

CORONAVIRUS / COVID-19
V 1.0 / 17.09.2020

MUSTER-HANDBUCH ZU HYGIENE- UND SICHERHEITSMASSNAHMEN FÜR GASTRONOMIE UND FITNESS-EINRICHTUNGEN

**ALS ARBEITSHILFE FÜR GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN IN SHOPPING CENTERN UND IN INNENSTÄDTEN
SOWIE FÜR FITNESS-EINRICHTUNGEN – ZUR ORIENTIERUNG FÜR KOMMUNEN, BEHÖRDLICHE ENTSCHEIDUNGSTRÄGER,
EIGENTÜMER UND MIETER**



VORWORT

STÄDTE BRAUCHEN LEBENDIGE MARKTPLÄTZE

Marktplätze leben von der bunten Vielfalt aus Shopping, Kultur, Begegnung, Verweilen, Erlebnis, Atmosphäre, dem kleinen Urlaub zwischendurch. Die lebendige Kultur der Marktplätze und damit der Innenstädte hat eine neue Dimension erfahren. Nach dem fast völligen „Herunterfahren“ aller gesellschaftlichen Möglichkeiten sich zu treffen sind mit Augenmaß und Verantwortung aller Beteiligten schrittweise Erlebnis, Begegnung sowie Kultur unter den Bedingungen des „Normalen Neuen“ wieder möglich. Dies zu stabilisieren und auszubauen, ist die große Herausforderung zur Bewältigung der Corona-Krise und für alle Menschen absolutes Neuland.

Dabei kommt neben dem Einzelhandel der Gastronomie, dem Hotelgewerbe und Freizeiteinrichtungen eine besondere Bedeutung zu. Mit unserer Dokumentation wollen wir Eigentümer, Betreiber, Städte, Kommunen und behördliche Entscheidungsträger informieren und mit Handlungsempfehlungen deren Arbeit unterstützen. Wir zeigen auf, was zu tun ist, und dokumentieren Lösungen, um das Infektionsrisiko zu minimieren und wie sie in der Praxis umgesetzt und die notwendigen Anforderungen erfüllt werden. Die Bandbreite der Lösungen zeigt auf, dass es je nach lokalen Anforderungen und unterschiedlichen Phasen der Ausbreitung der Pandemie unterschiedlichste Möglichkeiten gibt, die Vorgaben zu erfüllen. Die unternehmerischen Initiativen zur Stabilisierung des Geschäftsbetriebes und zur Einhaltung der not-

wendigen Schutzmaßnahmen gegen Corona sind beispielhaft dargestellt und tragen Empfehlungscharakter. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und sind immer mit den aktuellen gesetzlichen und behördlichen Vorgaben abzugleichen. Ein Abgleich und die Überprüfung der zur Lösung angebotenen individuellen Maßnahmen kann anhand des Musterhandbuchs erfolgen und gegebenenfalls optimiert werden. Im Rahmen der weiteren Entwicklung werden wir eine Fortschreibung vornehmen und freuen uns über Anregungen und Hinweise, um Unternehmen und Menschen so gut es geht auf dem Weg in die „neue Normalität“ zu unterstützen und zu schützen, damit wir die lebendigen Marktplätze erhalten.

Wir glauben an die gemeinsame Vernunft, Disziplin und Kreativität. Wir sind sicher, dass wir nur gemeinsam Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen organisieren und umsetzen können.

Die Analyse und Bewertung der aktuellen Situation des Verhaltens der Bevölkerung lässt gut erkennen, dass eine Steuerung und aktive Einflussnahme zur Einhaltung der notwendigen Verhaltensregeln in Shopping Centern, Gastronomie, Hotels und kulturellen Einrichtungen deutlich erfolgreicher ist als in anderen öffentlichen Bereichen.

Der Vorstand des German Council of Shopping Places (GCSP)

Christine Hager

Harald Ortner

Markus Trojansky



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----------|
| Vorwort | Folie 02 |
| 1 Allgemeine Hinweise | |
| 1.1 Grundsätze | Folie 04 |
| 1.2 Übergreifende Regelungen | Folie 05 |
| 1.3 Grundlagen | Folie 06 |
| 1.4 Deutliche Kommunikation und Visualisierung der länderspezifischen Verhaltensregeln vor Ort | Folie 07 |
| 1.5 Beispiele: Kommunikation der Verhaltensregeln vor dem Besuch über Webseiten, Social Media, Bildschirme, Print | Folie 08 |
| 2 Steuerung und Einflussnahme auf das Besucherverhalten | Folie 09 |
| 2.1 Allgemeine Handlungsempfehlungen für Gastronomen | Folie 10 |
| 2.2 Ausrichtung des Gastraums am Beispiel Planung Food Court | Folie 11 |
| 2.3 Organisation der Abläufe / Gasträum | Folie 12 |
| 2.4 Umsetzung der Maßnahmen im Gasträum | Folie 15 |
| 2.5 Weitere Maßnahmen im Gasträum | Folie 17 |
| 2.6 Organisation der Abläufe: Buffet / Service / Empfang | Folie 18 |
| 2.7 Kind- und familiengerechter Service | Folie 19 |
| 2.8 Zahlungsverkehr | Folie 20 |
| 2.9 Begrenzung der Aufenthaltsdauer | Folie 21 |
| 2.10 Gastronomische Außenbereiche | Folie 22 |
| 2.11 Außer-Haus-Verkauf | Folie 23 |
| 2.12 Visualisierung der Hygienestandards im Gästebereich / Hygienemaßnahmen im Sanitärbereich | Folie 24 |
| 2.13 Maßnahmen zur Konfliktbewältigung bei bewussten Verstößen gegen bestehende Hygieneregeln | Folie 25 |
| 2.14 Parkplatzmanagement | Folie 26 |
| 3 Hygiene- und Schutzmaßnahmen | Folie 27 |
| 3.1 Umsetzung der erarbeiteten und bestätigten individuellen Hygienekonzepte | Folie 28 |
| 3.2 Beispiel einer neuen hochwertigen Desinfektionstechnologie | Folie 30 |
| 3.3 Konzepte für Produktion – Küche – Personal Gasträum, Produktion und Küche bilden eine Einheit | Folie 31 |
| 3.4 Umgang mit Personal | Folie 32 |
| 3.5 Sicherstellung und Einhaltung des Hygienekonzeptes | Folie 33 |
| 3.6 Einhaltung der Hygieneregeln / Checkliste Hygiene | Folie 34 |
| 3.7 Hinweise zu Grundsätzen Küchenhygiene / Lebensmittelhygiene | Folie 35 |
| 3.8 Umgang mit Lieferanten und Dienstleistern | Folie 36 |
| 3.9 Hinweise für eine Checkliste Gastronomie | Folie 37 |
| 4 Sonderregelungen und Grundsätze für Fitness-Studios | Folie 38 |
| 4.1 Einleitung | Folie 39 |
| 4.2 Checkliste für die Wiedereröffnung von Fitness-Studios | Folie 40 |
| 4.3 Sonderregelungen und Grundsätze für Fitness-Studios | Folie 43 |
| 4.4 Regeln für die „neue Realität“ in Fitness-Studios | Folie 44 |
| 4.5 Checkliste für die Reinigung im Fitness-Studio | Folie 49 |
| 5 Sonderregelungen und Grundsätze für Wellness-Einrichtungen | Folie 50 |
| 5.1 Nutzung der Wellness-Einrichtungen | Folie 51 |
| 6 Ausblick | |
| Perspektiven und Maßnahmen bei steigenden Infektionszahlen | Folie 53 |
| 7 Danke | Folie 54 |

Rund 750 Mitgliedsunternehmen der Bereiche Handel, Entwicklung und Analyse, Finanzierung, Center-Management, Architektur, Handelsimmobilien sowie Einzelhändler, Marketing-Spezialisten und Städte und Kommunen bilden im **German Council of Shopping Places (GCSP)** einen aktiven Interessenzusammenschluss als ideale Networkingbasis des Handels und der Handelsimmobilienakteure. Mit rund 1 Million Arbeitnehmern und direkt verbundenen Dienstleistern repräsentieren die Mitgliedsunternehmen des GCSP einen bundesweit bedeutenden Wirtschaftszweig.



1.1

ALLGEMEINE HINWEISE

GRUNDSÄTZE

PHASENMODELL UND GESETZLICHE VORGABEN ALS GRUNDLAGE

Den nachfolgenden Anregungen und Handlungsempfehlungen des Musterhandbuchs zu Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen ist vorangestellt: **Die Pandemie und von SARS – CoV2 ausgehenden Gefahren existieren weiter!**

Der Grad der Gefährdung oder der Grad der Eindämmung der Pandemie ist im starken Maße von der breitenwirksamen Umsetzung und Einhaltung der Hygiene- und Schutzmaßnahmen abhängig.

Es gilt grundsätzlich § 32 Satz 1 des Infektionsschutzgesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 3 vom 27. März 2020 (BGBl. S. 587).

Genannte und beispielhaft aufgeführte rechtsverbindliche Grundsätze beziehen sich auf ein Phasenmodell:

- **Phase Null** beschreibt die grundsätzliche und strikte Eindämmung der Pandemie – vergleichsweise Lockdown.
- In einer **Phase Eins** sind schrittweise Lockerungen oben genannter Maßnahmen möglich, aber deutlich basierend und abgeleitet aus diesen, behördlich und in lokaler Verantwortung erlassen.
- **Phase Zwei** ermöglicht die schrittweise Rückkehr zu einer neuen Normalität, die ebenfalls bestimmt ist von Verhaltens- und Hygieneregeln zum Schutz der Bevölkerung.

Die im Handbuch vorgestellten Hinweise und Empfehlungen beziehen sich auf den Übergang zur Phase Eins und zur Phase Zwei und berücksichtigen den wichtigen Hinweis der deutlichen und kontinuierlichen Beobachtung der Entwicklung, um gegebenenfalls zielgerichtet erneut Einschränkungen umsetzen zu können.

Grundsätzlich gilt:

1. Die in Phase Eins und Zwei ermöglichten Lockerungen sind von einer positiven Entwicklung des Infektionsgeschehens abhängig. Das heißt zeitlich nicht auf Dauer, nicht festgeschrieben, eine Rückführung zu Maßnahmen der Phase Eins oder Null kann bei negativer Entwicklung notwendig sein. Das muss geplant und konzeptionell vorbereitet sein!
2. In unterschiedlichen Phasen kommen für Betreiber und Verantwortliche unterschiedliche Maßnahmenpakete zur Umsetzung.
3. Lokal und regional kann das Infektionsgeschehen unterschiedlich sein und damit können auch differenzierte Maßnahmen zur Anwendung notwendig werden.
4. Hygienemaßnahmen und gegebenenfalls deren Änderungen oder Anpassung an das aktuelle Infektionsgeschehen sind prinzipiell mit den zuständigen Behörden abzustimmen.



1.2

ALLGEMEINE HINWEISE

ÜBERGREIFENDE REGELUNGEN

Es gelten grundsätzlich bundesweit geltende Richtlinien, die durch länderspezifische und lokale Verordnungen konkretisiert werden.

Auszug aus der Verordnung zur Beschränkung von sozialen Kontakten und des Betriebes von Einrichtungen und von Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie (Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung):

Die Verordnung zur Beschränkung sozialer Kontakte und des Betriebs von Einrichtungen und Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie wurde am 7. Mai 2020 beschlossen und ist am 9. Mai 2020 in Kraft getreten. Sie wurde zuletzt am 11. August 2020 geändert. Die Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung (CoKoBeV) ersetzt die Dritte Verordnung zur Bekämpfung des Corona-Virus vom 14. März 2020 sowie die Vierte Verordnung zur Bekämpfung des Corona-Virus vom 17. März 2020. Stand bei Erlass dieser Verordnungen noch das Gebot eines schnellen „Lockdown“ im Vordergrund, regelt die CoKoBeV nun die Bedingungen, unter denen eine stufenweise Rückkehr in eine gewisse Form der Normalität unter Pandemiebedingungen möglich ist.

