

## Wiedereintritt in die Gastronomie und Hotellerie in Schleswig-Holstein unter den Bedingungen der Corona-Krise

Empfehlungen der DEHOGA SH, Stand 08.05.2020 (*wird immer aktualisiert*)

Diese Handlungsempfehlung wurde nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt, orientiert sich an den Corona-Bestimmungen der Landesregierung Schleswig-Holstein, sowie den Schutzstandards für die Gastronomie und Hotellerie in S-H und dient zur Unterstützung bei Ihrer Wiedereröffnung.

Die hier aufgelisteten Empfehlungen sollen eine Hilfestellung bieten und trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Empfehlungen. Ebenso stellen sie keine Rechtsberatung dar. Sollten sich Änderungen seitens der Landesregierung ergeben, werden wir diese aktualisiert an Sie herausgeben.

Das Einhalten des Mindestabstands ist zwingend notwendig. Dies gilt gleichermaßen für Gäste und Mitarbeiter. Wichtig ist, dass Ihre Mitarbeiter von Ihnen intensiv geschult und vorbereitet werden. Bitte stellen Sie diesen ausreichend Schutzausrüstungen zur Verfügung.

### Gastronomie

#### Zugangsbegrenzungen an den Eingängen

- ✓ Warteschlange-Maßnahmen zur Einhaltung von Mindestabständen (z.B. Abstandsband)
- ✓ Kontaktflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert
- ✓ Ausreichende Desinfektionsspender werden zur Verfügung gestellt
- ✓ Warteschlangen werden versucht zu vermeiden

#### Im Restaurant

- ✓ Stühle so belegen, dass Rücken zu Rücken mindestens 1,5 m Abstand eingehalten wird
- ✓ Zum Nachbartisch rechts und links mindestens 1,5 m Abstand einhalten
- ✓ Zwei häusliche Gemeinschaften an den Gästetischen sind erlaubt, max. 10 Personen
- ✓ Personenzahl an den Tischen auf häusliche Gemeinschaften begrenzen
- ✓ Tisch und Platz ist dem Gast direkt zugewiesen und kann nach Einnahme nicht mehr (wahllos) gewechselt werden
- ✓ Tische und Stühle müssen nach Gebrauch gründlich gereinigt und desinfiziert werden

## Buchungen

- ✓ Online
- ✓ Telefonisch
- ✓ Per Post                    →    damit Angabe von vollständigen Daten erreicht werden kann
- ✓ Per E-Mail
- ✓ Neu: Erweitertes „Hausrecht“/Verhaltensregeln müssen im Vorfeld von den Gästen akzeptiert werden

## Hygiene in WC-Anlagen

- ✓ Möglichst Einbahnstraßen bei Zu- und Abgang zu den WC-Anlagen – Mindestabstand von 1,5 m muss jederzeit eingehalten werden können
- ✓ Genaue Wegbeschreibung (Hinweisschild) zum WC muss vorgenommen werden
- ✓ Hygiene in den WC-Anlagen muss vorhanden sein (Seife, Desinfektionsmittel, Einwegpapier, Kosmetiktücher, Frischwasser)
- ✓ Keine Gästeansammlungen in den WC-Anlagen
- ✓ Verkürzung der Reinigungszyklen
- ✓ Desinfizieren von Türklinken und Armaturen

## Bestellung im Restaurant

- ✓ Vorerst keine Büfettangebote (Salatbüfett etc.)
- ✓ Speisen werden von den Servicekräften serviert – gesetztes Essen
- ✓ Ausheben der Teller/Besteck/Gläser wird von den Servicekräften vorgenommen
- ✓ Arrangements anbieten (Speisen inkl. Wasser/Wein)
- ✓ Servicekräfte kommen an den Tisch und nehmen die Bestellung mit 1,5 m Abstand an
- ✓ Bezahlung am Tisch durch die Servicekräfte; Bar oder Kartenzahlung möglich
- ✓ Ausreichend Lüftungen im Restaurant vornehmen
- ✓ Speise- und Getränkekarte auf „Einmalpapier“ oder Aufstell-Tafeln -> einmalige Verwendung wünschenswert, sonst laminierte Speisekarten nach Gebrauch desinfizieren

