DEHOGA–MERKBLATT

UMSETZUNGSHILFE „CORONA VERORDNUNG GASTSTÄTTEN“ VOM 10. MAI 2020

Stand: 14.5.2020

Ihr Ansprechpartner

Wenden Sie sich bitte an Ihre DEHOGA-Geschäftsstelle vor Ort.

Überblick über die Geschäftsstellen:
> www.dehogabw.de/geschaeftsstellen

DEHOGA BADEN-WÜRTTEMBERG

Gesetzliche Einordnung:

Die aktuelle Corona Verordnung vom 9. Mai regelt die generellen Kontakt- und Versammlungsbeschränkungen und gibt einen zeitlichen Fahrplan für die Wiedereröffnung des Gastgewerbes vor. Sie definiert auch die Betriebsarten des Gastgewerbes, welche zu welchem Zeitpunkt wieder öffnen dürfen.

Die Corona Verordnung Gaststätten des Sozialministeriums und des Wirtschaftsministeriums vom 10. Mai ist eine Ergänzung zur Corona Verordnung und gibt speziell für Gaststätten die Voraussetzungen vor, unter denen der vorgesehene Fahrplan der Wiedereröffnung durchgeführt werden kann. Ergänzend dazu wurden in untenstehender Übersicht auch die relevanten Arbeitsschutzstandards mit aufgenommen. Eine Verordnung speziell für Hotels wird von den Ministerien noch erarbeitet und liegt uns noch nicht vor.

Wichtig:

Die gesetzlichen Vorgaben und individuellen Umsetzungsvorschläge beantworten bereits viele offene Fragen zur Wiedereröffnung. Weitere werden auch laufend in einem Fragen-Antworten-Katalog auf der Homepage unter https://www.dehogabw.de/informieren/branchenthemen/coronavirus/faqs-wiedereroeffnung.html beantwortet.

Bei jeder noch so genauen Konkretisierung, steht jedoch stets jeder Unternehmer in der persönlichen Verantwortung sein Angebot so zu gestalten, dass die Infektionsraten bei einer Wiedereröffnung nicht unkontrolliert steigen und unsere Branche Gefahr läuft, dass die Betriebe wieder geschlossen werden.

Zur Betrieblichen Umsetzung finden Sie anbei die gesetzliche Vorgaben, Umsetzungsvorschläge und DEHOGA Hilfen.

Alle DEHOGA Merkblätter und Vorlagen sind unter folgendem Link abzurufen und kostenlos downzuloaden: https://www.dehogabw.de/informieren/branchenthemen/coronavirus/vorlagen-fuer-wiedereroeffnung.html

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§1 Anwendungsbereich			
CoronaVO ☐	Diese Verordnung gilt für Speisewirtschaften im Sinne des § 4 Absatz 2 Nummer 2 CoronaVO sowie deren Gäste, unbeschadet der sich aus sonstigen Rechtsvorschriften ergebenden weitergehenden Verpflichtungen.	**Speisewirtschaften** i. S. d. § 4 Abs. 2 Nr. 2 der Corona-Verordnung meint ■ Gaststätten, die eine gaststättenrechtliche Erlaubnis für den Betrieb einer Speisewirtschaft besitzen ■ sowie Eisdielen und Cafés. Clubs, Bars, Diskotheken, Kneipen und Shisha-Bars dürfen unterdessen nicht öffnen, sofern sie eine entsprechende Erlaubnis nicht besitzen. Entscheidend ist also nicht der Betriebstyp, sondern was in den Konzessions-Unterlagen (Gaststättenerlaubnis) steht: Voraussetzung ist eine Konzession zum Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft.	Ein Betrieb mit einer alleinigen Erlaubnis auf Schankwirtschaft mit eingeschränktem Speiseangebot ist nach Auffassung des zuständigen Ministeriums keine Speisewirtschaft und darf ab 18. Mai nicht öffnen. Bei erlaubnisfreien Betrieben ist die Angabe in der Gewerbeanmeldung maßgeblich
§2 Allgemeine Schutzmaßnahmen			
CoronaVO ☐	**(1)** Beschäftigte und Gäste, die **1.** in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder **2.** die Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen, dürfen die Gaststätte nicht betreten.	■ Bei telefonischer Reservierung sollten die Gäste darauf hingewiesen werden ■ Gäste durch Aushang am Eingang zu den Regeln informieren und sensibilisieren ■ Gäste mit auffälligen Symptomen konkret ansprechen und gegebenenfalls abweisen ■ Alkoholisierte Gäste abweisen	DEHOGA-Aushang „Willkommen und Verhaltensregeln für Gäste“