Auch die neue Verordnung zielt auf die Eindämmung sowie den Erhalt der erzielten Erfolge bei der Bekämpfung des neuartigen SARS-CoV-2 Virus, das sich in kürzes-

ter Zeit weltweit verbreitet hat. Sie bestimmt kontaktreduzierende Maßnahmen zur Verlangsamung des Infektionsgeschehens und zum Schutz besonders vulnerabler Gruppen. Durch die Einschränkung von Kontakten und die Aufstellung verschiedener Abstands- und Hygieneregeln für diverse Einrichtungen, Betriebe und Angebote sollen Infektionsketten unterbrochen werden.

Gaststätten, Mensen, Kantinen, Hotels, Eisdielen, Eiscafé und andere Gewerbe dürfen Speisen und Getränke zur Abholung oder Lieferung und zum Verzehr vor Ort anbieten. Das Gleiche gilt für Bars, Kneipen und Schankwirtschaften, wenn sie mit Gaststätten vergleichbar sind. Ebenso ist Diskotheken und Tanzlokalen der Betrieb untersagt. Tanzveranstaltungen sind verboten.

GRUNDLAGEN

Der schrittweisen weiteren Wiederinbetriebnahme und Belegung der Gastronomie, der Kulturangebote und der Freizeiteinrichtungen sind Verhaltens- Kontroll- und Hygieneregeln vorangestellt.

- Diese sind als **erforderliche Regularien** zu verstehen, um eine schrittweise und kontinuierliche Aktivierung und Stabilisierung der oben genannten Unternehmen und die **schrittweise Lockerung** der getroffenen Auflagen zu ermöglichen. Das heißt, die strikte Einhaltung der definierten Erfordernisse ist unumgänglich.
- Nur eine **stabile** und **dauerhafte Eingrenzung** der Infektionsrisiken sichert die wirtschaftliche Stabilisierung und eine angestrebte Atmosphäre der Gastronomie, der Hotels und der Kultur.
- **Es wird empfohlen, folgende Grundsätze zu beachten:**
 1. Unterschiedliche Phasen beinhalten eine unterschiedliche Ausprägung der Pandemie. Jede Phase erfordert darauf gezielt abgestimmte Maßnahmenpakete.
 2. Den aktuellen Phasen der Pandemie angepasste Maßnahmen, koordiniert und abgestimmt mit den lokalen Behörden, ermöglichen einerseits lokale Lockerungen oder Verschärfungen

3. Als rechtzeitige Reaktion auf lokal auftretende Hotspots in Koordination mit den lokalen Behörden.
4. Jeder Betreiber einer gastronomischen Einrichtung oder eines Fitness-Studios legt für seine Zuständigkeit ein separates, behördlich abgestimmtes Sicherheitskonzept vor, das nachweist, dass vorgegebene, erprobte Richtlinien zur Minimierung der Infektionsrisiken mit einem Maximum an Sicherheit umgesetzt sind.



DEUTLICHE KOMMUNIKATION UND VISUALISIERUNG DER LÄNDERSPEZIFISCHEN VERHALTENSREGELN VOR ORT

Hier beispielhaft: Auszug aus den grundsätzlichen Informationen des Landes Schleswig-Holstein zur Öffnung der Gaststätten ab dem 18.05.2020

„Die Öffnung von Gaststätten ist auf eine Höchstzahl von gleichzeitig anwesenden Personen pro Gastraum beschränkt. Pro Gastraum sind maximal 50 Gäste zulässig. Grundsätzlich sind Tische für zwei Personen vorzusehen, allerdings dürfen Gruppen im Rahmen der Kontaktbeschränkungsregeln zusammensitzen. Zwischen den Gästegruppen ist ein Abstand von mindestens 1,50 Metern zwingend, was eine Platzierung Rücken an Rücken ohne Schutzwand ausschließt.“

Die Reservierung erfolgt unter Angabe sämtlicher Gästenamen, -anschriften und einer Telefonnummer. Die Gaststätten müssen um 22 Uhr schließen. Diese Regelungen gelten für alle gastronomischen Betriebe, auch wenn diese nur Teil anderer Einrichtungen sind wie etwa Tierparks, auf Sportanlagen oder in Einzelhandelsgeschäften.“

Die bestehenden Informationen wurden den Gastronomiebetreibern bereits mitgeteilt und im Gespräch empfohlen, das Konzept für den eigenen Gastraum rechtzeitig vorzubereiten.



Für detailliertere und umfassendere Informationen und rechtlich verbindliche Hinweise empfehlen wir: <https://www.haerting.de/>



BEISPIELE: KOMMUNIKATION DER VERHALTENSREGELN VOR DEM BESUCH ÜBER WEBSEITEN, SOCIAL MEDIA, BILDSCHIRME, PRINT

Die Nutzung der digitalen Medien hat sich seit Beginn der Pandemie intensiviert. Häufig werden für eine Entscheidung über einen Besuch Informationen über Webseiten oder Social Media zugrunde gelegt, auch vor dem Besuch von Shopping Centern sowie gastronomischen und kulturellen Einrichtungen.

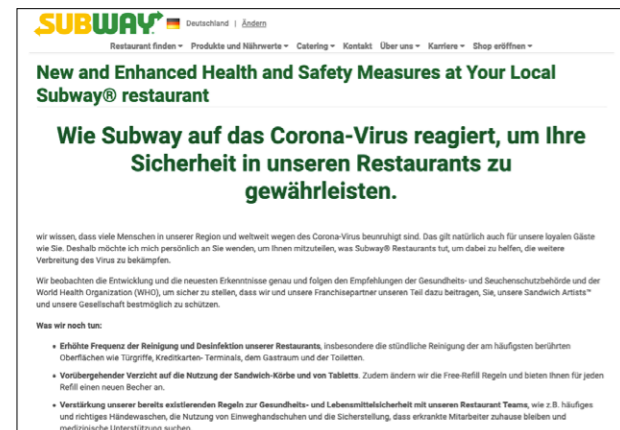
Es bietet sich an, wichtige Botschaften wie Reservierung, Nutzung von Zeitfenstern, Abläufe im Gastraum, Hygieneregeln, Erfassung von Personendaten, eingeschränktes Sortiment, Lieferservices, jeweils der aktuellen Entwicklung angepasst über digitale Medien zu kommunizieren – siehe nachfolgende Beispiele.



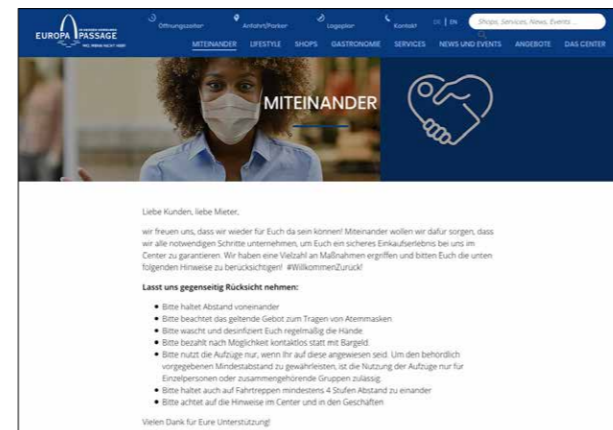
Burger King



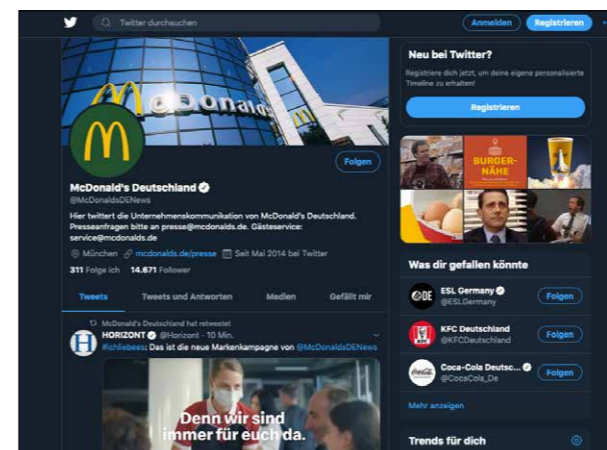
Subway



Subway



Europa Passage



Mc Donalds



Info-Displays im Eingangsbereich der Malls

STEUERUNG UND EINFLUSSNAHME AUF DAS BESUCHERVERHALTEN

Die nachfolgenden Empfehlungen werden nach folgenden Schwerpunkten dargestellt und jeweils mit ausgewählten Maßnahmen verdeutlicht:

- A** Handlungsempfehlungen
- B** Organisation und Abläufe im Gastraum
- C** Verhalten Personal im Gastraum
- D** Erwartetes Verhalten der Gäste im Gastraum

ALLGEMEINE HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN FÜR GASTRONOMEN

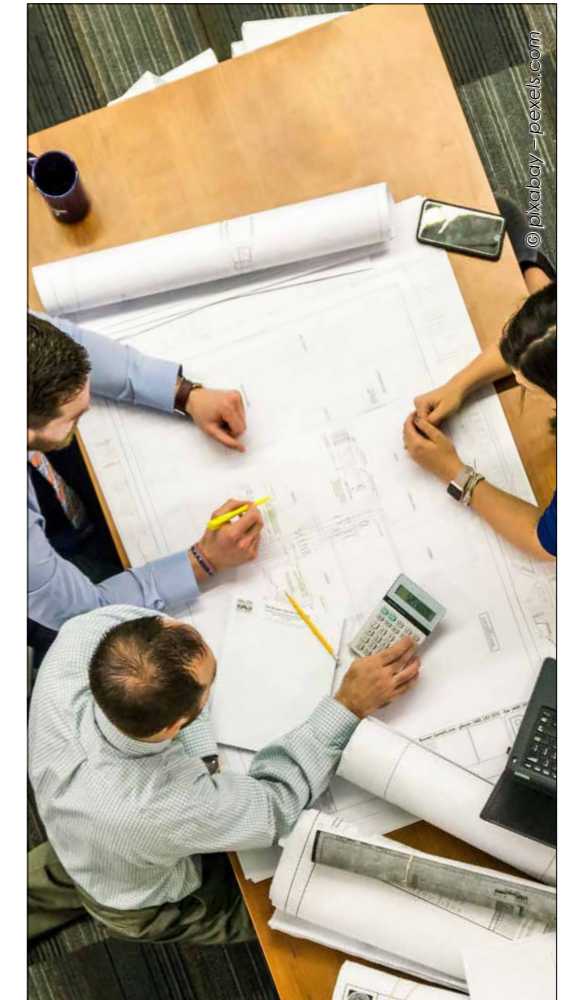
Bei den vorliegenden Handlungsempfehlungen unterscheiden wir nach unterschiedlichen Arten der Gastronomie. Bei der Umsetzung sind daher je nach Art der Gastronomie (Food Court, Restaurant, Kantine) unterschiedliche Maßnahmen zu berücksichtigen.