## Hotellerie

### Grundsätzliche Zugangsbegrenzungen an den Eingängen

- ✓ Warteschlange-Maßnahmen zur Einhaltung von Mindestabständen (z.B. Abstandsband)
- ✓ Warteschlangen vermeiden
- ✓ Mögliche Kontaktpunkte zwischen Gästen, Mitarbeitern usw. werden auf das Minimum reduziert:  
Plexiglas-Schutz an der Rezeption oder mind. 1,5 m Abstand zum Gast
- ✓ Ausreichende Desinfektionsspender zur Verfügung stellen
- ✓ Aushang der Verhaltensregeln für Gäste – wird durch Gast beim „Eintreten“ akzeptiert und hat er bereits mit seiner Buchung erhalten, bereits bestehende Hotelbuchungen erhalten diese bei Anreise an der Rezeption
- ✓ Kontaktflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert

### Buchungen

- ✓ Online
- ✓ Telefonisch —————> damit Angabe von vollständigen Daten erreicht werden kann
- ✓ Per Post/E-Mail
- ✓ Neu: Erweitertes „Hausrecht“/Verhaltensregeln müssen im Vorfeld von den Gästen akzeptiert werden

### Betreten des Hotels

#### Check-In

- ✓ Empfohlene Anreise ab 15 Uhr + Abreise bis 11 Uhr, um genug Zeit für Vor- und Nachbereitung zu haben und um Gästekreuzungen zu vermeiden  
*Hier wichtig: Dokumentation zur Einhaltung der Meldekette!*
- ✓ Gast erhält Briefumschlag mit Zimmerkarten/Zimmerschlüssel, Meldeschein, Verhaltensregeln und eventuell Kurkarten
- ✓ Meldeschein wird vom Gast unterschrieben, mit Einmal-Kugelschreiber o.ä.
- ✓ Gast zahlt im Vorfeld das Zimmer oder spätestens beim Check-In

## Verhaltensregeln

- ✓ Der Gast wird über die erweiterte Hausordnung zum Thema Corona vorab informiert
- ✓ Bei Betreten des Hauses sind diese für jedermann ersichtlich
- ✓ Beim Check-In unterschreibt der Gast, dass er die Verhaltensregeln erhalten hat und akzeptiert

### Möglicher Inhalt:

- ✓ Wahrheitsgemäße Angaben
- ✓ Keine Corona-Anzeichen oder sich in einem Risikogebiet aufgehalten in den letzten 14 Tagen
- ✓ Abstandsregelungen
- ✓ Strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette
- ✓ Regelung, wenn Gast gegen diese verstößt: sofortige kostenpflichtige Abreise!
- ✓ Eltern: Bitte nehmen Sie Einfluss auf Ihre Kinder!

## Anreise

- ✓ Schlangenbildung vermeiden
- ✓ Mindestabstand beim Check-In von 1,5 m zwischen Gast und Mitarbeiter und zwischen den Gästen
- ✓ Abstand und Vermeidung von persönlichem Kontakt muss gewährleistet werden durch ausreichendes Inventar vor der Rezeption (z.B. Absperrband o.ä.)
- ✓ „Übergabefläche“ darf nicht vom Mitarbeiter und Gast gleichzeitig genutzt werden

**Variante A:** Ausreichend Distanz zwischen Mitarbeiter und Gast kann gewährleistet werden – dann ist kein Plexiglas und Mundschutz erforderlich

**Variante B:** Ausreichende Distanz nicht möglich: Plexiglas und/oder Mundschutz der Mitarbeiter

## Weg zum Zimmer

- ✓ Mit den Verhaltensregeln an die Vernunft der Gäste appellieren
- ✓ In Aufzügen und Treppenhäusern Mindestabstand einhalten
- ✓ Kreuzwege vermeiden
- ✓ Zu langer Aufenthalt auf den Hotelfluren vermeiden
- ✓ Je nach Hotel muss unterschiedlich entschieden werden, was wo möglich ist