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§2 Allgemeine Schutzmaßnahmen			
CoronaVO ☐	**(2)** Durch Aushang außerhalb der Gaststätte, sind die die Gäste betreffenden Vorgaben, die in der Gaststätte gelten, insbesondere Abstandsregelungen, Hygienevorgaben und eine vom Betreiber vorgesehene Reservierung, prägnant und übersichtlich darzustellen, gegebenenfalls unter Verwendung von Piktogrammen.	**Verpflichtende Hinweise:** ■ Abstandsregelungen von 1,5m ■ Registrierungspflicht ■ Kein Betreten bei Anzeichen einer Infektion oder Kontakt zu einer infizierten Person ■ Hygienevorgaben (insbes. Hände reinigen und desinfizieren) ■ Platzierungspflicht durch Servicemitarbeiter ■ nach Möglichkeit bargeldlos bezahlen ■ Nies- und Hustenetikette ■ Kein Körperkontakt **Weitere Maßnahmen:** ■ Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste darauf hinzuweisen, dass dies zu ihrem und zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist. Bei Zuwiderhandlung ist gegebenenfalls vom Hausrecht Gebrauch zu machen. ■ Mitarbeiter sollten auf „kritische Situation“ hin geschult werden (z.B. Abweisung erkrankter Gäste) ■ Verhaltenshinweise können auf der Homepage kommuniziert werden	DEHOGA-Aushang „Willkommen und Verhaltensregeln für Gäste“
CoronaVO ☐	**(3)** Zu Zwecken der Kontaktnachverfolgung erheben und verarbeiten Betreiber mit Einverständnis der Gäste folgende Daten: **1.** Name des Gastes, **2.** Datum und Uhrzeit des Besuchs, und **3.** Kontaktdaten, beispielsweise E-Mail Adresse oder Telefonnummer. Die Daten sind vom Betreiber vier Wochen nach Erhebung zu löschen.	■ Es geht um die Daten eines jeden Gastes ■ Bei Familien des gleichen Haushalts genügt es nach derzeitiger Auffassung, wenn diese gesammelt dokumentiert werden. ■ Dem Gast ist ein entsprechendes Formular vorzulegen, auf dem er der Datenerhebung zustimmt. ■ Diese Dokumentation ist Voraussetzung einer Bewirtung ■ Nach aktueller Auffassung muss der Gastronom den Gast auffordern, die Daten zu übermitteln. Er muss diese jedoch nicht kontrollieren. ■ Dies gilt auch für Gäste im Außenbereich	DEHOGA-Vorlage wird erarbeitet. Aufgrund Datenschutz keine Aufnahme im Reservierungsbuch oder auf Listen am Eingang empfehlenswert