- A Handlungsempfehlungen unter Beachtung der Entwicklungsphasen der Pandemie**
- B Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Tischen**
 - ↳ Begrenzte Personenzahl pro Tisch
 - ↳ Kommunikation der neuen Maßnahmen an die Gäste
 - ↳ Keine Selbstbedienung, Buffets im klassischen Sinne oder Schankwirtschaft, mit Verweis auf Sonderformen von Buffet, z.B. Buffet mit Bedienung und
 - ↳ Gästebegrenzung am Buffet
- C Mund-Nase-Schutz für Personal mit Gästekontakt entsprechend lokaler Festlegungen.**
 - ↳ Mindestabstand zwischen Personal gewährleisten. Bei Bedarf voneinander getrennte Arbeitsbereiche einrichten.
- D Mund-Nase-Schutz für Gäste beim Bewegen im Gastraum (nicht am Tisch) gemäß lokaler Festlegungen.**



© iMadendron - iStockphoto.com

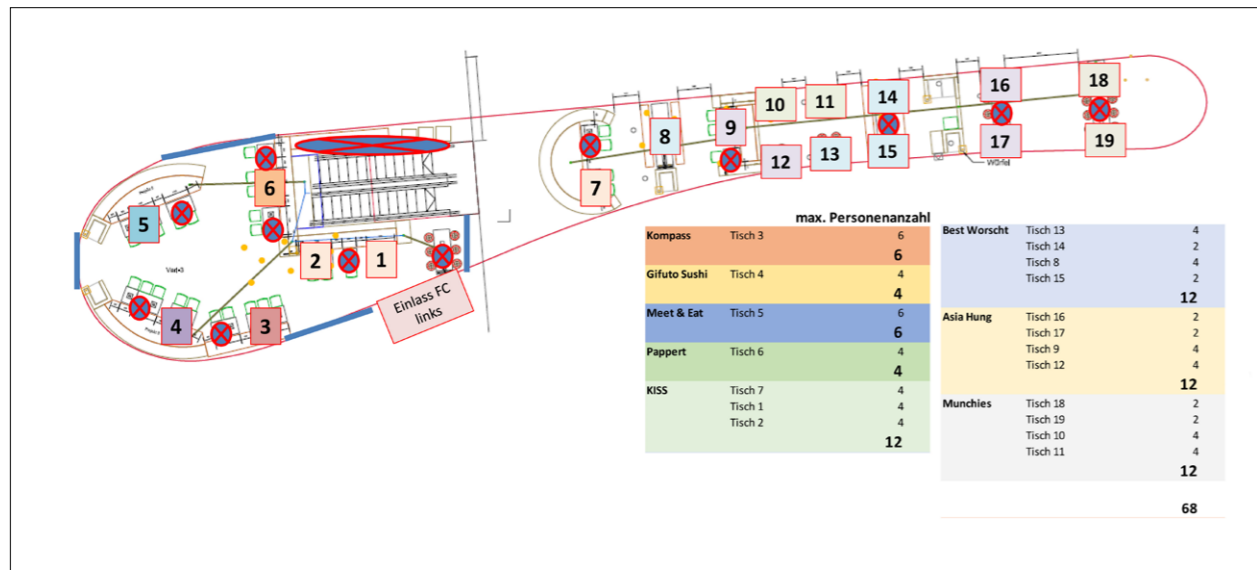
AUSRICHTUNG DES GASTRAUMS AM BEISPIEL PLANUNG FOOD COURT



ORGANISATION DER ABLÄUFE GASTRAUM

Exemplarischer Ablauf zur Einhaltung und Nutzung der Sitzbereiche im Food Court

Den Betreibern wird empfohlen, dass der allgemeine Sitzbereich im Food Court von den definierten Mietpartnern eigenständig betrieben und organisiert wird und in deren Verantwortungsbereich liegt. Es erweist sich als wirkungsvoll, zusätzlich eine Servicekraft zur Sicherstellung und Kontrolle der Abläufe und Desinfektion der Tische einzuteilen.



Zutrittssteuerung am Beispiel des Forum Hanau der HBB

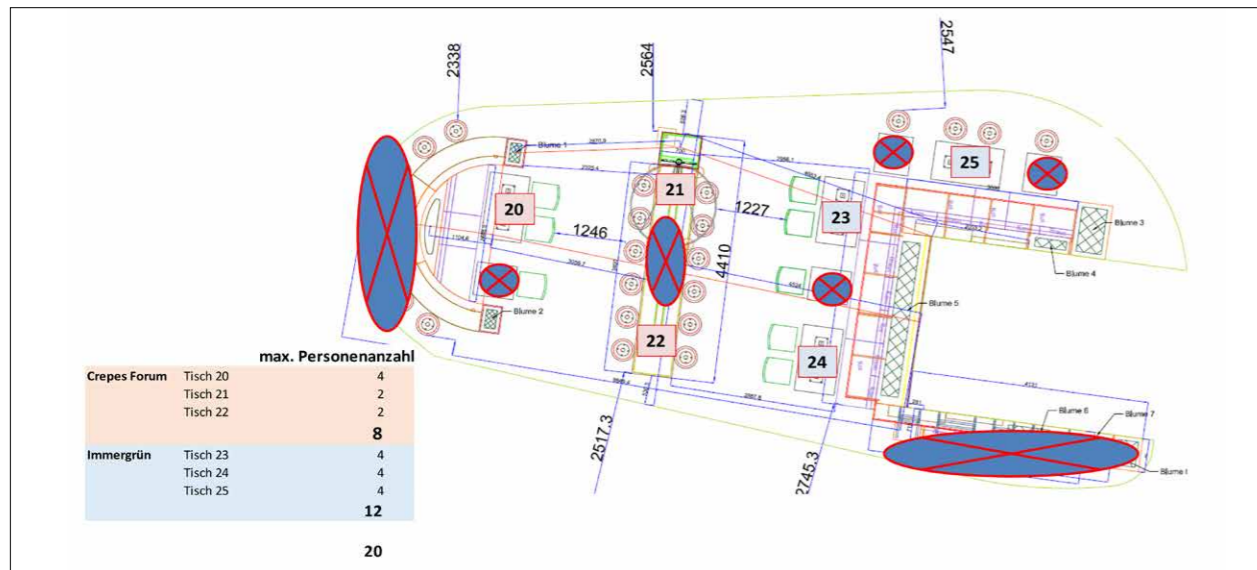


© Chaay_fee - Stock.adobe.com

ORGANISATION DER ABLÄUFE GASTRAUM

Reduzierung der Tische und Sitzmöglichkeiten im Gastraum ist notwendig im Sinne der Einhaltung der Mindestabstände.

Jeder Tisch wird einem festen Mietpartner zugeteilt, beispielsweise wird es im **Forum Hanau** insgesamt 25 Tische geben – mit einer jeweiligen Belegung von 2 bis max. 6 Personen. Insgesamt werden dort max. 88 Sitzplätze im Food Court angeboten. Die allgemeinen Sitzbereiche im Food Court werden ab 10 Uhr freigegeben.



Steuerung der Tischbelegung am Beispiel des Forum Hanau der HBB



Die Tische erhalten eine Tischnummer sowie den Hinweis, zu welchem Mietpartner sie jeweils gehören

ORGANISATION DER ABLÄUFE GASTRAUM

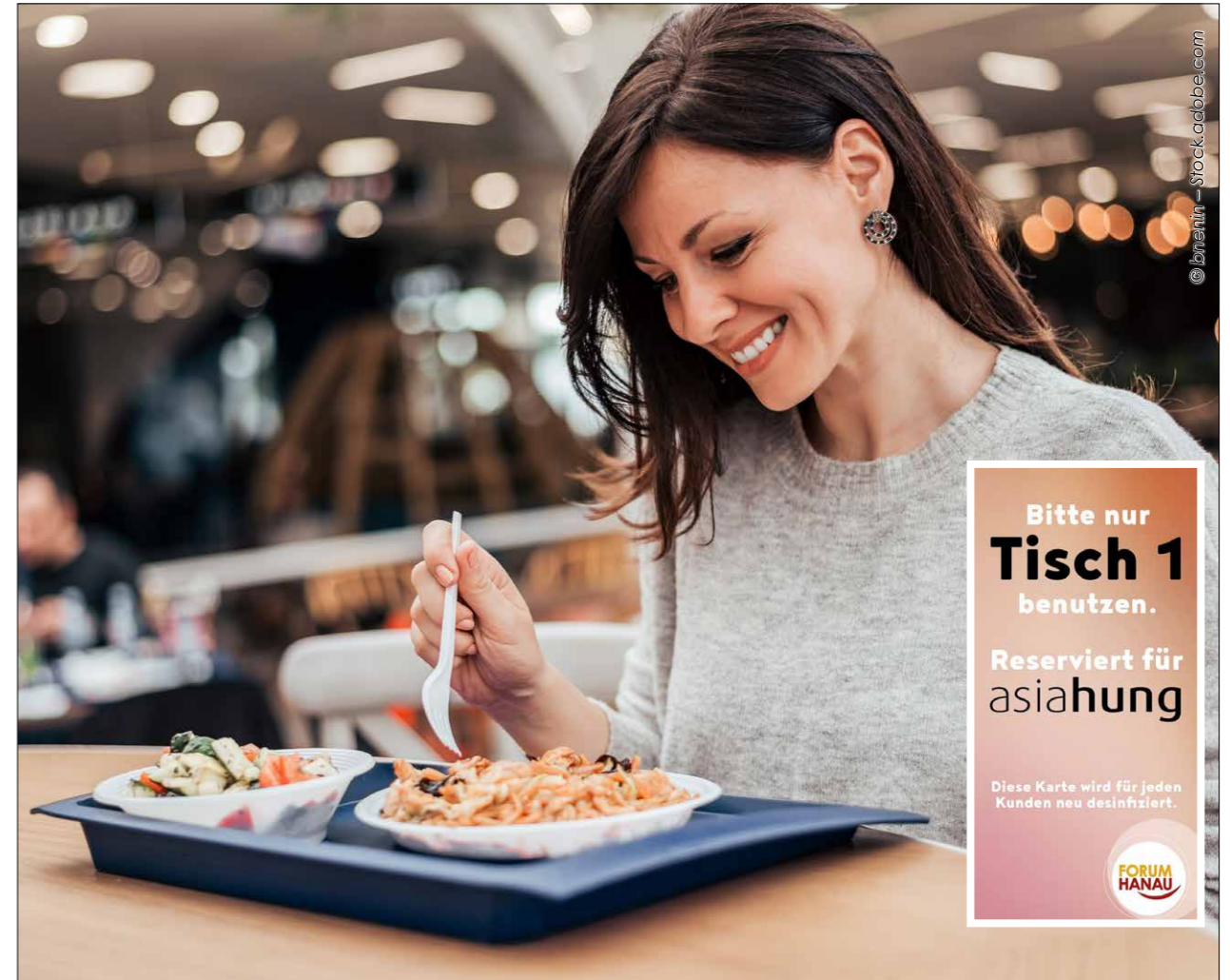
Steuerung der Sitzbereiche im Food Court mit dem Ziel der Kontaktminimierung und der notwendigen Datenerfassung gemäß der lokalen Vorgaben

Mietpartner weisen den Kunden bestimmte Tische zu und erfassen die jeweilig geforderten Daten gemäß der Landesverordnung (Name, Wohnort, Telefonnummer etc.). Anhand einer ausgehändigten Tischnummer erhalten die Kunden bei Vorlage an der Kasse das gewünschte Gericht zum Verzehr.

Musterformular zur Erfassung der personenbezogenen Daten

Besucherliste Restaurant: _____
Datum: _____

| Name | Kontaktdaten | Tischnr. | Uhrzeit (von-bis) | Bewirtendes Personal |
|------|--------------|----------|-------------------|----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |



UMSETZUNG DER MASSNAHMEN IM GASTRAUM

B Organisation und Abläufe im Gasträum

- ↘ Verhaltensregeln, Organisation und Abläufe am Eingang und über digitale Medien / Social Media kommunizieren
- ↘ Desinfektion der Tische, Stühle und Speisekarten nach jedem Gästewechsel und gegebenenfalls Austausch der Tischdecken
- ↘ Reinigungsdienst wird in die Reinigung und Desinfektion der Tische nach vorgegebenen Intervallen einbezogen (Dokumentation sicherstellen)
- ↘ Siehe dazu auch Folien 13 /14
- ↘ Sollte es zu einem Coronafall im Gästebereich gekommen sein, sind gesonderte Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in enger Abstimmung mit den lokalen Behörden vorzunehmen.

