

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

Inhalt

1. Einleitung.....	2
2. Drei-Stufen-Plan für Bayern	2
3. Grundregeln während der Pandemie.....	3
4. Strukturierung von Betriebsabläufen	5
4.1 Bestuhlung/Gästeanzahl	6
4.2 Eindecken der Tische	6
4.3 Einlass	6
4.4 Service am Gast	6
4.5 Küche	6
4.6 Biergarten/Freischankfläche	7
4.7 Biergarten /Spielplatz.....	7
4.8 Toilettenräume.....	7
4.9 Zusätzliche Reinigung und Desinfektion (R&D).....	7

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

1. Einleitung

Dieses Hygienekonzept wurde erstellt auf Basis der aktuell geltenden Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie (Pressemitteilungen der Bayerischen Staatsregierung vom 05.05.2020 und 12.05.2020), den aktuellen Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI) sowie der Gefährdungsbeurteilung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN; Stand 22.04.2020) und der Anweisungen zum Umgang mit Verdachts-/ Erkrankungsfällen im Betrieb des DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung Spitzenverband; Stand April 2020). Auch die Inhalte der Vierte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung vom 05.05.2020 fanden Berücksichtigung. Da die Veröffentlichung der detaillierten Rahmenbedingungen für einen „Neustart“ der Gastronomie noch nicht absehbar ist (Stand 13.05.2020, 13:40 Uhr), wurde das Konzept auf Grundlage der „Erste Hilfestellungen“ vom DEHOGA (veröffentlicht am 13.05.2020) finalisiert. **Die genannten Maßnahmen zum verantwortungsvollen Gaststättenbetrieb während der Corona-Pandemie müssen daher ggf. zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal angepasst werden.**

Die Übertragung des SARS-CoV-2 („Coronavirus“) erfolgt über Tröpfcheninfektion, Aerosole und Oberflächen, weshalb diese Infektionswege im Rahmen des Konzepts berücksichtigt wurden. Aktuell gibt es keinen Nachweis dafür, dass das Virus über Lebensmittel übertragen werden könnte. Diese Gefahr wird daher im Konzept auch nicht betrachtet.

Das Konzept ist ausdrücklich dazu gedacht, von Gastronomen als Grundlage für die Erstellung eines eigenen, auf die jeweilige Gaststätte perfekt zugeschnittenen Konzepts zu verwenden.

2. Drei-Stufen-Plan für Bayern

Für die bayerische Gastronomie und Hotellerie wurde in einer Pressekonferenz am 05.05.2020 von Ministerpräsident Markus Söder ein drei-Stufen-Plan zur Öffnung der Einrichtungen vorgestellt. Hierbei handelt es sich um eine „atmende Strategie“, d.h. der Zeitplan kann jederzeit an das aktuelle Infektionsgeschehen angepasst werden.

In einer Pressekonferenz am 06.05.2020 wurde von Bundeskanzlerin Angela Merkel verkündet, wann ein solcher Eingriff in die zeitliche Planung stattfinden soll. In der entsprechenden Pressemitteilung heißt es: Die Länder werden sicherstellen, „dass in Landkreisen oder kreisfreien Städten mit kumulativ mehr als 50 Neuinfektionen pro 100.000 Einwohnern innerhalb der letzten 7 Tage sofort ein konsequentes Beschränkungskonzept unter Einbeziehung der zuständigen Landesbehörden umgesetzt wird.“

Öffnung der Außengastronomie ab Sonntag 30.05.2021 Inzidenz 50-100

- Terminvereinbarung und Anmeldung (Luca App oder Protokoll)
- Maximal 2 Haushalte mit 5 Personen
- Hygienekonzept unter Berücksichtigung der „Corona-Auflagen“

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

3. Grundregeln während der Pandemie

Für den Betrieb von Gaststätten gelten unabhängig von der Betriebsgröße folgende Grundregeln:

- **Abstand halten**
Zwischen Personen, die sich in den Betriebsräumen / Biergärten / Freischankflächen aufhalten und nicht zu einem gemeinsamen Haushalt gehören bzw. der aktuell geltenden Regeln dazu berechtigt sind, sich zu treffen, wird ein Abstand von mindestens 1,5 Metern eingehalten. Wo dies nicht möglich ist, werden stabile und ausreichend große Abtrennungen, z.B. Plexiglasscheiben, installiert. Die Abtrennungen begrenzen sich dabei auf den Bereich oberhalb der Tischkante.
- **Einhaltung der Hust- und Niesetikette**
Alle anwesenden Personen haben sich an die Regeln zum Husten und Niesen zu halten, d.h. Husten und Niesen nur in die Armbeuge oder in ein Taschentuch, welches anschließend entsorgt wird. Im besten Fall werden nach dem Husten oder Niesen die Hände gewaschen und/ oder desinfiziert.
- **Verzicht auf unnötigen Körperkontakt**
Beim Begrüßen der Gäste und Kollegen wird auf das Händeschütteln verzichtet. Alle Personen sind außerdem dazu angehalten, sich nicht in das Gesicht zu fassen. Wer sich ins Gesicht fasst, wäscht sich sofort danach die Hände.
- **Verpflichtung zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes (MNS)**
Das Personal trägt während der gesamten Arbeitszeit einen Mund-Nasen-Schutz. Zugelassen sind selbst hergestellte Masken („Community Masken“), medizinische Mund-Nasen-Schutzmasken sowie filtrierende Halbmasken (FFP2- und FFP3-Masken). Der MNS ist bei Durchfeuchtung zu wechseln. Das Tragen eines Visiers („**Face Shield**“) ist ausdrücklich nur als Ergänzung zu einem MNS erlaubt! Das Visier soll den Träger vor Aerosolen im Gesichtsbereich, vor allem die Augen, schützen.
Auch für Küchenpersonal gilt die MNS-Pflicht, sofern der Mindestabstand von 1,5m während der Arbeit nicht eingehalten werden kann.

Gäste sind verpflichtet, beim Betreten der Gaststätte einen MNS zu tragen, hierbei sind ebenfalls die drei vorher genannten Modelle zulässig. Der MNS ist vom Gast immer dann zu tragen, wenn er sich in der Gaststätte bewegt, z.B. auf dem Weg zur Toilette und zurück, im Toilettenraum, beim Betreten und Verlassen des Lokals etc.

Lediglich in der Zeit, in der sich der Gast an einem festen Sitzplatz aufhält, entfällt die Verpflichtung zum Tragen des MNS.

Auch beim Tragen einer Schutzmaske sind die Abstandsregelungen einzuhalten!

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

- **Verpflichtung zur Händedesinfektion vor Betreten der Gaststätte**

Jeder Gast ist verpflichtet, sich vor Eintritt in die Gaststätte die Hände mit den vor Ort zur Verfügung gestellten Mitteln zu desinfizieren.

Mitarbeiter müssen sich unmittelbar nach Betreten der Betriebsräume und bevor sie einer Tätigkeit nachgehen bzw. Oberflächen berühren die Hände waschen und desinfizieren.

Desinfektionsmittel müssen die Aufschrift „begrenzt viruzid“, „viruzid PLUS“ oder „viruzid“ tragen, nur dann sind sie wirksam gegen Coronaviren.

- **Platzierung der Gäste**

Jeder Gast muss durch das Servicepersonal platziert werden. Dies gilt sowohl in Innen-, als auch in Außenbereichen! Somit ist gewährleistet, dass Gäste schnell an ihren Platz gelangen und keine unnötigen Laufwege in der Gaststätte zurücklegen. Laufwege der Gäste sollten generell nach örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.

- **Erfassung der Kontaktdaten aller Gäste**

Anmeldung über die Luca App oder Protokoll

Von allen Gästen müssen zur Nachverfolgung im Falle einer später auftretenden Infektion die Kontaktdaten (Name, Vorname und Telefonnummer) sowie der Zeitraum des Aufenthalts im Betrieb erfasst und für vier Wochen aufbewahrt werden. Dies gilt für alle Innen- und Außenbereiche. **Gäste, die ihre Kontaktdaten nicht angeben möchten, dürfen nicht bedient werden. Listen sind im separaten Ordner an der Theke**

- **Einhaltung der Regeln zur Personalhygiene**

Das Personal achtet auf eine gute und regelmäßige Handhygiene. Dies umfasst das Händewaschen mit Wasser und Seife für 20 bis 30 Sekunden, insbesondere beim Wechsel der Tätigkeit, nach dem Toilettengang usw. sowie die bedarfsgerechte Händedesinfektion. Eine Anleitung zum richtigen Händewaschen befindet sich in Anlage 1.