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
Abstandsregelungen			
CoronaVO ☐	**(1)** Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von 1,5m einzuhalten, soweit die CoronaVO nichts anderes zulässt. Die Gäste sind hierüber vor Betreten der Gaststätte zu informieren	■ Dies gilt nicht für Personen, denen der Kontakt zueinander erlaubt ist (aktuell 2 Haushalte) ■ Eingang von Ausgang trennen wo möglich ■ Gegebenenfalls jedes zweite Pissoir sperren ■ Kinderzimmer oder Spielecke geschlossen halten ■ Selbstbedienungsbuffets ist in eine Ausgabebuffet unter Einhaltung der Abstandsregelungen zu modifizieren ■ Zugänge und Laufwege markieren und Abstandsregelungen durchsetzen ■ Abstandsregelung gilt in allen Bereichen, also auch Küche, Lager, Magazin, Pausenraum, etc. ■ Arbeitsbereiche in der Küche entzerren (Kalte Küche in Keller, Desserts im Vorbereitungsraum…) ■ Produktion und Servicezeit trennen (auch personell)	DEHOGA-Piktogramm „Abstand Halten“
CoronaVO ☐	**(2)** Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln und Umarmen, ist zu vermeiden.	**Kritische Situationen:** ■ Auf Entgegennahme der Garderobe verzichten ■ Austausch von Bargeld (-> wenn dann über eine Ablage, wie ein Tablett) ■ Entgegennahme von Gläser und Tellern vom Gast (wo möglich keine direkte Übergabe, sondern über Abstelltisch servieren) ■ Beim „Hand-in-Hand“ arbeiten am Pass oder an der Theke (Arbeitsteilung forcieren mit entsprechender Schutzausrüstung der Mitarbeiter)	DEHOGA-Piktogramm „Auf Umarmungen und Händeschütteln verzichten“
CoronaVO ☐	**(3)** Tische sind im Abstand von mindestens 1,5m zueinander anzuordnen und ausreichende Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, insbesondere Treppen, Türen, Aufzüge und Sanitärräumen, sind sicherzustellen.	■ Es reicht nicht aus, die Tische mit 1,5m Abstand zu platzieren, sondern es muss gewährleistet werden, dass Gäste für die keine Ausnahmen vom Kontaktverbot gelten, nicht näher als 1,5m zueinander sitzen. ■ Die Verkehrswege (Treppen, Gänge etc.) sollten von beweglichen Gegenständen befreit werden, die den Schutzabstand beeinträchtigen ■ Es sollten gegebenenfalls Zugangsregelungen für Aufzüge und Toiletten getroffen werden	DEHOGA-Aushang „Einbahnschild“, „Pfeil links-rechts-geradeaus“

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
Abstandsregelungen			
CoronaVO ☐	**(4)** Gästen muss ein Sitzplatz, beispielsweise auf Stühlen oder Hockern, zugewiesen werden.	■ Zwingendes Platzieren der Gäste ■ Suchverkehr der Gäste nach freiem Sitzplatz ist zu unterbinden ■ Wait-To-Be Seated Schild aufstellen ■ Es reicht den Gästen eindeutig auffindbare Tische zu zeigen. Sie müssen nicht zwingend dorthin begleitet werden. ■ Dies gilt auch für den Außenbereich	Sitzen ist sowohl an Tischen, wie auch an der Bar möglich DEHOGA-Aushang „Wir zeigen Ihnen Ihren Platz“
CoronaVO ☐	**(5)** Der Kontakt und die Kommunikation der Beschäftigten mit den Gästen ist bei der Bedienung auf ein notwendiges Mindestmaß zu beschränken. Soweit räumlich möglich, sollten seitens der Beschäftigen Servierwagen benutzt werden.	■ Zusätzliche Angebote hinterfragen (Amuse, Brot- und Butter, Plattenservice, Beilagenschalen) ■ Speisen als Tellergerichten anbieten ■ Tischpläne können erstellt werden, um Nachfragen zu verringern ■ Die Nutzung von Servierwägen kann den Service erleichtern und den Kontakt reduzieren. Einsatz prüfen, keine Pflicht. ■ Gemeinsames Bezahlen eines Tisches einfordern (anstatt jeder Gast separat)	Siehe Anlage „Betriebliche Maßnahmen zum Schutz der Gäste“