C Verhalten Personal im Gasträum

- ↘ Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- ↘ Kommuniziert mit dem Gast wird mit Mindestabstand
- ↘ Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist Mundschutz zu tragen.
- ↘ Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über Atemwege verbreitet.)
- ↘ In Armbeuge husten/niesen

- ↘ Häufiges, gründliches Händewaschen
- ↘ Wir empfehlen, den Gasträum häufig zu lüften.
- ↘ Erhöhte Reinigungsfrequenz – regelmäßige und dokumentierte Desinfektion des Gastraums
- ↘ Personal reinigt Tische und Stühle sowie Speisekarten umgehend nach Gästewechsel.



UMSETZUNG DER MASSNAHMEN IM GASTRAUM

D Erwartetes Verhalten der Gäste im Gastraum

- ↘ Bitte an die Gäste, vorab zu reservieren
- ↘ Deutlicher Hinweis an die Gäste, stets eine Maske abseits des Tisches zu tragen.
- ↘ Gäste sollen sich an die Anweisungen des Personals halten.
- ↘ Bitte um möglichst bargeldlose Zahlung
- ↘ Nur gesunde Gäste sollen den Gastraum betreten.



WEITERE MASSNAHMEN IM GASTRAUM

- Verzicht auf alle nicht notwendigen Gegenstände auf Tischen und anderen zugänglichen Bereichen gewährleistet eine leichte und schnelle Reinigung.
- Bodenmarkierungen oder Raumtrenner im Gastraum und Eingangsbereich sichern Abstände und Wege mit geringem Kontakt.
- Schulung des Personals zu den neuen Verhaltensregeln und Hygienemaßnahmen im Kontakt mit Gästen
- Ausreichend Mund-Nase-Masken für Personal und Desinfektionsmittel für Kunden und Personal bereithalten
- Falls nicht schon vorhanden: Orientierung auf bargeldlose Zahlungsmethoden
- Es wird empfohlen, an zentralen Punkten des Food Courts mit Desinfektionsspendern zu arbeiten.
- Kommunizieren Sie auch im Food Court die AHA-Regeln, z.B. in Form von Tablett-Auflegern



Safe Place Sticker



Paper Table Cover



Tablett-Aufleger aus Papier

ORGANISATION DER ABLÄUFE

BUFFET / SERVICE / EMPFANG

Abläufe an Buffet, Rezeption und im Service sind unter Beachtung der Grundsätze Abstandhalten, Hygiene und Atemschutz neu zu definieren und umzusetzen. Es gelten die behördlichen Vorgaben der Bundesländer.

BUFFET / SELBSTBEDIENUNG

D Erwartetes Verhalten der Gäste im Gasträum

- ↘ Mundschutz am Buffet und bei Bewegung im Gasträum
- ↘ Begrenzte Anzahl der Gäste am Buffet
- ↘ Abstandmarkierungen bei Selbstbedienung
- ↘ Vereinbarung von Tischzeiten
- ↘ Jeder Gast benutzt neues Besteck und neuen Teller am Buffet.
- ↘ Bildung von Themeninseln im Raum, um Frequenz zu entzerren.

SERVICE

C Verhalten des Personals im Gasträum

- ↘ Reduzierung der Selbstbedienung / mehr Service am Tisch
- ↘ Personal hält Abstand auch am Tisch ein.
- ↘ Abstand auch beim Kassiervorgang
- ↘ Händeschütteln ist verboten.
- ↘ Bargeldloses Kassieren



KIND- UND FAMILIENGERECHTER SERVICE

Die familienfreundliche Gestaltung von gastronomischen Betrieben ist für Familien und für die Gastronomie ein großer Gewinn. Für Familien liegt dieser auf der Hand. Eine familienfreundliche Atmosphäre, vor allem das Gefühl, als Familie willkommen zu sein, ist entscheidend.

Familienfreundlichkeit und notwendige Abstands- und Hygienemaßnahmen sind vereinbar. Familien möchten genug Platz haben, eine variable Tischstellung ist sehr hilfreich und sichert Abstandsregeln. **Grundsätzlich gilt:** Kinder haben mehr Verständnis für Hygieneregeln als erwartet.

- Kinder bewusst in Präventionsmaßnahmen einbeziehen
- Desinfektionsspender für Kinder im Eingangsbereich oder am Tisch in kindgemäßer Optik
- Gäste mit Kind bewußt schnell und bevorzugt bedienen
- Gastronomiebetriebe mit Thekenverkauf, z.B. in Food Courts eine Fast Line für Familien einrichten
- Nutzen sie z.B. Einweg-Papier auf dem Tisch und als Tablett-Auflagen für Kinderbeschäftigung wie Ausmalen, Bilderrätsel oder für Kurzgeschichten.
- Je nach lokalen Vorgaben sollte auf Kinderspielflächen und Geräte verzichtet werden.
- Kinder sollten in Begleitung der Eltern die Toiletten besuchen.
- Stellen Sie Kinderstühle bereit und desinfizieren Sie diese sichtbar vor Gebrauch.
- Schaffen Sie Raum / Parkfläche für Kinderwagen in Tischnähe



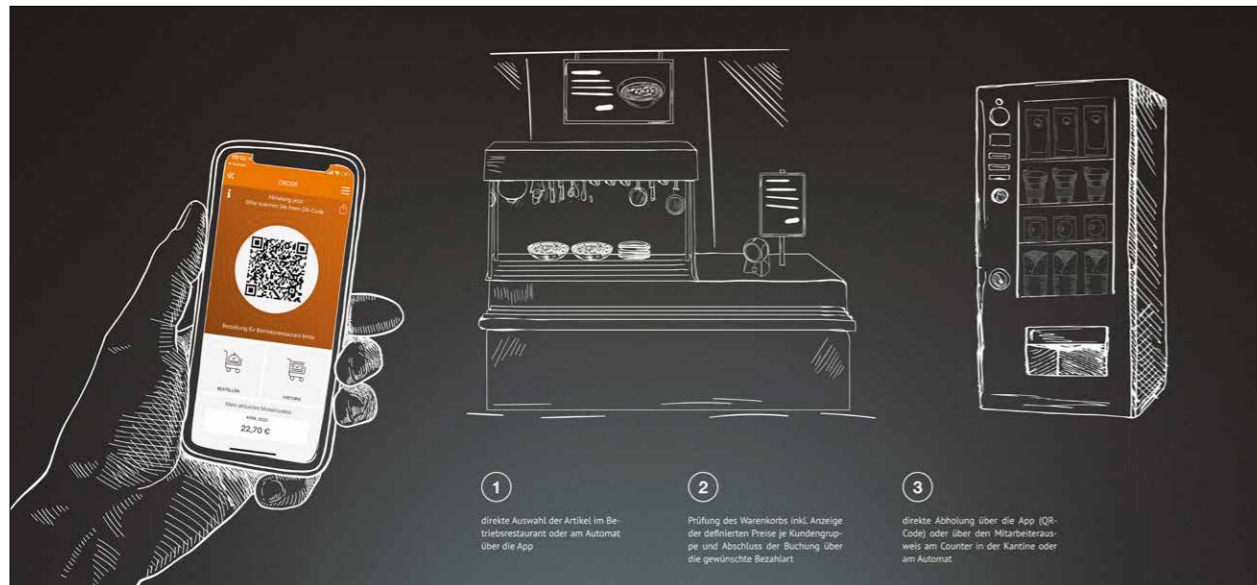
© farmveldman - stock.adobe.com

- Verfügt ihr Betrieb über einen Still- und Wickelraum kommunizieren Sie dies deutlich und offensiv.
- Sichern Sie eine hohe Frequenz der Reinigung und stellen sie Handdesinfektionsmittel bereit.
- Beziehen Sie die Eltern ein und artikulieren Sie die Wünsche im Interesse eines familienfreundlichen Ablaufes.

ZAHLUNGSVERKEHR

Einfach mit dem Smartphone bestellen, mit App bezahlen und die gekauften beziehungsweise vorbestellten Produkte abholen oder liefern lassen.

Zum Beispiel die Module Order und das Payment der **kamasys**-App stellen die neue Generation der Digitalisierung in der Gemeinschaftsverpflegung dar.



Kontaktlose Bestellsysteme



BEGRENZUNG DER AUFENTHALTSDAUER

Im Sinne der Hygienestandards und Risikovermeidung wird eine Begrenzung der Aufenthaltsdauer angeregt.

Nutzen Sie Reservierungen und vereinbaren Sie eine Aufenthaltsdauer/ein Zeitfenster. Der Verzicht auf Service an Bars und Tresen beschränkt die Aufenthaltsdauer und garantiert Distanzregeln.

- Bevorzugte schnelle Bedienung von Gästen mit Kindern zeigt Familienfreundlichkeit und verringert die Aufenthaltsdauer.
- Sprechen Sie Personen, insbesondere in der kalten Jahreszeit in Food Courts an, die als „Dauergäste“ erkennbar sind.
- In Food Courts mit zentralen und individuellen Sitzbereichen wird empfohlen, mit Servicepersonal das Abräumen der Tische zu beschleunigen.
- Das folgende deutliche Reinigen der Tische gemäß Hygienestandards orientiert ebenfalls auf eine Begrenzung der Nutzung und stellt keine Verletzung des Servicegedankens dar. Das gilt auch für Außenbereiche.
- Nutzen Sie Sicherheitspersonal in Shopping Centern um das sogenannte Abhängen Jugendlicher und Schüler insbesondere nach Unterrichtschluss oder bei fehlenden Präsenzunterricht zu unterbinden.



GASTRONOMISCHE AUSSENBEREICHE

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Selbstbedienungs-Theken sind verboten. Abholung von Tellergerichten erlaubt
- Auf den Mindestabstand achten, Schlangenbildung vermeiden
- Wegführung mit Einbahnstraßensystem / Bodenmarkierungen
- Speisekarten aus Einweg-Material / schwarze Tafeln mit weißer Beschriftung
- Tablett-Aufleger / Einweg-Papier mit Speisekarte

Beachtung der begrenzten Öffnungszeiten sowie teilweiser Unterschiede für Innen- und Außenbereiche.



AUSSER-HAUS-VERKAUF

Speisen und Getränke können zur Abholung in Gaststätten angeboten werden. Um die Anzahl der Wartenden gering zu halten, sollte online oder telefonisch vorbestellt werden. Ein Zeitfenster zur Abholung sichert reduzierte Kundenkontakte und verkürzt die Aufenthaltszeit im Gastraum oder das Warten im Außenbereich.

Die Hygieneregeln und Sicherheitsabstände müssen kommuniziert und eingehalten werden. Es wird empfohlen, separate Wartebereiche im Gastraum oder Außenbereich einzurichten. Auch in diesen Bereichen werden Desinfektionsmittel und bargeldloser Zahlungsverkehr empfohlen. Das Tragen einer Maske durch Personal und Kunden ist ratsam.

- Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer).
- Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit wie möglich zu vermeiden.
- Die Fahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln.
- Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind darüber zu informieren
- Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können.
- Das Bezahlen erfolgt möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehen Kästchen für Geld/Wechselgeld.



VISUALISIERUNG DER HYGIENESTANDARDS IM GÄSTEBEREICH / HYGIENEMASSNAHMEN IM SANITÄRBEREICH

- Auf Mindestabstand von 1,5 Metern hinweisen
- Verwendung von Bodenmarkierungen oder den Zugang durch Personal kontrollieren und beschränken
- Desinfektionsmittelpender anbringen
- Ausreichend Seife, Desinfektionsmittel und Einweghandtücher für Personal und Gäste sind zwingend.
- Regelmäßige Reinigung, Kontrolle der Sanitärräume, Leerung der Abfallbehälter und Dokumentation der Reinigung
- Pflicht Mund-Nase-Masken zu tragen für Gäste und Personal
- Hinweiszettel der DEHOGA platzieren



Desinfektionsbeispiel Sanitärbereich

MASSNAHMEN ZUR KONFLIKTBEWÄLTIGUNG BEI BEWUSSTEN VERSTÖSSEN GEGEN BESTEHENDE HYGIENEREGELN

Es wird empfohlen, Handlungsabläufe vorzubereiten, um auf „kritische Gäste“ reagieren zu können. Sowohl in Food Courts als auch in eigenständiger Gastronomie besteht die Gefahr der Verletzung der Hygiene- und Sicherheitsstandards durch angetrunkene Personengruppen und Personen, die bereits in anderer Gastronomie als unerwünscht erklärt wurden.