## Auschecken

Schlangen beim Check-Out vermeiden

- ✓ Bei Anreise bezahlen
- ✓ Am Ort der Leistung wird direkt gezahlt (Bar, Restaurant usw.)
- ✓ Zimmerkarten/Schlüssel werden bei Abreise in eine Box an der Rezeption gelegt und nach dem Check-Out von den Mitarbeitern desinfiziert

## Hotelzimmer

Hygiene steht insbesondere im Housekeeping an erster Stelle

- ✓ Beim Betreten des zu reinigenden Zimmers: zuerst lüften
- ✓ Ausreichend Zeit zum Reinigen der Zimmer einplanen: Kontaktflächen desinfizieren
- ✓ Mitarbeiter-Teams bilden
- ✓ Pro Etage bestimmte Zimmer immer vom gleichen Team/Mitarbeiter reinigen lassen
- ✓ Mitarbeiter-Kreuzungen vermeiden
- ✓ Bei Bleiberzimmer: Keine tägliche Zimmerreinigung, Bsp.: alle 3 Tage

## Frühstück

- ✓ Kein Buffet
- ✓ Gast erhält beim Check-In Karte zum Wählen von Frühstückskomponenten, die bis zur Uhrzeit x für den nächsten Tag an der Rezeption abgegeben werden muss
  - > Frühstückszeit und Komponenten werden dort angekreuzt
- ✓ Frühstückszeiten anpassen und gegebenenfalls strecken, damit im Raum ausreichend Platz vorhanden ist
- ✓ (je nach Kapazität) Frühstück als Room-Service anbieten; eventuell Tagungsräume zu Frühstücksmöglichkeiten umwandeln
- ✓ Dokumentation, wer sitzt wo -> maximale Aufenthaltsdauer 1,5 Stunden
- ✓ Hinweis für die Gäste: Verhaltensregeln im Restaurant
- ✓ Für Hotelgäste: öffentliche WC-Anlagen meiden und Hotelzimmer nutzen

## Wellness

Nach den Vorgaben richten: Öffentliche Einrichtungen - Erlass vom Land; gilt für:

- ✓ SPA
- ✓ Schwimmbad
- ✓ Sauna
- ✓ Anwendungen
- ✓ Fitnessbereich

## Hotelbar

- ✓ Abstands- und Hygieneregeln, wie im Restaurant (1,5 m Abstand)
- ✓ Tresenplätze evt. sperren, um Mindestabstand zum Mitarbeiter gewährleisten zu können
- ✓ **Dokumentation: zu welcher Uhrzeit saß welcher Gast an welchem Tisch**
- ✓ Wenn nicht umsetzbar oder erfüllbar aufgrund der baulichen Voraussetzungen der Bar:  
Betreiber kann entscheiden die Bar nicht zu öffnen

## Veranstaltungen

- ✓ Veranstaltungen/Tagungen bis max. 50 Personen unter Einhaltung des Mindestabstandes erlaubt
- ✓ Klare Tagungsordnung mit Pausenzeiten muss stehen und eingehalten werden
- ✓ Verhaltensregeln liegen auf dem Tisch
- ✓ Appellieren an Selbstschutz, insbesondere während Pausen usw.
- ✓ Mindestabstand wird eingehalten: jeder Teilnehmer erhält einen Tisch
- ✓ **Dokumentation: wer sitzt wann an welchem Tisch**
- ✓ Während der gesamten Tagung (inkl. Essen) bleibt die Person immer an diesem Tisch

## Buchung

- ✓ Tischreservierung vornehmen lassen per Telefon/Mail oder online
- ✓ Genaue Uhrzeit Reservierung vornehmen
- ✓ Empfehlung: Verweildauer höchstens 1,5 Stunden
- ✓ Öffnungszeiten bis maximal 22 Uhr

## Eintritt

- ✓ Verordnung –Verhaltensregeln –Leitfaden am Eingang (siehe Auflistung)
- ✓ Desinfektionsmittel am Eingang bereit stellen
- ✓ Registrierung am Tisch: Name-Anschrift-Telefonnummer-Uhrzeit Eintreffen-Tischnummer
- ✓ Auf dem Tisch befindet sich Desinfektionsmittel nett verpackt