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§4 Hygiene und Desinfektion			
CoronaVO ☐	**(1)** Allgemeine Hygieneregeln sind in besonderem Maße zu beachten.	■ Persönliche Hygiene unter den Mitarbeitern forcieren ■ HACCP Konzept auf Corona Situation anpassen ■ Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz (kostenlos unter www.hogafit.de)	DEHOGA-Merkblatt „Eigenkontrolle nach Hygienevorschrift“
CoronaVO ☐	**(2)** Vor Betreten der Gaststätte sind die Gäste über Reinigungsmöglichkeiten der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren und auf die Verpflichtung zur Nutzung hinzuweisen.	■ Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten müssen im Betrieb vorhanden und dem Gast zugänglich sind. ■ Diese müssen sich nicht zwingend am Eingang befinden, jedoch empfiehlt sich ein Desinfektionsmittelspender im Eingangsbereich (Praxistauglichkeit und Sicherheitsgefühl) ■ Der Gast hat die Pflicht zur Nutzung, der Gastronom die Pflicht darauf hinzuweisen.	DEHOGA-Aushang Anleitung für Gästetoiletten „Hände waschen“ DEHOGA-Aushang „Willkommen und Verhaltensregeln für Gäste“
CoronaVO ☐	**(3)** Flächen und Gegenstände im Gästebereich, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter, sind nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung regelmäßig, in festgelegten Zeitabständen, angemessen zu reinigen.	■ Aufstellen eines regelmäßigen und verbindlichen Reinigungsplanes ■ Reinigungsintervalle sollten intensiviert und verkürzt werden ■ Deko-Artikel, Zierkissen etc. im Gästebereich entfernen oder zumindest auf das Mindeste reduzieren, um sie nicht jedes mal reinigen zu müssen ■ Nach jedem Gast die Tischplatte und andere stark genutzten Gegenstände mit Seife und Desinfektionsmittel reinigen. ■ Tischwäsche ist nicht verboten, aber schwer zu reinigen nach jedem Gast ■ Bei Nutzung von Papiertischdecken sind diese nach jedem Gast zu wechseln ■ Menagen (Salz, Pfeffer, Zucker, Zahlstocher) sind nicht verboten, sollten jedoch nur auf Anforderung gereicht werden, da sie nach jedem Gast gereinigt werden müssten, wenn sie am Tisch stehen. ■ Gleiches gilt für Speisekarte. Deshalb wo möglich digitalisieren (QR-Code oder NFC, https://www.qrcode-monkey.com/de)	
CoronaVO ☐	**(4)** Die persönliche Hygiene der Beschäftigten ist durch die Möglichkeit zur Handdesinfektion oder zum Händewaschen am Arbeitsplatz und Desinfektion der notwendigerweise häufig berührten Arbeitsgeräte, insbesondere Tastatur, Touchbildschirm, Zapfhahn, Theken und Servierwagen, sicherzustellen.	■ Ausreichend Reinigungs- und Desinfektionsmittel den Mitarbeitern zur Verfügung stellen ■ Betriebsinterne Unterweisung der Mitarbeitenden und die Teilnahme dokumentieren ■ Arbeitsgegenstände wenn möglich personalisieren, um eine Übertragung der Mitarbeiter untereinander zu verhindern. (z.B. Messer vom Chef.) ■ Höhere Arbeitsteilung an den verschiedenen Posten und weniger Durcheinanderarbeiten einfordern	DEHOGA-Muster „Belehrung und Dokumentation für Corona-Verhaltensregeln der Mitarbeiter im Gastgewerbe“ Info Icons „Händehygiene“

