

# Wiedereröffnung von Betrieben im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der Infektionsschutzverordnung Berlin

## Coronavirus Covid-19 Maßnahmen

Abgeleitet aus der Infektionsschutzverordnung vom 23. Juni 2020 finden Sie folgend Hinweise und Anregungen zu Hygiene- und Verhaltensregeln im Betrieb. Diese sollen vorsorglich die Wiedereröffnung der gastgewerblichen Betriebe vom ersten Tag an begleiten.

Jeder Betrieb ist dazu angehalten, ein Hygienekonzept zu entwickeln und vorzuhalten, welches die individuellen betrieblichen Besonderheiten berücksichtigt. Oberstes Ziel ist weiterhin die Unterbrechung der Infektionskette, um einen erneuten Lockdown zu verhindern.

Physische Kontakte sind daher auch weiterhin auf ein Minimum zu reduzieren. Abstandsregeln (1,5 m) sind einzuhalten, um die Tröpfcheninfektionen beim Sprechen und Niesen zu vermeiden. Die Nachverfolgung möglicher Infektionsketten sollte nachvollziehbar sein.

Es wird wahrscheinlich nicht vermeidbar sein, dass durch die Hygiene- und Eindämmungsmaßnahmen Kosten entstehen. Bitte berücksichtigen Sie diese bei der Kalkulation Ihrer Preise.

Bitte informieren Sie sich regelmäßig auf den einschlägigen Informationsportalen, insbesondere auf [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de), zur aktuellen Lage.

Bitte beachten Sie den Änderungsvorbehalt aufgrund von kurzfristigen Aktualisierungen.

## Inhalt

Zusammenfassung der Infektionsschutzverordnung .....	3
Fragen und Antworten zur Infektionsschutzverordnung (FAQs).....	4
Checkliste und Handlungsempfehlungen zur Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe in Berlin ...	4
Schwerpunkt Gastronomie.....	4
Reservierung durch den Gast im Restaurant .....	4
Am Eingang.....	4
Im Restaurant .....	5
Toiletten .....	5
Auf der Terrasse/Außengastronomie.....	6
In der Küche.....	6
Schwerpunkt Beherbergung.....	6
Am Eingang.....	6
An der Rezeption .....	6
Im Personenaufzug.....	7
Auf der Etage.....	7
Beim Frühstück.....	7
Schwerpunkt MitarbeiterInnen.....	7
Persönlicher Umgang mit dem Gast.....	7
Arbeitsprozesse .....	8
Umgang mit MitarbeiterInnen .....	8
BGN – Corona-Leitfaden und Pandemieplan für das Gastgewerbe .....	10
Ihre Notizen .....	11

## Zusammenfassung der Infektionsschutzverordnung

In Stichpunkten finden Sie weitere Hinweise zu den Anpassungen der neuen Verordnung:

### Regelungen ab 23. Juni 2020

- **Anwesenheitsdokumentation:** Die Anwesenheit der Gäste muss dokumentiert und für vier Wochen aufbewahrt werden (Vorname, Familienname, vollständige Anschrift **oder** E-Mail-Adresse, Telefonnummer und Zeit der Anwesenheit, ggf. Tisch- und Platznummer), § 3 Absatz 2 – Muster (oder digital)
- **Mund- und Nasenschutz:** Auch Gäste müssen in geschlossenen Räumen der Gaststätte einen Mund- und Nasenschutz tragen und können diesen abnehmen, wenn sie am Tisch sitzen (§ 4 Absatz 1 Nr. 3.) Das Bedienpersonal mit Gästekontakt in einer Gaststätte muss in geschlossenen Räumen einer Gaststätte weiterhin einen Mund- und Nasenschutz tragen. Hotelgäste müssen beim Durchqueren der öffentlichen Innenbereiche eines Hotels einen Mund- und Nasenschutz tragen. Hotelpersonal muss nur dann einen Mund- und Nasenschutz tragen, soweit es im gastronomischen Bereich Gästekontakt hat oder körpernah tätiges Personal und soweit der Sicherheitsstandard von 1,5 m nicht sicher eingehalten werden kann.
- Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten werden
- Desinfektion der Tischplatten nach Gästewechsel oder Wechsel der Tischdecke ist Pflicht, § 5 Absatz 6
- Selbstbedienungsbuffets bleiben verboten
- Die allgemeinen Abstandsregelungen zwischen den Tischen, einschließlich der Bestuhlung von 1,5 m gelten weiterhin
- Gaststätten und Hotels dürfen ohne zeitliche Beschränkungen öffnen.
- Gaststätten mit der besonderen Betriebsart Diskotheken und ähnliche Betriebe dürfen in geschlossenen Räumen nicht geöffnet werden. Sie dürfen Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle, zur Abholung oder Lieferung anbieten, § 7 Absatz 2.
- Tanzveranstaltungen in Gaststätten sind nicht zulässig, § 7 Absatz 2.
- In geschlossenen Räumen darf nicht gemeinsam gesungen werden, § 5 Absatz 1.
- Saunen, Dampfbäder und ähnliche Einrichtungen sind geschlossen zu halten.
- Schwimm-, Frei- und Strandbäder dürfen nur mit Genehmigung des Gesundheitsamts geöffnet werden.