Die Vereinbarung eines Warnsystems zwischen benachbarten Geschäftspartnern ist sinnvoll und einfach. Kontaktdaten zu Sicherheitspersonal und gegebenenfalls Polizei sollten stets verfügbar sein.

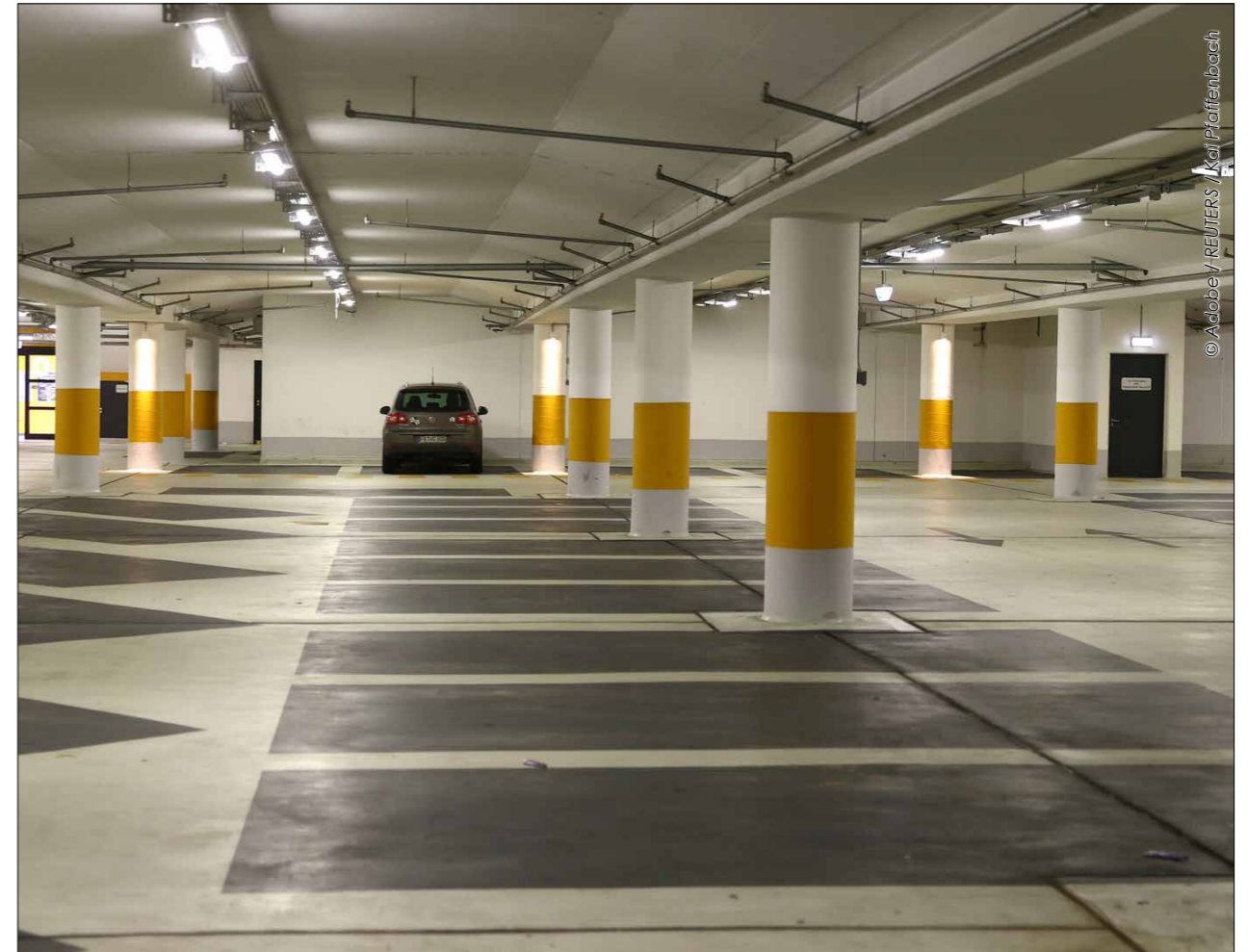


PARKPLATZMANAGEMENT

Die Kontrolle der gesamten Besucherfrequenz und die Steuerung der Verkehrswege der Gäste kann gezielt durch ein Parkplatzmanagement erfolgen.

Maßnahmen

- Es werden separate Parkflächen für Gäste, Mieter und Personal empfohlen.
- In Restaurants, kulturellen Einrichtungen und Sportstudios mit eigenen Parkplätzen ist die Anzahl der Parkflächen den zugelassenen Frequenzen anzupassen.
- Gesperrte Parkflächen sollten so gekennzeichnet sein, dass Abstände sichtbar sind.
- Abgezählte Kundenparkplätze sowie (Teil-)Sperrung der Parkdecks, Zugang zu Lebensmittel-Discountern gegebenenfalls nur mit Einkaufswagen
- Getrennter Ein- und Ausgang zur Ladenstraße, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zu vermeiden (Drehtrommeltüren)
- Abtrennung von Laufbereichen (hinein/heraus) durch Markierungen auf dem Boden, Absperrbänder und Beschilderung in der Mall
- Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal (an verkaufstarken Tagen), center- sowie mieterseitig
- Arbeiten Sie auch im Parkbereich mit Kommunikation zu den Abstandsregeln und Hinweisen zur Nutzung der Masken.





HYGIENE UND SCHUTZMASSNAHMEN



© Halfpoint - Stock.adobe.com

UMSETZUNG DER ERARBEITETEN UND BESTÄTIGTEN INDIVIDUELLEN HYGIENEKONZEPTE

Gastronomie ist mehr als der für Gäste sichtbare Bereich des Gastraumes, dessen Abläufe, die Speisen und Getränke, die Kommunikation, das Servicepersonal. Wichtige unverzichtbare Bereiche sind ebenso die Produktion, das Hygienekonzept und der Personalbereich. Sie sind gleichermaßen in alle Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie gemäß der gesetzlichen und lokalen Vorgaben einzubeziehen.

Bis 2006 waren die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) geregelt. Seit dem 1. Januar 2006 gilt in Deutschland EU-Recht. Damit ist die EU-Verordnung (EG) Nr. 853 / 2004 zur Gesetzesgrundlage für Hygienevorschriften geworden. Ergänzt wird diese Vorschrift von der deutschen „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ vom 8. August 2007, der neue Nachfolger der Lebensmittelhygieneverordnung.

Die erste wichtige Änderung im EU-Lebensmittelrecht: Heute sind Gastronomen bei den Hygienevorschriften „nur noch“ zu Eigenkontrollen verpflichtet. Der Gastronom überwacht die Lebensmittelhygiene somit selbst.

In Deutschland besteht die Pflicht, Personal ausreichend in den Hygienevorschriften zu schulen. Solche Lebensmittelhygiene-Schulungen können Mitarbeiter beispielsweise beim örtlichen Gesundheitsamt absolvieren.

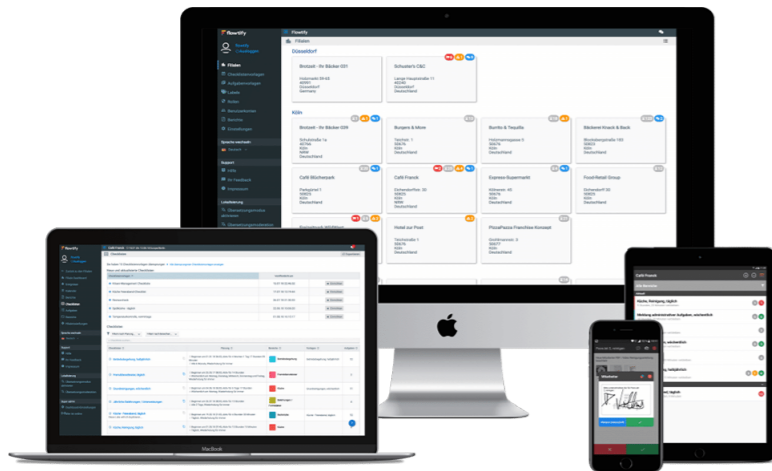
- Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der Gefahrenanalyse und der betriebseigenen Überwachung zuständig sind, sind in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze zu schulen.
- Diese Schulung ist ebenfalls zu dokumentieren.



UMSETZUNG DER ERARBEITETEN UND BESTÄTIGTEN INDIVIDUELLEN HYGIENEKONZEPTE

Als Hilfsmittel für die Eigenkontrollen der Hygienevorschriften wird das HACCP-Konzept empfohlen. Mit diesem System ist eine Gefährdungsanalyse möglich und kritische Lenkungspunkte der Lebensmittelhygiene können festgelegt werden.

Die Details des HACCP-Konzepts sind ziemlich komplex. Wer auch bei HACCP auf zeit- und papiersparende Lösungen setzen will, kann zum Beispiel auf Flowtify die App zur Qualitätskontrolle nutzen. Damit werden die HACCP-Checklisten einfach in eine App verlagert. So können die Mitarbeiter die Hygiene-Checklisten einfach auf dem Smartphone abarbeiten und mit Videos und Fotos dokumentieren.



Krit. ENCHILADA GRUPPE

Pandemieplanung
Kurzbeschreibung
 Dies ist zur Vorbereitung des Unternehmens auf einen Pandemiefall im Betrieb (z. B. Coronavirus), v. a. organisatorische und personelle Planung, Umgang mit Kunden und Lieferanten, Beschaffung notwendiger Mittel, Regelungen für den eigentlichen Pandemiefall sowie Regelungen für die Rückkehr zum normalen Betriebsablauf.

Betriebliche Pandemieplanung

| | Check | OK | Bemerkungen |
|----|---|----|--|
| I. | Organisatorische und personelle Planung zur Vorbereitung auf eine Pandemie | | |
| 1) | Wurden Personen mit Aufgaben zur Vorbereitung auf den Pandemiefall bzw. für das Management während einer Pandemie bestimmt? | | Bildung eines Planungstabs; Ernennung eines Pandemie-Koordinators / Influenz-Managers bzw. eines Krisenstabchefs |
| 2) | Wurden die Kernfunktionen des Betriebs ermittelt, die im Pandemiefall aufrecht erhalten werden müssen? | | Einstufung von Betriebsprozessen nach ihrer Bedeutung (Delivery & Take) |
| 3) | Gibt es Abschätzungen über die Auswirkungen eines Betriebsausfalls? | | Ausfall von Mitarbeitern, Auswirkungen auf die Produktion, finanzielle Auswirkungen |
| 4) | Wurden Kriterien für die Einschränkung von Betriebsabläufen definiert? | | Einstschl. Deaktivierung von Personal |
| 5) | Ist das Schlüsselpersonal bestimmt, das zur Aufrechterhaltung des Betriebs notwendig ist? | | Soziale Aspekte bei der Auswahl beachten |
| 6) | Gibt es Regeln zur Verhinderung und Eindämmung der Virusverbreitung und -ausbreitung? | | + B. kein Handschneiden, Besprechungen durch Telefonat oder E-Mail ersetzen, Wärmehelmsensoren, Bereich von Getriebsbetriebsrichtungen (Postverteller, Kopiergeräte, Telexbüro) organisieren, um Kontakte zu verhindern, Meiden von Menschengruppen... |
| 7) | Gibt es betriebliche Bemühungen zum gesundheitsergünstigen Verhalten der Mitarbeiter? | | Hygienemaßnahmen, Mundschutz gestellt? |
| 8) | Sind die Kommunikationswege und -möglichkeiten für den Pandemiefall geklärt? | | Verantwortung, Meld Kommunikations Informationskonzepte |
| 9) | Gibt es ein Informationskonzept für die Unterrichtung der Mitarbeiter in der Zeit vor... | | |



3.2

HYGIENE UND SCHUTZMASSNAHMEN

BEISPIEL EINER NEUEN HOCHWERTIGEN DESINFEKTIONSTECHNOLOGIE

Neben aktuell bekannten Desinfektionsmaßnahmen tritt eine neue, aber inzwischen in der Anwendung erprobte Technologie hervor. Zur Anwendung kommt dabei die auf der Wirkung von Silber beruhende Nano-Technologie.