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§4 Hygiene und Desinfektion			
BGN ☐	Die Beschäftigten werden über die allgemeinen Hygienemaßnahmen unterwiesen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette.	■ Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. ■ Das Nicht-ins-Gesicht Fassen der Mitarbeiter trainieren.	BGN Merkblatt „Maßnahmen bei Tätigkeiten mit Kundenkontakt“ https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/ DEHOGA-Aushang „Verhaltensregeln für Mitarbeiter im Gastgewerbe“ DEHOGA-Anleitung „Nies- und Hustenetikette“
CoronaVO ☐	**(8)** Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck ist mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel und einer Temperatur von mindestens 60 Grad Celsius zu spülen.	■ Elektrische Spülmaschinen erfüllen die Vorgabe. ■ Warmwasser aus dem Wasserhahn hat üblicherweise 30°C-60°C und reicht nicht aus. ■ Auch Arbeitsmaterialien in der Küche häufiger über 60°C spülen	Seife und Spülmittel muss Tenside enthalten (tun es in der Regel)
CoronaVO ☐	**(9)** Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen.	■ (Eingangs-)Türen wo möglich geöffnet lassen (oder Automatik) ■ Regelmäßiges Stoßlüften vor Servicebeginn	

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§4 Hygiene und Desinfektion (speziell: Schutzausrüstung)			
CoronaVO ☐	**(6)** Beschäftigte haben in allen Räumen der Gaststätte mit Gästekontakt eine MNB zu tragen, wenn dies nicht aus medizinischen Gründen oder aus sonstigen zwingenden Gründen unzumutbar ist oder wenn nicht ein anderweitiger mindestens gleichwertiger baulicher Schutz besteht.	■ Alle Mitarbeiter im Gastraum (auch Thekenmitarbeiter) müssen eine MNB tragen ■ Das Tragen einer MNB wird immer mehr zur Regel und somit immer normaler und dient dem Schutz des Mitarbeiters ■ Für Gäste gibt es aktuell keine MNB Pflicht! In Gängen, dem Aufzug und auf dem Weg zur Toilette, wo kein Abstand von 1,5m gewährleistet ist, wird das Tragen einer MNB dem Gast jedoch dringend empfohlen. ■ Ein „Facer/face shield“, der den Mund- und Nasenbereich nicht vollständig abdeckt, ist kein adäquater Ersatz zu einer MNB und kann nur ergänzend getragen werden. ■ Eine Plexiglaswand zwischen Gast und Mitarbeiter stellt unseres Erachtens einen gleichwertigen baulichen Schutz dar.	DEHOGA-Icon „Mund-Nasen-Schutz benutzen, wo vorgeschrieben“ DEHOGA-Icons zum Wegeleitsystem (Vorlage für Pfeile
CoronaVO ☐	… Außerhalb der Räume der Gaststätte mit Gästekontakt wird das Tragen einer MNB bei Vorliegen besonderer gesundheitlicher Risiken bei engem Kontakt zu den Arbeitskolleginnen und -kollegen empfohlen.	■ Köchen und anderen Mitarbeitern ohne Gastkontakt ist das Tragen einer MNB nicht vorgeschrieben, aber zum eigenen Schutz vor einer Infektion empfohlen ■ Strike Arbeitsteilung und das Verlagern von Vorbereitungsprozessen zeitlich und personell verringert auch das Risiko sich zu infizieren. ■ Mitarbeiter im Außenbereich (Terrasse) müssen zwar nicht zwingend eine MNB tragen, dennoch ist es dringend zu empfehlen und entspricht auch einer Logik, da ja der Schutzabstand zum Gast nicht eingehalten werden kann.	
CoronaVO ☐	**(5)** Die Arbeitgeber haben den Beschäftigten für den gesamten Arbeitstag nichtmedizinische Alltagsmasken oder vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckungen (MNB) in ausreichender Anzahl bereitzustellen.	■ Sowohl Einmal-Masken wie auch waschbare selbstgemachte MNB sind möglich.	Über DEHOGA-Partner „Office Depot“ oder andere Lieferanten
CoronaVO ☐	**(7)** Die Pflicht zum Tragen von Schutzhandschuhen mit Blick auf den Arbeitsschutz und aufgrund einer Gefährdungsbeurteilung oder der Anwendung eines Hautschutzplanes bleibt unberührt.	■ Zusätzliche Schutzhandschuhe aufgrund Corona sind nicht verpflichtend. ■ BGN: außer als Schutzausrüstung in Verbindung mit ätzenden Flüssigkeiten etc.	