- **Kein Zutritt zu Betriebsräumen bei Anzeichen für eine Covid-19-Erkrankung**

Wer folgende Symptome aufweist, darf die Betriebsräume nicht betreten (Quelle: RKI, Stand 24.04.2020):

- Störung bzw. Verlust des Geruchs-/ Geschmackssinns
- Fieber (Körpertemperatur > 38,5°C)
- Husten
- Halsschmerzen
- Allgemeine Schwäche
- Pneumonie (Lungenentzündung)

Wer Symptome einer Infektion zeigt, soll sich umgehend telefonisch mit seinem Hausarzt in Verbindung setzen und weitere Maßnahmen besprechen.

Dies gilt für Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen. Sollte ein Gast Symptome einer Erkrankung aufweisen, darf und soll der Gastronom von seinem Hausrecht Gebrauch machen und dem Gast den Eintritt in die Betriebsräume (inkl. Außengastronomie) verwehren.

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

Festgelegte Vorgehensweise, wenn ein Gast oder Mitarbeiter an COVID-19 erkrankt ist bzw. typische Krankheitssymptome zeigt

- Mitarbeiter / Gast umgehend nach Hause schicken. Die Person muss telefonisch Kontakt zu dem behandelnden Hausarzt aufnehmen.
 - Alle Kontaktflächen im Betrieb (Arbeitsplatz, Toiletten, Türgriffe, Tastaturen, Telefone usw.) gründlich reinigen und desinfizieren.
 - Räume, in denen sich die erkrankte Person aufgehalten hat, sollten gut gelüftet werden.
 - Kontaktpersonen ermitteln und ggf. dem Gesundheitsamt melden.
 - Der Hausarzt entscheidet über das weitere Vorgehen, z.B. einen Test auf die COVID- 19 Erkrankung. Bis zum Bekanntwerden des Testergebnisses muss der Erkrankte sich in häusliche Quarantäne begeben.
 - Bei Bestätigung der Infektion durch ein positives Testergebnis meldet der Arzt das Ergebnis an das Gesundheitsamt. Dieses wendet sich dann an den Betrieb und ordnet ggf. weitere Maßnahmen an.
 - Über den Zeitpunkt der Rückkehr zum Arbeitsplatz entscheidet der behandelnde Arzt bzw. das Gesundheitsamt.
- **Auf ausreichende Belüftung der Betriebsräume achten**
Fenster sind in angemessenen Abständen zu öffnen (nicht zu kippen!), um eine Luftzirkulation zu ermöglichen. Hierzu empfiehlt sich die Erstellung eines Lüftungsplans.
Ist in den Checklisten Service enthalten
 - **Hinweis auf die „Corona-Regeln“ am Eingang**
Jeder Gastronom ist dazu verpflichtet, am Eingang deutlich auf die im Betrieb geltenden Regeln hinzuweisen (z.B. Mindestabstand und MNS-Pflicht). Der DEHOGA stellt hierfür auf seiner Homepage entsprechende Aushänge gratis zur Verfügung: <https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/> .

Das Personal ist berechtigt und explizit dazu aufgefordert, bei Nichtbeachtung dieser Grundregeln auf das Hausrecht zu bestehen und Gäste des Hauses zu verweisen. Auch Kollegen sollen sich gegenseitig dabei unterstützen, die Grundregeln einzuhalten.

4. Strukturierung von Betriebsabläufen

4.1 Bestuhlung/Gästezahl

- **Reduzierung der Sitzplätze**
Die Anzahl der Sitzplätze wurden unter Einhaltung der Abstandsregelungen reduziert.
Es gibt Familientische in der Remise Tisch 442-446
- **Zulässige Anzahl der Gäste in den jeweiligen Räumen:**
 - **Bernauer Stüberl max 12 Personen**
 - **Asam´s max 16 Personen**
 - **Quirin max 34 Personen**
 - **Bar max 16 Personen**

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

4.2 Eindecken der Tische

- **Tischdecken / Tischdeko / Menagen**

Tischdecken werden nach jedem Gast neu ersetzt

Es befindet sich keine Deko am Tisch

Pfeffer und Salz wird in Portionspackungen ausgegeben

Brot und Gebäck werden zu den jeweiligen Speisen an den Teller gelegt

Besteck wird ausschließlich in Duni Servietten Taschen passend gelegt

Speise- und Getränkekarten sind laminiert und werden immer desinfiziert

Kontaktlisten liegen am Tisch mit Glas und desinfizierten Kugelschreibern

4.3 Einlass

- **Einlasskontrollen durch hauseigenes Personal**

Das Personal stellt sicher, dass nur so viele Gäste das Lokal betreten, wie vorher festgelegt wurde (siehe Punkt 4.1 „Bestuhlung“), danach wird ein Einlassstopp ausgesprochen.