**Veranstaltungen im Freien:** Veranstaltungen im Freien mit mehr als 1000 zeitgleich Anwesenden sind bis 31.08.2020 verboten. Vom 01.09.2020 bis zum 24.10.2020 sind Veranstaltungen im Freien mit mehr als 5000 zeitgleich Anwesenden verboten.

### Veranstaltungen in geschlossenen Räumen

sind bis zum 31.07.2020 mit mehr als 300 zeitgleich Anwesenden verboten.

vom 01.08.2020 bis zum 31.08.2020 mit mehr als 500 zeitgleich Anwesenden verboten

vom 01.09.2020 bis zum 30.09.2020 mit mehr als 750 zeitgleich Anwesenden verboten

vom 01.10.2020 bis zum 24.10.2020 mit mehr als 1000 zeitgleich Anwesenden verboten

Generell sind Hygiene- und Abstandsregeln weiterhin einzuhalten. Die neue Verordnung gilt bis 24. Oktober 2020. Die vollständige Infektionsschutzverordnung ist auf [www.berlin.de/corona](http://www.berlin.de/corona) abrufbar.

## Fragen und Antworten zur Infektionsschutzverordnung (FAQs)

Alle Fragen, die bei uns bisher eingegangen sind, haben wir an die Senatsverwaltung weitergeleitet und erwarten von dort kurzfristig Antworten. Die Antworten finden unter [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de).

**Bei Fragen und Anregungen zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren per Mail [info@dehoga-berlin.de](mailto:info@dehoga-berlin.de) oder über unseren WhatsApp-Kanal 0176. 52087736.**

## Checkliste und Handlungsempfehlungen zur Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe in Berlin

Neben den folgenden Hinweisen, stehen Ihnen auf [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de) auch weitere **Checklisten, Aushänge, Verhaltensregeln** für Gäste zur Verfügung.

**Im Text unterstrichene Maßnahmen müssen berücksichtigt werden.**

Die hier aufgelisteten Anregungen sollen eine Hilfestellung sein und haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

### Schwerpunkt Gastronomie

#### *Reservierung durch den Gast im Restaurant*

- Die Anwesenheit der Gäste muss dokumentiert und für vier Wochen aufbewahrt werden (Vorname, Familienname, vollständige Anschrift **oder** E-Mail-Adresse, Telefonnummer und Zeit der Anwesenheit), § 3 Absatz 2.
- Die Vorabreservierung kann hierbei auch eine Hilfestellung für die Einsatzplanung sein.
- Die Daten können sowohl digital als auch manuell erfasst werden.
- Tischpläne erstellen
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer vereinbaren
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren
- Hinweis an den Gast einen Nasen-/Mundschutz mitzubringen

#### *Am Eingang*

- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

## Im Restaurant

- Die Bestuhlung ist so vorzunehmen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Personen sichergestellt wird. In diesem Abstandsbereich dürfen sich keine Personen aufhalten. Dies gilt nicht für Ehe- und Lebenspartner sowie Angehörige des eigenen Haushalts sowie für Personen für die ein Sorge- und Umgangsrecht besteht
- Ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen
- Tragen von Mund-Nasenschutz-Bedeckung für Mitarbeiter mit Gästekontakt
- Gäste müssen eine Mund-Nasenschutz-Bedeckung im Innenbereich tragen, soweit sie sich nicht am Tisch aufhalten
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte, Einweg-Speisekarte in Form von Tischsets o.ä. nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code)
- Speisenangebot ggf. minimieren
- Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime insbesondere durch Desinfektion der Tischplatten nach jedem Gästewechsel oder Wechseln der Tischwäsche
- Regelmäßiges Austauschen der Tischwäsche und fachgerechtes Waschen, oder Einsatz von (Papier-)Tisch-Sets
- Fachgerechtes Waschen (desinfizierendes Waschverfahren) der Servietten oder Einsatz von Papierservietten
- Evtl. Einsatz von Papier- statt Stoffservietten
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller (ggf. mit Folie abdecken) mit an den Tisch bringen
- Ggf. Getränkablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen, evtl. auf gezapfte Getränke verzichten
- Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen am Tisch
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren

## Toiletten

- Beachtung des Mindestabstandes
- Mund- und Nasenschutz tragen
- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)

### *Auf der Terrasse/Außengastronomie*

- Die Abstandsregeln, 1,5 m zwischen den bestuhlten Tischen, sind einzuhalten. In diesem Abstandsbereich dürfen sich keine Personen aufhalten.
- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Selbstbedienungs-Theken sind verboten. Abholung von Tellergerichten erlaubt und konsequent auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung achten

### *In der Küche*

- Arbeitsbereiche entzerren
- Wenn möglich, Mindestabstand einhalten
- Mund- und Nasenschutz tragen, wenn Sicherheitsabstand nicht eingehalten werden kann

## Schwerpunkt Beherbergung

### *Am Eingang*

- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktreduzieren)
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Sofern möglich Zutritt/Eintritt steuern
- Hotelgäste müssen in öffentlichen Bereichen des Hotels einen Mund- und Nasenschutz tragen.