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§5 Zahlungsabwicklung			
CoronaVO ☐	Die Bezahlung soll nach Möglichkeit ohne Bargeld erfolgen. Auf die bargeldlose Zahlungsmöglichkeit soll hingewiesen werden. Bei Barzahlung hat die Geldübergabe über eine hierfür geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche zu erfolgen, um einen direkten Kontakt zwischen den Beschäftigten und den Gästen zu vermeiden.	■ Servier-Tablett ist als Vorrichtung geeignet und kann bei der Bargeld-Übergabe genutzt werden. ■ Bank-/Kreditkarten für Kontaktloses Bezahlen haben bereits sehr viel Gäste ■ Apple Pay, GooglePay kann verwendet werden ■ EC-Geräte nach Benutzung durch den Gast desinfizieren	PIN-Eingabe erst ab 50€ wird aktuell geprüft
§6 Weitere Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten			
CoronaVO ☐	**(1)** Die Infektionsgefährdung der Beschäftigten ist unter Berücksichtigung der Bedingungen am Arbeitsplatz zu minimieren. Hierbei ist gegebenenfalls ein Schichtbetrieb mit festen Teams einzurichten. Soweit möglich sollen Parkplätze für Beschäftigte bereitgestellt werden, um die Benutzung des öffentlichen Personennahverkehrs zu vermeiden.	■ Wo möglich, zwei rollierende Teams einführen, um bei Infektion eines Mitarbeiters, den Betrieb trotzdem am Laufen zu halten. ■ Versetzte Schicht- und Pausenzeiten einführen, um Kontakt der Mitarbeiter untereinander zu reduzieren ■ Keine Besprechungen auf engem Raum ■ Empfohlenes Tragen einer MNB auch im Nicht-Gast-Bereich ■ Die Abstandsregel gilt auch in allen internen Bereichen wie Pausenräume, Raucherzonen, Personaleingang, Vorbereitungsküchen, MA-Toiletten, usw.	DEHOGA-Aushang „Corona Verhaltensregeln für Mitarbeiter im Gastgewerbe“
BGN ☐	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitgestellt, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch gereinigt	■ Arbeitsgeräte personalisieren (z.B. Messer vom Chef) ■ Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. ■ Feste Aufgaben, weniger Durcheinanderarbeiten	
CoronaVO ☐	**(2)** Beschäftigte sind umfassend zu informieren und zu schulen, insbesondere mit Hinweis auf die durch die SARS-CoV-2-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben. Auf die Beteiligung des Betriebsratsrats gemäß Betriebsverfassungsgesetz ist zu achten.	■ Kommunikation schafft Vertrauen und Hygienemaßnahmen Sicherheit ■ Stetige Kommunikation auch mit Mitarbeitern, die sich aktuell in Kurzarbeit befinden ■ Teilnahme der Beschäftigten an der Unterweisung dokumentieren lassen.	DEHOGA-Muster „Belehrung und Dokumentation für Corona-Verhaltensregeln der Mitarbeiter im Gastgewerbe“