Die Wirksamkeit von Nanosilber gegen Viren wurde in zahlreichen wissenschaftlichen Studien weltweit geprüft. Durch Studien hinreichend belegt ist, welchen Beitrag zur Hygiene Oberflächen leisten, die mit Nanosilber ausgerüstet sind. In einer Doppel-Blind-Studie konnte nachgewiesen werden, dass der Hygiene-Nutzen erheblich ist.

Auf Oberflächen, die Nanosilber in Form einer ultradünnen Beschichtung enthalten, siedeln 50 Prozent weniger Keime als auf Oberflächen, die kein Nanosilber enthalten. Oberflächenbeschichtungen mit dem Wirkstoff Nanosilber sind sowohl in der EU als auch in den USA verkehrsfähig und sind insbesondere anwendungsfähig an öffentlichen Orten wie Kliniken, Flughäfen, Bahnhöfen und Firmengebäuden.

Ein Abrieb durch standardmäßige Reinigung erfolgt nicht!

Die Umsetzung und erfolgreiche Anwendung in der Gastronomie und im Hotelgewerbe erfolgt durch das Unternehmen **GBneuhaus**.



SANPURE®

- maximale Temperaturbelastung: 200° C
- Schichtdicke von 150 bis 2.500 nm
- lebenslang antibakteriell wirksam (nach ISO 22196/JIS Z 2801:2010 signifikant antimikrobiell)
- physiologisch unbedenklich (Biokompatibilität nach DIN EN ISO 10993-5)
- abriebbeständig (nach DIN EN 60068-2-70, mindestens 100.000 Zyklen)
- kratzfest (Ritzhärte nach DIN EN ISO 1518 bis 20 N, Bleistifffhärte nach ISO 15184 bis 10 H)
- hauffest (Gitterschnittprüfung nach DIN EN ISO 2409)
- Optik und Haptik des beschichteten Substrates bleiben erhalten
- chemisch beständig gegen herkömmliche Reiniger und Desinfektionsmaßnahmen
- transparent, auf Wunsch auch gefärbt oder Präsenznachweis mittels Fluoreszenzpartikeln
- mechanisch flexibel

Wirkt SANPURE® gegen Viren?

Die Wirksamkeit von Nanosilber gegen Viren wurde mehrfach in wissenschaftlichen Studien belegt. Aktuelle Versuche und Hochrechnungen haben ergeben, dass die Wirkdauer mehr als 20 Jahre beträgt. Die Wirksamkeit ist u.a. in einer Studie 2019 in der Notaufnahme der Universitätsklinik Regensburg belegt.

<https://gbneuhaus.de/de/aktuelles/beitrag/sanpure-gegen-viren.html>



KONZEPTE FÜR PRODUKTION – KÜCHE – PERSONAL GASTRAUM, PRODUKTION UND KÜCHE BILDEN EINE EINHEIT

Dem Bereich Personal sowohl im Servicebereich als auch in der Produktion kommt bei der Umsetzung der gesetzlichen und behördlichen Vorgaben zur Eindämmung der Pandemie gesonderte Bedeutung zu, um umfassend mögliche spezifische Risiken auszuschalten.

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand einhalten oder Mund- und Naseschutz/Plexiglasvisier tragen, gegebenenfalls Arbeitsplätze kennzeichnen
- Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen, z.B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen ...) daraufhin überprüfen.
- Geeignete Posteneinteilung in der Küche beziehungsweise Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (gegebenenfalls Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen).
- Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z.B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.
- Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.
- Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten



© davif85 - Stock.adobe.com

UMGANG MIT PERSONAL

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die MitarbeiterInnen gut sichtbar aushängen
 - Tragen von Mund- und Naseschutz für alle MitarbeiterInnen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
 - MitarbeiterInnen schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
 - Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
 - MitarbeiterInnen so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können.
 - MitarbeiterInnen sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen.
 - Verständnis zeigen, wenn die MitarbeiterInnen auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten, bei Nutzung Schutzmaske erforderlich.
 - Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrenden 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-Nase-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
 - Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
 - In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
 - Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.)
 - Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
 - Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
 - Rauchen in allen Produktionsräumen untersagen
 - Essen und trinken nur in zugelassenen Bereichen
 - In der Küche ist Kopfbedeckung zu tragen.
 - Niemals auf Lebensmittel husten oder niesen
 - Zubereitete Speisen und Geschirroberflächen nicht mit den Händen berühren
 - Lange Haare immer zusammentragen
 - Wunden sind mit Pflastern abzudecken.



SICHERSTELLUNG UND EINHALTUNG DES HYGIENEKONZEPTS

Ein gepflegtes Auftreten gehört zur Gastronomie. Personalhygiene ist wesentlicher Schwerpunkt der Hygienekontrollen. Fettige Haare oder unsaubere Fingernägel sind ein absolutes Warnsignal. Auf nicht gewaschener Kopfhaut und unter lackierten Fingernägeln haben Mikroorganismen leichtes Spiel und können sich ungebremsst vermehren. An dieser Stelle sind Hygienemaßnahmen unerlässlich, da ansonsten auf Dauer die Betriebshygiene stark belastet wird.

Grundsätzlich gilt für alle KüchenmitarbeiterInnen, Straßenkleidung ist am Arbeitsplatz nicht gestattet! MitarbeiterInnen benötigen einen eigenständigen Sozialraum, um sicher zu stellen, dass Straßenkleidung abseits des Küchenbetriebs gelagert wird. Ein bloßes Überwerfen einer Schürze greift für KüchenmitarbeiterInnen zu kurz. Im Sinne der Hygiene muss die Arbeitskleidung täglich gewaschen werden.

Eine ausreichende Anzahl Waschbecken mit Seifenspendern, Desinfektionsmittel und Einweghandtüchern muss zur Verfügung stehen. Handreinigung muss unbedingt von der Lebensmittelreinigung getrennt sein. Personaltoiletten sollten nicht direkt vom Produktionsraum abgehen und sollten nachweislich regelmäßig gereinigt werden.



Personalhygiene

EINHALTUNG DER HYGIENEREGELN

CHECKLISTE HYGIENE

| | zu erledigen | begonnen | abgeschlossen |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Hände-Desinfektionsspender bereitstellen (Eingang/Ausgang/Toilette/Küche) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mund-Naseschutz und Handschuhe für Mitarbeiter bereitstellen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mund-Naseschutz für Gäste bereithalten | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mindestabstand 1,5 m durch Bodenmarkierung/Laufwege sicherstellen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Tischabstände einhalten, große Tische mit mehreren Gästegruppen vermeiden | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hände-Desinfektion auf Tischen bereitstellen oder Desinfektionstuch mit Besteck ausgeben | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Besteckausgabe regeln: Bestecktasche oder Ausgabe über Mitarbeiterinnen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Reinigungs-/Desinfektionsplan erstellen: Sämtliche Oberflächen (Tische, Stühle, Tresen, Tablett) mehrmals täglich reinigen/desinfizieren | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Monoportionen statt Menagen auf Tischen (Salz, Pfeffer, Dressings, Mayo, Senf) und keine Selbstbedienungsmöglichkeiten anbieten, z.B. Salatbuffet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hygieneschulung Mitarbeiterinnen, Ernennung eines Hygiene-Managers | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Prüfen, ob Stehverbot im Barbereich umgesetzt werden kann, um Abstandsregeln sicherzustellen; evtl. Glasschutz für Service-Bereiche montieren | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Prüfen, ob Reißverschlussystem sinnvoll (3 Gäste raus / 3 rein) oder ausschließlich Besuch mit Vorab-Reservierung (Verweildauer vor Ort ggf. beschränken) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| UV-Technologie als effiziente Desinfektionslösung. Mobile Produkte sind günstig im Online-Handel bestellbar. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Gästen kontaktlose Bezahlung per Karte ermöglichen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Hygiene-Richtlinien für vorübergehende Stilllegung / Wiederinbetriebnahme vom TÜV und Arbeitsschutzstandards für das Gastgewerbe von der BGN und DEHOGA finden Sie auf den jeweiligen Webseiten.



© Unilever



3.7

HYGIENE UND SCHUTZMASSNAHMEN

HINWEISE ZU GRUNDSÄTZEN KÜCHENHYGIENE / LEBENSMITTELHYGIENE

Küchenhygiene

Besondere Vorsicht ist bei kritischen Lebensmitteln wie rohem Fleisch, Geflügel oder Ei geboten. Diese müssen getrennt von anderen Lebensmitteln verarbeitet und aufbewahrt werden. Laut den Vorschriften für Betriebshygiene sollten die Vorbereitung und das Putzen von der Verarbeitung von Lebensmitteln getrennt sein. Wenn diese Trennung räumlich nicht möglich ist, muss eine Zwischenreinigung mit ausreichender Desinfektion geschehen, bevor die Lebensmittel weiterverarbeitet werden.

Die Lebensmittelhygieneverordnung schreibt folgende Küchenausstattung vor:

- Geschirrspülmaschine mit 80 Grad im Nachspülgang
- Thermoboxen für den Transport von Kühl- und TK-Lebensmittel verwenden
- Kühlagerräume mit Thermometer ausstatten, damit Temperaturen regelmäßig überprüft werden können
- Belüftung der Küchenräume
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen in abgeschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden.
- Täglich frische Geschirrtücher (hell und kochfest)
- Desinfektion von Arbeitsflächen, besonders nach der Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Ei und Fisch
- Abfallbehälter täglich leeren, desinfizieren und wenn möglich außerhalb der Küche sammeln und lagern
- Temperaturüberwachung Kühlraum

- Speisen auf mindestens 72 Grad Celsius für zwei Minuten erhitzen um Mikroorganismen zu töten
- Speisen bei mehr als 65 Grad heiß halten für weniger als 3 Minuten
- Fliegengitter an alle Fenster, die nach draußen geöffnet werden können
- Lebensmittel abdecken, wenn möglich
- Gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen
- Geräte täglich reinigen und desinfizieren
- Keine Pflanzen, keine Haustiere, keine Unbefugten in der Küche
- Frittierfett fortlaufend auf Temperatur (maximal 175° C), Geruch und Aussehen kontrollieren
- Fleisch und Geflügel immer vollständig auftauen lassen.
- Auftauflüssigkeit wegschütten und andere Lebensmittel vor Kontakt schützen.
- Messersätze, Schneidbretter u.ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme.
- Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden.
- Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen beziehungsweise zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert Koch-Instituts.

UMGANG MIT LIEFERANTEN UND DIENSTLEISTERN

Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.

Ware

- Wir empfehlen, mit Lieferanten die Warenmenge auf den momentanen Bedarf abzustimmen.
- Bei der Übergabe sind ebenfalls die gültigen Hygiene-Regeln zu beachten. Tipps dazu finden Sie bei der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung.
- Versuchen Sie mit Ihren Lieferanten Valuta zu vereinbaren und erhalten Sie so einen Zeitplan für Ihre finanziellen Belastungen.
- Wenn Sie ein Warenmanagement für Lieferanten nutzen, sollten Sie verhindern, dass ungefragt Ware nachgeliefert wird.
- Ordern Sie vorausschauend für die zweite Jahreshälfte.

