistrierung, Empfehlung Nutzung Luca-App.
5. Wegeleitung und Umsetzung der Abstandsregeln in öffentlichen Bereichen.
6. Medizinische Mund-Nase-Bedeckung für Personal mit Gästekontakt, sowie für Gäste in Innenbereichen mit Publikumsverkehr.
7. Erstellung eines Konzeptes für Hygiene und Sicherheit, sowie zur Verringerung der Aerosole-Belastung in Räumen. Verstärkte Abstands- und Hygienemaßnahmen (u. a. Freizeit-/Kinder-/Wellnessbereiche) und regelmäßiges Lüften (mindestens alle 2 Stunden) in allen Räumen mit aktiven Publikumsverkehr (z.B. Rezeptionsbereich).
8. Keine nicht zwingend benötigten Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung.

➔ 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.

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 		
weitere Infos	<ul style="list-style-type: none"> • u. a. https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche 		
Bestimmungen	Geltende Regelungen inkl. Nachweispflichten für 2G und/ oder Tests entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten.		
Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang	<ul style="list-style-type: none"> • Vorab-Buchung (mind. eine Übernachtung) kann als Reisevoraussetzung entsprechend der aktuellen Verordnung erforderlich sein. • Vorab-Information an die Gäste zu Regelungen und evt. Einschränkungen • Erfassung der Kontaktdaten der Gäste, so dass die Nachverfolgung von Kontaktpersonen bei einer Infizierung jederzeit möglich ist. Prüfung der Daten auf Plausibilität und Vollständigkeit. Bei Verweigerung oder offenkundig falschen Angaben ist die betreffende Person von der Leistungserbringung auszuschließen. Empfehlung Nutzung Luca-App 		
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, Büros, Empfang, Rezeption sowie an den Schnittstellen daraufhin überprüfen. • Geeignete Arbeitseinteilung in allen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Angebot auf die verringerte Kapazität 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. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten. 	<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 Eingängen, an der Rezeption, Fahrstuhl etc. • Aufenthalte in öffentlichen Räumen vermeiden oder verkürzen, z.B. an der Rezeption. Falls möglich Online Check-In, Kontaktlose Schlüsselübergabe, digitaler Meldeschein. Alle wichtigen Infos den Gästen schon vorab per Mail mitteilen und Kontaktdaten abfragen. • Wegeleitsystem z.B. Einbahnstraßensystem. • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
			<u>In Wellness-/Sauna-/Badebereichen:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Die Zahl der gleichzeitig anwesenden Besucher ggf. verringern. • Sammelumkleiden können unter Wahrung des Mindestabstands genutzt werden, Begrenzung der Anzahl von Umkleideschränken. • In Saunen Besucherzahl der Raumgröße anpassen, der Mindestabstand ist einzuhalten. • Bei kleinen Becken, Planschbecken, Wasserattraktionen und Rutschen durch Aufsichtspersonen (z. B. durch Personal, Eltern) die Abstandsregeln sicherstellen, ggf. kleine Becken sperren. • Gewährleistung der Abstandsregeln in Ruhezonen, z. B. beim Aufstellen von Liegen.

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 oder 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 – für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,50 m – für Steharbeitsplätze und 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. 	<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. • 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. 	<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"> • Erstellen eines einrichtungsbezogenen Hygiene- und Sicherheits-Konzepts, das auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde vorzulegen ist. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsspender nach Möglichkeit an mehreren Orten (z.B. Hoteleingang, Restaurant, Fahrstuhl...) • bei Gepäckraumnutzung erhöhte Hygieneanforderungen an Personal (z.B. Händedesinfektion) • möglichst keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung (Zeitungen etc.), insbesondere keine Mappen, Zeitungen in den Zimmern • Hinweistafeln/-schilder für Gäste • Verzicht auf mehrseitige Infomappen, stattdessen digitale Infos (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code), Mappen/Infoblätter je Gast, Aufsteller o.ä

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
			<p><u>In Wellness-/Sauna-/Badebereichen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsmittelspender im Eingangsbereich empfohlen. • Keine Ausgabe von Decken oder Kissen. • keine Aufgüsse und kein Wedeln in der Sauna. • keine Dampfbäder. • keine Aerosolbildende Attraktionen (Brunnen, Sprudler, Verdampfer, Vernebler). • keine Nutzung von Eisspendern.
Handkontakt	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.		• Kontaktloses Bezahlen ermöglichen (Karte, Rechnung etc.). 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, Kofferwagen, EC Geräten, Schlüssel und Karten), je nach Material ist haushaltsüblicher Reiniger ist ausreichend, Desinfektion kann Oberflächen beschädigen. <p>Sanitärräume:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitärräumen. Gästezimmer: • 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>

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"> • Personenbezogene Arbeitsgeräte verwenden. • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Bezahlsysteme/Kartenleser, Kaffeemaschine etc.) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, 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
Betriebliche Coronatests	Arbeitgeber müssen allen Beschäftigten, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, mindestens zweimal wöchentlich einen Coronatest anbieten.	<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_filecontent&hmac=5b242923d4d3502e56c9b31e4a946e8435443b68</p>	
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/Notfallplan für gesamten Gästebereich, u. a. zu Informationsketten, zum Aufenthalt/ Isolierung der Gäste bis ein bestätigtes Ergebnis eines PCR Tests vorliegt und bis zur (ggf. frühzeitigen) Abreise. • frühzeitige und unbürokratische Abreisemöglichkeiten (wenn Gesundheitszustand es erlaubt) schaffen
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&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)