

Gesunder und sicherer Tourismus für Sachsen-Anhalt

Fortschreibung des gemeinsamen Grundsatzpapiers für ein Hygiene- und Schutzkonzept von DEHOGA, Tourismusverband Sachsen-Anhalt, Industrie- und Handelskammer Magdeburg, Industrie- und Handelskammer Halle-Dessau und Ministerium für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitalisierung

(Aktualisierte Fassung: Stand 30. Juni 2020)

Mit dem vorliegenden Grundsatzpapier verfolgen die Unterzeichnenden das gemeinsame Ziel eines gesunden und sicheren Tourismus in Sachsen-Anhalt. Neben den Lockerungen der Einschränkungen für Beherbergungsbetriebe und Gastronomie steht dabei vor allem die Gesundheit im Vordergrund. Um diese zu gewährleisten, haben die Partner das bestehende Hygiene- und Schutzkonzept aktualisiert.

Das Konzept versteht sich als eine Handlungsempfehlung und soll Unternehmern und Genehmigungsbehörden als Orientierung dienen.

Selbstverständlich gelten weiterhin die Hygienevorschriften entsprechend den Empfehlungen des Deutschen Tourismusverbandes (DTV)ⁱ, des Robert-Koch-Institutsⁱⁱ, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbeⁱⁱⁱ, des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales^{iv} und insbesondere die jeweiligen Vorschriften der landesrechtlichen Eindämmungsverordnungen^v.

Sechs Regeln für Hotellerie und Gastronomie für einen gesunden und sicheren Tourismus für Sachsen-Anhalt

1. Alle Unternehmen verfügen über ein betriebliches Hygiene- und Schutzkonzept
2. In allen Unternehmen gibt es verstärkte Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen
3. Um im Bedarfsfall eine Nachverfolgung der Kontakte zu ermöglichen, werden die anwesenden Gäste erfasst
4. Die Unternehmen informieren die Gäste über Hygieneregeln
5. Die Abstandsregeln von 1,5 Metern zu den Gästen anderer Tische werden eingehalten (ausgenommen: Familienangehörige/Privatfeiern)
6. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Unternehmen, soweit sie nicht anders geschützt sind, tragen einen Mund-Nasen-Schutz – die Gäste sind davon ausgenommen

Konkrete Maßnahmen für Sicherheit und Hygiene

I. Organisatorisches

1. Die Unternehmen erstellen ein betriebliches Schutzkonzept insbesondere unter Berücksichtigung der Interessen von Mitarbeitern und Gästen unter Beachtung der Rechtsverordnungen des Landes Sachsen-Anhalt und der arbeitsmedizinischen und berufsgenossenschaftlichen Schutz- und Vorsorgeregelungen und dokumentieren dessen Einhaltung fortlaufend. Um eine effektive und schnelle Kontaktnachverfolgung sicherzustellen, ist die Anwesenheit der Gäste zu erfassen.
2. Die Unternehmen schulen ihre Mitarbeiter auf Grundlage des Schutzkonzeptes bereichsspezifisch und aufgabenspezifisch fortlaufend.
3. Die Unternehmen kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen gegenüber ihren Gästen und kontrollieren die Einhaltung dieser. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

II. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Handwaschgelegenheiten mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern und ggf. Handdesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult.
2. Kontinuierliches Reinigen und Desinfizieren von Gegenständen (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen), mit denen Gäste oder Mitarbeiter unmittelbar in Kontakt kommen, wird gewährleistet.
3. Es erfolgt eine strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette, Gäste und Mitarbeiter mit erkennbaren Hustenerkrankungen oder Erkältungssymptomen werden aufgefordert, das Gebäude zu verlassen.
4. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards im Rahmen der Corona-Pandemie.
5. Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, werden regelmäßig intensiv gelüftet. Im Falle einer Nutzung von Lüftungs- oder Klimaanlage sind Wartungsintervalle zu verkürzen.
6. Bei Buffetangeboten ist zu gewährleisten: Mund-Nasen-Bedeckung für Gäste. Hände-Desinfektionsmöglichkeiten sind anzubieten.

III. Gastronomie – Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

1. Die Unternehmen werben offensiv dafür, dass Tische vorab mittels eines elektronischen Reservierungssystems oder telefonisch reserviert werden. Dabei können dokumentationspflichtige Daten vorab erfasst werden. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.
2. Es wird sicher gewährleistet, dass zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird, z.B. durch entsprechendes Stellen der Tische und Stühle bzw. deren Markierung als nicht benutzbar (ausgenommen: Familienangehörige/Privatfeiern).
3. Gäste werden über die Hygieneregeln durch geeignete Hinweise vor Betreten der Räume oder des Außenbereichs informiert.
4. Bedarfsgegenstände werden zeitnah gereinigt bzw. desinfiziert.
5. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.
6. Bei maschinell durchgeführten Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen

über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert. Sind keine Spülmaschinen vorhanden, sollten entsprechende Tenside zur Reinigung gesondert dazugegeben werden (manuelle Reinigung).

IV. Hotellerie - Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste

im betrieblichen Ablauf

1. Beim Check-in und Check-out werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen auf das Notwendige beschränkt. Zum Beispiel Plexiglas als Schutz zwischen Mitarbeiter und Gast ist möglich. Bedarfsgegenstände werden zeitnah gereinigt bzw. desinfiziert. Kontaktloses Bezahlen wird empfohlen.
2. In allen öffentlichen Bereichen werden die Hygieneregeln eingehalten.
3. Bei der Zimmerreinigung werden die besonderen geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten. Alle Handtücher und Bademäntel sind spätestens bei der Abreise der Gäste zu wechseln (auch unbenutzte). Während der Reinigung ist eine intensive Lüftung der Zimmer vorzunehmen. Die Reinigung erfolgt nach dem HACCP Konzept des Hauses mit dem besonderen Vermerk der Desinfektion.
4. Bedarfsgegenstände in den Zimmern werden nach Abreise gereinigt und desinfiziert. Hotelinformationen sollten laminiert oder digital zur Verfügung gestellt werden.

ⁱ <https://www.deuschertourismusverband.de/service/coronavirus/orientierungshilfe-schutz-und-hygienekonzepte.html>

ⁱⁱ https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html

ⁱⁱⁱ <https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>

^{iv} <https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?blob=publicationFile&v=1>

^v <https://coronavirus.sachsen-anhalt.de/>