Wareneingangskontrolle

Bei Wareneingang sollte unbedingt die Temperatur, das Mindesthaltbarkeitsdatum, der Geruch, der Geschmack und das Aussehen der angelieferten Lebensmittel geprüft werden. Sichtkontrolle und Vorsicht ist bei Lebensmitteln geboten, deren Verpackung bereits beschädigt ist.





HINWEISE FÜR EINE CHECKLISTE GASTRONOMIE (ONLINE VERFÜGBAR)

Die Nutzung einer auf Ihre konkrete Situation angepassten Checkliste sichert effektive Arbeitsmethoden, Systematik, dient der Dokumentation und sichert Qualitätsstandards. Dazu haben wir auf der Website des German Council of Shopping Places – www.gcsc.de – eine beispielhafte Checkliste für Sie bereitgestellt. Diese hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ist an die individuellen Gegebenheiten anzupassen.

Wir empfehlen weitergehend umfangreich zur Verfügung stehende Checklisten, Anträge, Kommunikationsmaterialien der DEHOGA mit Niederlassung in Ihrem Bundesland. Hier beispielhaft entsprechende Links der DEHOGA Berlin/Brandenburg und der DEHOGA Bayern:

<https://www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/corona-virus/merkblaetter-und-checklisten/>

<https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/>

Ihre betriebliche Checkliste ist nicht als Festschreibung zu betrachten, sondern jeweils entsprechend der Pandemie-Entwicklung anzupassen. In unserem Beispiel legen wir die im Handbuch dargestellten drei Phasen der Entwicklung zugrunde. Beziehen Sie in die Arbeit mit Checklisten aktiv Ihre MitarbeiterInnen mit ein, sichern Sie damit die bewusste Identifikation mit dem Prozess und die Übernahme von Verantwortung.

Nachfolgend der genaue Download-Link:

<https://gcsc.de/files/gcsc/img/GC%20Academy/Muster-Handbuch%20Gastronomie%20und%20Fitness-Einrichtungen/Checkliste%20Gastronomie%20und%20Fitness-Einrichtungen.pdf>



© Gerd Altmann – pixabay.com

SONDERREGELUNGEN UND GRUNDSÄTZE FÜR FITNESS-STUDIOS

Die nachfolgenden Empfehlungen werden nach vier Schwerpunkten dargestellt und jeweils mit ausgewählten Maßnahmen verdeutlicht:

- A** Handlungsempfehlungen
- B** Organisation und Abläufe im Fitness-Studio
- C** Verhalten des Personals im Fitness-Studio
- D** Erwartetes Verhalten der Gäste im Fitness-Studio

EINLEITUNG

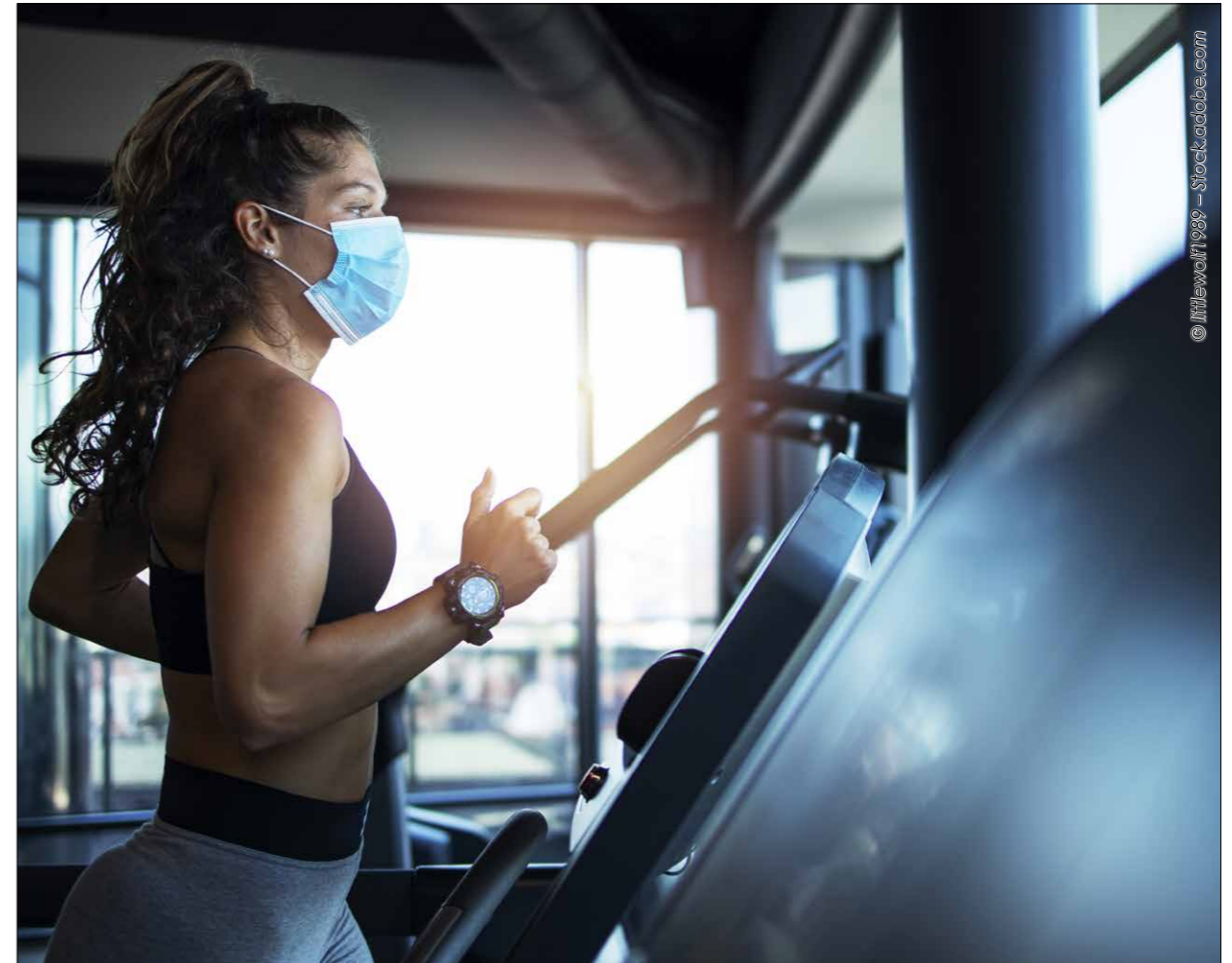
Gesundheit braucht Fitness

Fitness-Studios sind inzwischen nicht nur Freizeitbeschäftigung oder persönliches Hobby, sie sind nicht wegzudenken im Sinne von Gesundheitsförderung und Prophylaxe. Umso bedeutungsvoller, dass nach Monaten des Lockdowns die Fitness-Studios in Deutschland wieder öffnen konnten. **Mit der Wiedereröffnung haben die Fitness-Studios strenge Hygiene-Vorschriften gemäß Festlegungen der Bundesländer zu befolgen. Auch hier und mit besonderer Beachtung gelten die bekannten Covid-19-Ansteckungswege.**

Tröpfchen, Flächen, Aerosole

Vielfach erhöhtes Atemvolumen aufgrund der hohen Belastungsintensität beim Training ist eine latente Gefahr, die vom Sport in der aktuellen Situation ausgeht. Das bedeutet, dass im Extremfall Infizierte beim Training mehr von dem Virus ausatmen und Gesunde unter Belastung mehr einatmen. Nur mit Kenntnis dessen, einschließlich der Beachtung der Infektionsmöglichkeiten über Oberflächen (Hanteln, Griffe von Sportgeräten) ist mit Anwendung konsequenter Maßnahmen der Betrieb von Fitness-Studios möglich.

Wir verweisen für detailliertere, weiterführende Informationen auf **Prof. Dr. Henning Wackerhage von der Fakultät für Sport- und Gesundheitswissenschaften der Technischen Universität (TU) München** und einem multidisziplinären Team, das ein Gutachten für die Wiedereröffnung erstellt hat, verbunden mit der Empfehlung von Maßnahmen, die das Corona-Infektionsrisiko auf ein Minimum reduzieren.



© Jiljewait1989 - Stock.adobe.com



CHECKLISTE FÜR DIE WIEDERERÖFFNUNG VON FITNESS-STUDIOS

Es wird empfohlen, die Umsetzung der Hygienestandards und lokale behördlichen Festlegungen in Form einer Checkliste zu führen, damit werden die Qualitätsstandards und eine Dokumentation sichergestellt. Die Checklisten sollten auf den gesetzlichen Richtlinien fußen und den individuellen Charakter des Studios beachten. Wir empfehlen bei der Erstellung Ihrer Checkliste auf die Arbeit von Prof. Henning Wackerhage und Team zurückzugreifen:

| | zu erledigen | begonnen | abgeschlossen |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 Mitarbeiterschulung und Information | | | |
| 1.1 Schulung zu: SARS-CoV-2, COVID-19, Ansteckungswege, Risikogruppen, Schutz vor Tröpfchen- und Aerosol-Infektionen, Schutz vor Schmierinfektion, Betrieb von Fitness-Studios während COVID-19 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2 Tägliches Update zu Fallzahlen von COVID-19 im Landkreis und in Deutschland (Roland-Koch-Institut-Dashboard) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 Information von Mitgliedern | | | |
| 2.1 Rundschreiben an Mitglieder, das die COVID-19-Massnahmen im Fitness-Studio beschreibt und für Vertrauen sorgt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 Betrieb des Fitness-Studios anpassen | | | |
| 3.1 Gefährdungsbeurteilung durchführen und Arbeitsschutz planen. Die Fachkraft für Arbeitssicherheit und den Betriebsarzt unterstützen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2 Einkauf: Wischtücher für Oberflächendesinfektion, Gesichtsmasken | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3 Reinigung: Reinigungskräfte einweisen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Links zu Punkt 3.1 in der Checkliste

SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard, (16.04.2020), der vom Bundesministeriums für Arbeit und Soziales publiziert wurde:

https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf;jsessionid=A305BDF5584F-BD850550F7224A4BA7D6?__blob=publicationFile&v=2

Musterbetriebsanweisung nach Biostoffverordnung mit vorausgefüllter Gefährdungsbeurteilung, bei der Teile gelöscht werden können:

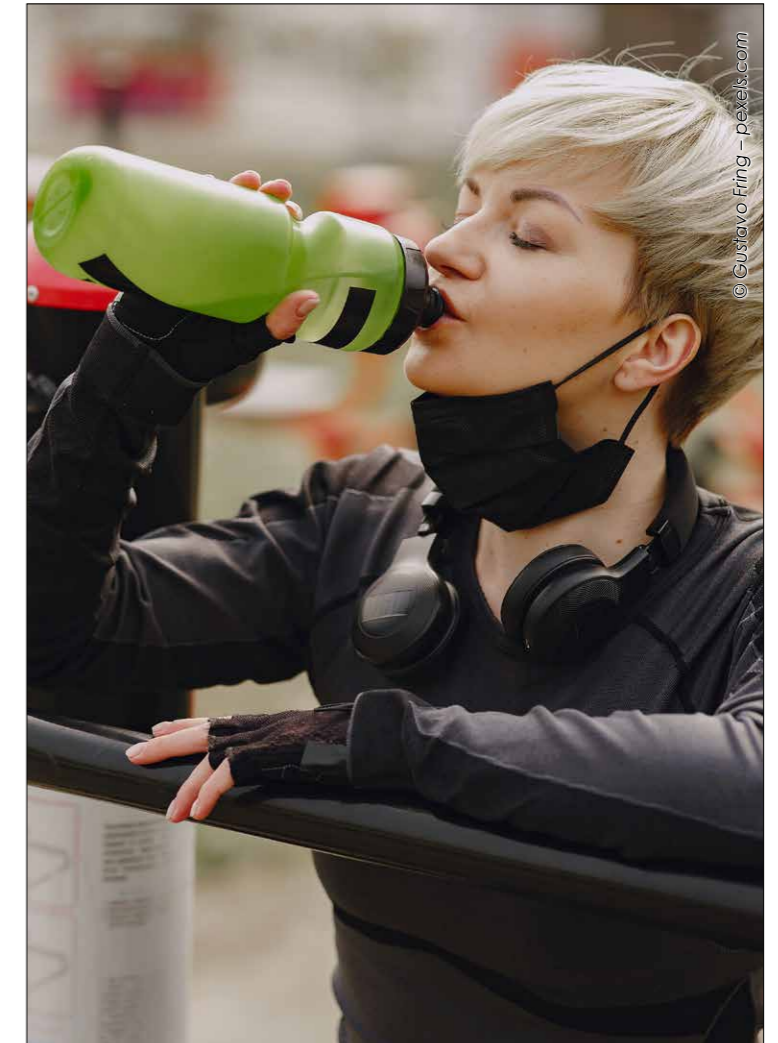
https://www.bgrci.de/fileadmin/BGRCI/Downloads/DL_Praevention/Corona/Muster-Betriebsanweisung-Bio-Corona.doc