- **Einlass der Gäste an Bedingungen knüpfen**

- Nur wer einen MNS trägt, erhält Einlass.

- Vor dem Betreten des Lokals müssen die Hände desinfiziert werden (entsprechende Mittel sind bereitgestellt)

- **Information der Gäste über Grundregeln und Hygienemaßnahmen**

- Mittels Plakaten werden die Gäste auf die besonderen Maßnahmen in der Gaststätte hingewiesen. Das Personal informiert zusätzlich mündlich über das Betriebskonzept.

- **Separater Ein- und Ausgang**

Eingang ist die Tür Rezeption

Ausgang ist die Restaurant Tür

4.4 Service am Gast

- **Dokumentierte Mitarbeiterschulung Service und Küche**

Jeder Mitarbeiter wird vor Aufnahme der Tätigkeit geschult.

Dokument: Innerbetriebliche Maßnahmen, abgeheftet bei Markus Kerscher

- **Hygienemaßnahmen für Personal und Bedienen des Gastet**

Dokument: Hygiene Corona, im Standard Ordner an der Bar

4.5 Küche

- **Dokumentierte Putz und Desinfektionspläne**

Dokument: Reinigungsliste Küche im Reinigungsordner Küche bei Markus Kerscher

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

4.6 Biergarten / Freischankfläche

4.6.A Bestuhlung

Die Bestuhlung im Biergarten erfolgt nach den gleichen Regelungen wie unter Punkt 4.1 „Bestuhlung“ definiert.

4.6.B Zugangsregelung

Die Zugangsregelung erfolgt analog zu der Vorgehensweise wie unter Punkt 5.3 „Einlass“ beschrieben.

4.6.C Platzierung der Gäste und Erfassung der Kontaktdaten

Gemäß der „Grundregeln während der Pandemie“ (Punkt 3) muss jedem Gast vom Personal ein Sitzplatz zugewiesen werden. Der Gast darf erst bedient werden nachdem er seine Kontaktdaten angegeben hat.

4.6.D Regeln für das Personal

Es gelten die gleichen Regeln wie unter Punkt 4.4 „Service am Gast“ aufgelistet.

4.7 Biergarten / Spielplatz

4.7.A Bestuhlung

Der Spielplatz ist nur in Begleitung von Erwachsenen geöffnet.

Die begleitenden Erwachsenen sind angehalten, jede Ansammlung zu vermeiden und wo immer möglich auf ausreichenden Abstand der Kinder zu achten.

4.8 Toilettenräume

4.8.A Begrenzung der Gästeanzahl

Jeder Gast hat eine einzelne Kabine, das Pissoir ist gesperrt

4.8.B Verpflichtung zum Tragen eines MNS

Jeder Gast muss auf dem Weg zu den Toilettenräumen und bei der Benutzung der Toilettenräume einen Mund-Nasen-Schutz tragen.

4.8.C Bereitstellung von Mitteln zum hygienischen Händewaschen

Zum Händewaschen werden den Gästen an den Handwaschbecken werden Seife, Desinfektionsmittel und Händetrockner zur Verfügung gestellt. Unsere Wasserhähne sind mit Sensor.

4.9 Zusätzliche Reinigung und Desinfektion (R&D)

4.9.A R&D handberührender Flächen

Oberflächen, die von Gästen oder dem Personal berührt werden, müssen häufiger gereinigt und desinfiziert werden. Hierzu zählen z.B. Türklinken und Handläufe, aber auch Telefone, Kartenlesegeräte und Tastaturen.

4.9.B R&D von Inventar

Die Reinigung von Tischen und Stühlen erfolgt mithilfe der Standard-Reinigungsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration, anschließend wird ein gegen Viren wirksames Desinfektionsmittel aufgetragen. **Die Desinfektion erfolgt immer dann, wenn Gäste den Tisch verlassen haben und bevor sich neue Gäste hinsetzen.**

4.9.C R&D von Toilettenräumen

Das Reinigungsintervall muss je nach Gästeaufkommen erhöht werden. Die Desinfektion von Toilettenschüsseln, Türklinken und anderen handberührenden Flächen sind stündlich erfolgt.