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§6 Weitere Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten			
CoronaVO ☐	**(3)** Beschäftigte, bei denen die Behandlung einer Erkrankung mit COVID-19 aufgrund persönlicher Voraussetzungen nicht oder eingeschränkt möglich ist, sowie Beschäftigte mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf einer Erkrankung mit COVID-19 dürfen nicht für Tätigkeiten mit vermehrtem Personenkontakt und für Tätigkeiten eingesetzt werden, bei denen der Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann.	■ Arbeitsplatzwechsel in eine andere Abteilung prüfen. (Auf der Etage kann der persönliche Kontakt einfacher vermieden werden, wie im Service) ■ Homeoffice für administrative Arbeiten prüfen. ■ Eine Risikobewertung kann der Arbeitgeber nicht selbst vornehmen. Hier ist ein ärztliches Attestes einzufordern ■ Wenn ein Arbeitnehmer als Risikoperson arbeiten möchte, sollte auch ein ärztliches Attest über Arbeitsfähigkeit vorgelegt werden. ■ Gegebenenfalls Tätigkeitsverbot aussprechen	Bei Fragen hierzu bitte DEHOGA-Juristen kontaktieren.
CoronaVO ☐	**(4)** Die arbeitsschutzrechtlichen Verpflichtungen des Arbeitgebers, insbesondere nach §§ 3 bis 5 des Arbeitsschutzgesetzes, und die Pflicht, Gefährdungsbeurteilungen im Hinblick auf neu hinzukommende Gefährdungen zu ergänzen, bleiben unberührt.	■ Gastgewerbliche Betriebe müssen die bisher auch schon geltenden Arbeitsschutzstandards einhalten und sind angehalten, die durch das Corona-Virus entstandenen Gefährdungen für Ihre Mitarbeiter schriftlich zu dokumentieren.	BGN Ergänzung Gefährdungsbeurteilung DEHOGA „Beurteilungshilfe“ in Kürze abrufbar
BGN ☐	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen werden muss.	■ Offene Kommunikation und Akzeptanz vorleben ■ Unterweisung dokumentieren	DEHOGA-Muster „Belehrung und Dokumentation für Corona-Verhaltensregeln der Mitarbeiter im Gastgewerbe“

☑	Gesetzliche Vorgaben	Umsetzungsvorschläge (individuell prüfen)	Hilfe / Anmerkung
§7 Inkrafttreten, Außerkrafttreten			
CoronaVO ☐	Diese Verordnung tritt am 18. Mai 2020 in Kraft. Sie tritt mit Ablauf des Tages außer Kraft, an dem die Corona-Verordnung außer Kraft tritt.	■ Es ist gut möglich, dass die Verordnung im Laufe der Zeit an die sich verändernden Rahmenbedingungen angepasst werden wird. ■ Der DEHOGA informiert über seine Mitglieder über den Newsletter bei Änderungen.	
Allgemeine Hygienemaßnahmen			
SchankV ☐	Bei längerer Betriebsunterbrechung ist die Getränkeschankanlage fachgerecht gemäß „SchankV - Getränkeschankanlagenverordnung Verordnung über Getränkeschankanlagen“ in Betrieb zu nehmen:	**Insbesondere zu beachten:** ■ Eine professionelle, chemisch-mechanische Reinigung der Schankanlage ist durchzuführen ■ Es ist nicht ausreichend, die Schankanlage lediglich zu spülen oder den frischen Getränke-behälter an die Schankanlage anzuschließen ohne die Schankanlage zu reinigen	DGUV-Merkblatt „Wiederinbetriebnahme von Getränkeschankanlagen“
Trinkwasser ☐	Wiederinbetriebnahme der Trinkwasserleitungen nach der coronabedingten Schließung	**Das Amt für Wasserwirtschaft und Bodenschutz Offenburg empfiehlt:** ■ Es genügt üblicherweise, alle Entnahmestellen vollständig zu öffnen und das Wasser bis zur Temperaturkonstanz abfließen zu lassen. Dies können Sie leicht überprüfen, indem Sie Ihren Finger in den Wasserstrahl halten, bis sich die Temperatur des kalten Trinkwassers nicht mehr ändert.	

Wir bemühen uns, diese Informationen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Bitte beachten Sie, dass das folgende Dokument keine Rechtsberatung ersetzt. Für Schäden, die durch die Verwendung dieses Dokuments entstehen könnten, ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Hiervon ausgenommen ist die Haftung für Schäden an Körper, Leben und Gesundheit, für die die gesetzlichen Haftungsregeln uneingeschränkt gelten. Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der verwendeten Dokumente und beachten Sie unsere Verbandsmitteilungen.

DEHOGA – Hotel-und Gaststättenverband