### *An der Rezeption*

- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- Mund- und Nasenschutz tragen (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)
- Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- Wo möglich auf digitale Prozesse verweisen (Eingabe Gästeinformationen, Unterschrift, Bezahlung etc.)
- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, sollten flexible Zimmerbuchungen, die aber schon bei der Buchung digital bezahlt werden, angeboten werden.
- Keinen Obstkorb mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
- Zimmerschlüssel und –Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone

### Im Personenaufzug

- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden
- Die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden
- An den Eingängen auf allen Stockwerken sollten die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden

### Auf der Etage

- Möglichst den Zimmerdamen ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen
- Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und –Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Lappen und Tücher, Intervalle,...) einführen und/oder die Intervalle verkürzen
- Mund- und Nasenschutz tragen
- Minibar regelmäßig reinigen, ggf. Papiersiegel verwenden, so dass der Gast weiß, dass die Minibar gereinigt wurde

### Beim Frühstück

- Individuelles Frühstück am Tisch anstatt Frühstücksbuffet. Dabei kann man den Gast am Abend aus mehreren Möglichkeiten wählen lassen, um Gästewünsche erfüllen zu können und es bestmöglich vorzubereiten
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeeservice in Einzelportionen wo möglich (ansonsten in Kaffeekannen)
- Eigene Tageszeitung dem Gast (zum Kauf) anbieten
- Ggf. Frühstücksboxen als Alternative anbieten
- Servicepersonal im Frühstücksbereich muss Mundschutz tragen
- Gäste müssen eine Mund-Nasenschutz-Bedeckung im Innenbereich tragen, soweit sie sich nicht am Tisch aufhalten
- Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime insbesondere durch Desinfektion der Tischplatten nach jedem Gästewechsel oder Wechseln der Tischwäsche

### Schwerpunkt MitarbeiterInnen

#### Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Schutzmaske zu tragen

- Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen durch Ablaufbeschreibungen sicherstellen
- Im (Restaurant/Frühstücksraum) ist Mundschutz zu tragen sowie beim Durchqueren öffentlicher Bereiche eines Hotels

### Arbeitsprozesse

- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- Ggf. Abholangebote (To-Go) weiterhin anbieten (auch auf der Website bewerben)
- Wo möglich, Homeoffice anbieten (Reservierung, Buchhaltung...)
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden/zu reduzieren
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen
- Tischpläne machen und in der neuen räumlichen Umgebung die Bewegungsabläufe trainieren (unbedachte Kehrtwendungen und unabsichtliches Zusammenstoßen der einzelnen Servicekräfte können so einfach und sicher vermieden werden)

### Umgang mit MitarbeiterInnen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die MitarbeiterInnen gut sichtbar aushängen sowie ausreichend erklären
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann; Pflicht im Restaurant/Frühstücksbereich
- MitarbeiterInnen schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- MitarbeiterInnen-Gespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- MitarbeiterInnen so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- MitarbeiterInnen sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Verständnis zeigen, wenn die MitarbeiterInnen auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten, bei Nutzung ist eine Schutzmaske erforderlich
- Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- Tägliche Besprechungen und MitarbeiterInnen-Versammlungen nur mit Mindestabstand führen



- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren
- Ausgabe von Tellergerichten erleichtern die Umsetzung der Schutzmaßnahmen
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.)
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten

## BGN – Corona-Leitfaden und Pandemieplan für das Gastgewerbe

Ergänzend zu den allgemeinen Empfehlungen und Hinweisen ist als erstes und wichtigstes Tool für eine branchenspezifische Umsetzung im Arbeitsschutz der Leitfaden der BGN für das Gastgewerbe zur Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung erschienen ([Link](#)). Neben dem Leitfaden enthält der neu erstellte [Pandemieplan](#) die wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase. Der Arbeitgeber muss Maßnahmen festlegen, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der Muster-Pandemieplan muss ggf. an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden.

### **Warum sind die Tools der BGN so wichtig?**

Ein „Wiederhochfahren“ betrieblicher Tätigkeiten auf Basis der Corona-Rechtsverordnungen der Bundesländer hängt nicht nur von Schutzmaßnahmen für die Gäste ab, sondern setzt zwingend voraus, dass die Einhaltung der erlassenen verschärften Arbeitsschutzstandards erfolgt und branchenspezifisch umgesetzt wird.

Daneben treten die betrieblichen Konzepte, insbesondere HACCP, und die Regeln Guter Hygienepraxis.

Die relevanten Hilfestellungen werden bei Bedarf aktualisiert und können unter [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de) und [www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona) abgerufen werden.

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch 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 bzw. gesundheitsbezogene Situation.

