

Wiedereintritt in die Gastronomie und Hotellerie in Hamburg unter den Bedingungen der Corona-Krise

Empfehlungen der DEHOGA Hamburg, Stand 13.05.2020 (*wird immer aktualisiert*)

Diese Handlungsempfehlung wurde nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt, orientiert sich an den Corona-Bestimmungen der Hansestadt Hamburg, sowie den Schutzstandards für die Gastronomie und Hotellerie in Hamburg 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.

Gastronomie

Betriebstypen

Es dürfen alle Gaststätten im Sinne des Gaststättengesetzes öffnen.

Nicht erlaubt sind: Bars, Diskotheken, Sisha-Gaststätten/-Bars, Tanz- und Vergnügungslokale, Musik- und Tanzdarbietungen.

Innen- und Außengastronomie

Es ist beides erlaubt.

Öffnungszeiten

Es gibt keine Beschränkungen.

Abstandsgebot von 1,5 Metern

Grundsätzlich ist ein Abstand von 1,5 m einzuhalten.

Tisch- oder Stehplatzierung/Ausnahme vom Abstandsgebot

Sowohl Sitz- als auch Stehplätze sind erlaubt. Hier gibt es drei Möglichkeiten:

1. Die Personen kommen aus max. 2 Haushalten und müssen daher den Abstand von 1,5 m nicht einhalten. Die Anzahl darf 10 Personen insgesamt nicht übersteigen.
2. Die Gäste haben einen Abstand von 1,5 m.
3. Es gibt eine geeignete Trennvorrichtung. Dann kann der Abstand von 1,5 m unterschritten werden.

Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt

Sie müssen einen Mundschutz/Plexiglasvisier tragen, es sei denn, sie können aufgrund einer gesundheitlichen Beeinträchtigung/Behinderung keine Maske/Visier tragen, dann Abstand wahren.

Überwachung des Abstandes

Der Zugang zum Betrieb ist durch geeignete technische oder organisatorische Maßnahmen so zu überwachen, dass die Gäste, die das Abstandsgebot einhalten müssen, den Abstand zueinander einhalten können und keine Ansammlungen entstehen (z.B. Abstandslinien).

Hinweis auf Abstandsgebot

Die Gäste sind durch schriftliche oder bildliche Hinweise darauf hinzuweisen, dass sie den Abstand von 1,5 m zueinander einhalten müssen. Im Falle des Auftretens von Symptomen von Atemwegserkrankungen dürfen sie den Betrieb nicht betreten.

Buffet

Buffets sind nicht erlaubt.

Reinigung

Oberflächen von Türen und Türgriffen oder anderen Gegenständen, die durch Gäste und/oder Personal häufig berührt werden, sind mehrmals täglich zu reinigen.

Erfassen der Gästedaten

Die Kontaktdaten von Gästen unter Angabe des Datums müssen aus Gründen der Kontaktnachverfolgung erhoben werden. Der Zeitpunkt der Datenerhebung ist nicht festgelegt. Die Erhebung kann also bei der Reservierung erfolgen oder auch vor der Platzierung des Gastes. Die Daten müssen vier Wochen gespeichert werden und können erst nach Ablauf dieses Zeitraumes gelöscht werden.

Umgang mit MitarbeiterInnen (empfohlen)

- ✓ Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- ✓ Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- ✓ Mitarbeitern schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- ✓ Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren

- ✓ Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- ✓ Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- ✓ Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- ✓ Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- ✓ In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- ✓ Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
- ✓ Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Wascheinrichtungen mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- ✓ Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- ✓ In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- ✓ Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- ✓ Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten

Hotellerie

Touristische Übernachtungen

Übernachtungsangebote (ausgenommen sind Schlafsäle für mehr als vier Personen) dürfen für touristische Zwecke wieder angeboten werden. Dabei sind folgende Vorgaben einzuhalten:

Belegung

Die Zimmerauslastung darf 60 % nicht übersteigen.

Abstandsgebot von 1,5 Metern

In den gemeinschaftlich genutzten Bereichen müssen die Gäste einen Abstand von 1,5 m einhalten. Dies gilt nicht für Gäste, die in derselben Wohnung leben oder zwischen denen ein familienrechtliches Sorge-/Umgangsrecht besteht.

Reinigung

Oberflächen von Türen und Türgriffen oder anderen Gegenständen, die durch Gäste und/oder Personal häufig berührt werden, sind mehrmals täglich zu reinigen.

Erfassen der Gästedaten

Die Kontaktdaten von Gästen unter Angabe des Datums müssen aus Gründen der Kontaktnachverfolgung erhoben werden. Der Zeitpunkt der Datenerhebung ist nicht festgelegt. Die Erhebung kann also bei der Reservierung erfolgen oder auch vor der Platzierung des Gastes. Die Daten müssen vier Wochen gespeichert werden und können erst nach Ablauf dieses Zeitraumes gelöscht werden.

Wellness-/Saunabereich

Gemeinschaftlich genutzte Wellnessbereiche wie Sauna oder Schwimmbad dürfen nicht geöffnet werden.

Speisen und Getränke

Hier gelten die Regeln für die Gastronomie (siehe Checkliste Gastronomie).

Kurz in Stichpunkten:

- ✓ Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Gästen oder geeignete Trennwände
- ✓ Maßnahmen zur Überwachung des Abstandsgebots beim Eingang
- ✓ Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt mit Mundschutz
- ✓ Keine Buffets
- ✓ Schriftliche oder bildliche Hinweise auf 1,5 m Abstand
- ✓ Mehrfache tägliche Reinigung von Gegenständen (s. auch oben)
- ✓ Erfassen von Gästedaten (s. auch oben)

Umgang mit MitarbeiterInnen (empfohlen)

- ✓ Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- ✓ Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- ✓ Mitarbeitern schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- ✓ Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- ✓ Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- ✓ Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- ✓ Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- ✓ Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen

- ✓ In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- ✓ Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
- ✓ Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Wascheinrichtungen mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- ✓ Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- ✓ In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- ✓ Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- ✓ Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten