

## SARS-CoV-2-Hygienekonzept im Gastgewerbe – Was ist zu beachten?



Im Verlauf der COVID-19-Pandemie haben Sie Ihr Hygienekonzept fortwährend an die neuesten Erkenntnisse angepasst. Dies hat sich bewährt. Dort, wo die Hygienemaßnahmen konsequent eingehalten wurden, sind die Betriebe gut durch die Krise gekommen. Nach wie vor ist ein umfassendes Hygienekonzept die Basis, um das Infektionsrisiko für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Arbeitsplatz zu minimieren.

Überprüfen Sie bitte fortwährend, wo Sie in der aktuellen Situation noch nachjustieren sollten. Stellen Sie dann alle betrieblichen Unterlagen zu einem Hygienekonzept im Sinne des § 2 der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung zusammen.



#### 4. Stellen Sie infektionsschutzgerechtes Lüften sicher

Ein zentrales Thema ist das richtige Lüften: Ob mit oder ohne Lüftungsanlage, alle wesentlichen Inhalte zum Thema finden Sie auf unserer Homepage.

<https://www.bgn.de/lueftungsrechner>

<https://www.bgn.de/lueftungs-app/>



#### 5. Führen Sie die Unterweisung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch

Unterweisen Sie regelmäßig Ihre Beschäftigten über Ihr betriebliches Hygienekonzept. Dabei hilft Ihnen unser Unterweisungskurzgespräch. Weisen Sie Ihre Beschäftigten auch auf die Risiken einer COVID-19-Erkrankung und bestehende Möglichkeiten einer Impfung hin. Den Beschäftigten ist eine Impfung gegen das Coronavirus auch während der Arbeitszeit zu ermöglichen, z. B. durch ein betriebliches Impfangebot oder die Freistellung zum Aufsuchen einer Impfgelegenheit.

<https://www.bgn.de/1775>

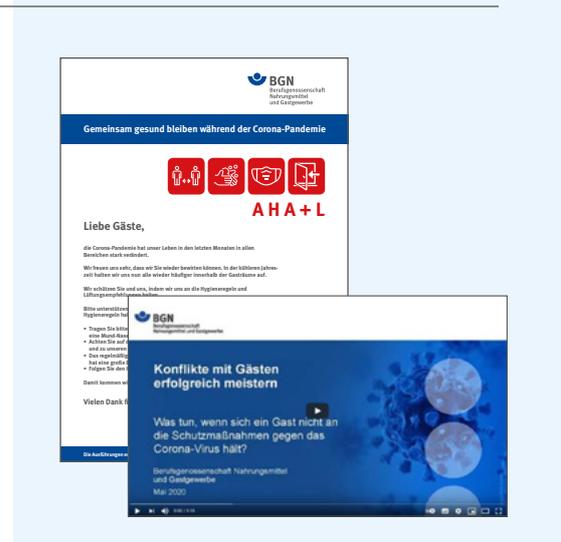


#### 6. Planen Sie Ihre Gäste-Kommunikation

Kommunizieren Sie eindeutig und klar mit Ihren Gästen! Die Corona-Regeln müssen für alle verständlich und sichtbar sein. Durch unsere Corona-Gästeinfos vermeiden Sie unnötigen Stress in Ihrem Betrieb. Als Vorbereitung auf mögliche Konflikte eignet sich unsere Präsentation zu diesem Thema.

<https://www.bgn.de/1776>

[https://youtu.be/b\\_fy81yE90kf](https://youtu.be/b_fy81yE90kf)



Testen ist ein wichtiger Teil des Hygienekonzeptes. Ergeben Schnelltests ein positives Ergebnis, müssen sich die Betroffenen in Absonderung (Quarantäne/Isolation) begeben. Das Testergebnis muss dann – unter entsprechenden Schutzmaßnahmen – durch einen PCR-Test überprüft werden. Negative Testergebnisse sind in der Regel nur taggleich „gültig“ und dürfen unabhängig davon nicht zu einer Umgehung des bestehenden betrieblichen Hygienekonzeptes führen. Erfolgen Probenentnahme und Testdurchführung durch Beschäftigte, sind weitergehende Arbeitsschutzmaßnahmen zu treffen.

Weitere Infos unter: [https://www.dguv.de/de/praevention/corona/faq\\_gesamtuebersicht/faq\\_schnelltests/index.jsp](https://www.dguv.de/de/praevention/corona/faq_gesamtuebersicht/faq_schnelltests/index.jsp)

Die Anwendung dieser Medien unterstützt Sie, den Schutz ihrer Beschäftigten und Gäste vor Infektionen mit dem Virus SARS-CoV-2 rechtssicher und zielgerichtet zu planen und umzusetzen.

Selbstverständlich sind staatliche und länderspezifische Regelungen vorrangig zu beachten. Prüfen Sie deswegen regelmäßig, ob es staatliche Regelungen (bundeseinheitlich oder regional) gibt, die zusätzliche betriebliche Maßnahmen erforderlich machen.



**Aktuelle Arbeitsschutzvorschriften:**

<https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze/sars-cov-2-arbeitschutzverordnung.html>



<https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html>



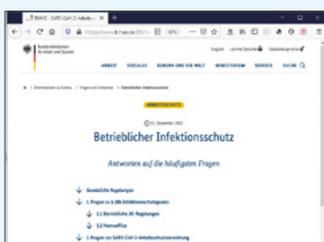
**Regelungen der Länder:**

<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-bundeslaender-1745198>



**Übersicht der Länderregelungen zu Personalrestaurants, Betriebskantinen und Mensen:**

Website des DEHOGA



**Betrieblicher Infektionsschutz – Antworten auf die häufigsten Fragen:**

<https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-corona-asvo.html>



Weitere Infos zum Thema finden Sie in unserer Fragen & Antworten-Rubrik:

<https://www.bgn.de/corona/gastgewerbe-handwerkliche-speiseeisherstellung/#gfbu>