Weitere Informationen und Hinweise zum Umgang mit dem SARS-CoV-2-Coronavirus in der betrieblichen Praxis:

http://www.vbg.de/DE/3_Praevention_und_Arbeitshilfen/3_Aktuelles_und_Seminare/6_Aktuelles/Coronavirus/Hygiene+Gefaehrdungsbeurteilung/Hygiene+Gefaehrdungsbeurteilung_node.html

CHECKLISTE FÜR DIE WIEDERERÖFFNUNG VON FITNESS-STUDIOS

| | zu erledigen | begonnen | abgeschlossen |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 3.4 Durchlüftung sicherstellen: bei raumluftechnischen Anlagen Luftumsatz erhöhen oder regelmäßig lüften | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.5 Gesichtsmasken (Mund-Nase-Schutz) verpflichtend machen oder empfehlen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.6 Check-In und Check-Out (Plexiglasscheibe, Distanz sicherstellen, kontaktlos zahlen) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.7 Bar, Getränke (Schließen? Wenn nicht, wie wird die Desinfektion von Gläsern etc. und Abstand gesichert?) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.8 Umkleiden (Schließen? Wenn nicht, wie wird Abstand sichergestellt und kontrolliert?) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.9 Mitgliederzahlen im Studio planen (Buchungssystem? Wenn nein, wie werden zu viele Mitglieder im Studio vermieden und wie wird Abstand gesichert?) | | | |
| 3.10 Fitnessangebot anpassen (Ja: Krafttraining, niedrigintensive und moderates Ausdauertraining mit Abstand und Oberflächendesinfektion. Nein: Hochintensive Belastungen, weil man teilweise über 100 l/min atmet; im Freien mit Abstand möglich) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.11 Umorganisation Hanteln und Krafttrainingsgeräte (Abstand herstellen, Wischtücher zur Oberflächendesinfektion bereitstellen) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.12 Umorganisation Ausdauergeräte/Cardio (Abstand herstellen, Wischtücher zur Oberflächendesinfektion) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |





CHECKLISTE FÜR DIE WIEDERERÖFFNUNG VON FITNESS-STUDIOS

| | zu erledigen | begonnen | abgeschlossen |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 3.13 Sauna vorerst schließen. Schwimmbad auch, es sei denn, es kann Abstand garantiert und kontrolliert werden. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 Schutz von COVID-19-Risikogruppen | | | |
| 4.1 Risikogruppen informieren und evt. alternative Leistungen anbieten (z.B. Trainingspläne, Online-Training etc) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.2 Risikogruppen von anderen Mitgliedern fernhalten (z.B. eigene Zeiten morgens) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 Prozedurplanung | | | |
| 5.1 Was tun, wenn ein Mitglied COVID-19-Symptome im Studio hat (z.B. starker Husten)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.2 Was tun, wenn ein Mitglied oder Mitarbeiter sagt, dass er oder sie positiv auf COVID-19 getestet wurde? Was tun, wenn das Gesundheitsamt ein Studio darüber informiert? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Link zu Punkt 5.2 in der Checkliste
 Informationen zu COVID-19-Verdachts- und Erkrankungsfällen im Betrieb:
<https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3790>

Im Folgenden geben wir basierend auf den grundsätzlichen Kenntnissen beispielhaft einige Hinweise und Anregungen für den Betrieb der Fitness-Studios. Wir erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit und verweisen auf die Beachtung der aktuellen lokalen behördlichen Vorgaben.

SONDERREGELUNGEN UND GRUNDSÄTZE FÜR FITNESS-STUDIOS

Die schrittweise Wiedereröffnung der Fitness-Studios nach dem Corona-Lockdown erfolgt grundsätzlich nach den Entwicklungsphasen der erfolgreichen Eindämmung der Pandemie.

Phasen beispielhaft für Fitness-Center:

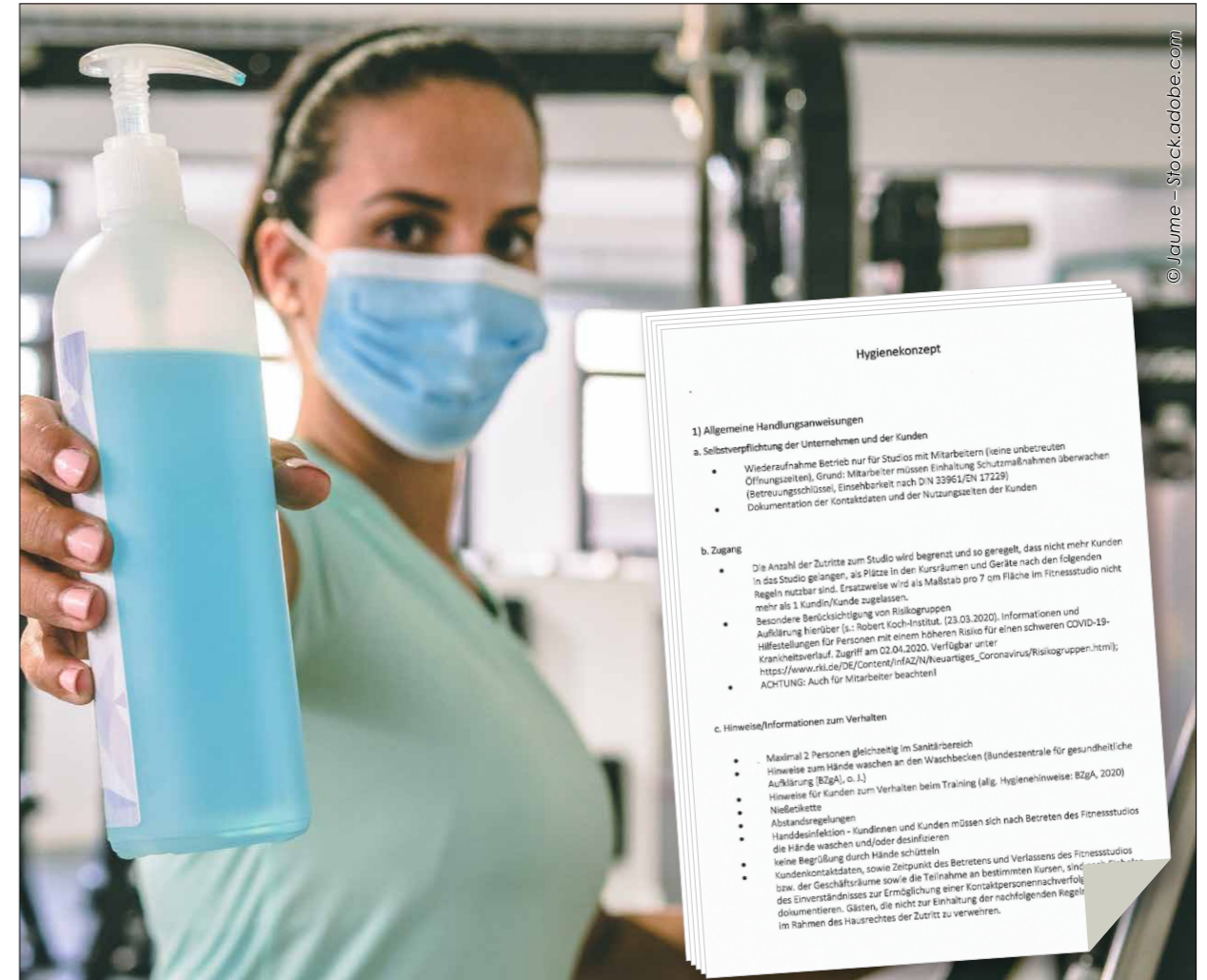
Phase 0 Lockdown: Schließung der Einrichtungen

Phase 1 Lockerung: Eingeschränkte Nutzung erlaubt Kraft- und Fitnessstraining an Geräten unter Einhaltung definierter Hygiene- und Abstandsregeln.

Phase 2 Weitergehende Lockerung: Kurse, Nutzung von Sauna und Schwimmbad sind unter Beachtung definierter Besucheranzahlen, Hygiene- und Abstandsregeln erlaubt (Sauna ohne Aufgüsse, keine Dampfsauna).

Grundsätzlich muss tagesaktuell der Pandemieverlauf verfolgt werden, um gegebenenfalls gemäß der genannten Phasen erneut Einschränkungen vorzunehmen!

Mindestabstand, Mund-Nase-Masken, Verhalten in Umkleidekabinen, Sauna und Schwimmbad bestimmen den Restart im Fitness-Studio. Die „neue Normalität“ nach dem Corona-Lockdown sorgt für die ein oder andere ungewohnte Situation und viele Einschränkungen der gelernten Trainingsroutinen. Fitness- und Gesundheitsanlagen sind an unterschiedliche behördliche Auflagen gebunden. Geregelt werden diese durch die Corona-Verordnungen (und deren Updates) der Landesregierungen. Neben den allgemeingültigen AHA-Regeln gelten spezielle Vorgaben für diesen Bereich.



REGELN FÜR DIE „NEUE REALITÄT“ IN FITNESS-STUDIOS

Die Vorgaben unterscheiden sich von Bundesland zu Bundesland. Ein paar Regeln sind bundesweit jedoch nahezu einheitlich. Diese haben wir für Sie hier und auf den Folgeseiten zusammengefasst.

Studiobetreiber und fast 12 Millionen Mitglieder müssen sich nach der Wiedereröffnung und dem Ende des Corona-Lockdowns auf einen völlig veränderten Trainingsalltag einstellen, eben auf eine „neue Normalität“.

A Grundsätze – Handlungsempfehlungen

- Die Betreiber von Fitness-Studios sollten über Corona-Ausbrüche in ihrem Landkreis aktuell informiert sein und ihr Personal und die Mitglieder informieren, falls die Infektionszahlen in der Umgebung ansteigen.
- Information an die Mitglieder: Mitglieder sind teilweise verunsichert und müssen darüber informiert werden, wie ihr Fitness-Studio umorganisiert wird und wie mit welchen Maßnahmen das Infektionsrisiko reduziert wird.
- Das schließt auch eine Prozedurplanung ein, um schnell und geplant zu reagieren, wenn sich z.B. ein Mitglied mit COVID-19-Symptomen im Studio befindet oder wenn ein Mitglied nach Studiobesuch mitteilt, dass es positiv auf das Corona Virus getestet wurde.
- Wir verweisen auf die Anwendung und Umsetzung von Maßnahmen gemäß Phasenmodell



REGELN FÜR DIE „NEUE REALITÄT“ IN FITNESS-STUDIOS

- Laufende Aktualisierung wichtiger Verhaltensregeln gemäß behördlicher Vorgaben
- Grundsätzlich gilt: Zugang zum Studio nur in gesundem Zustand
- Die Anzahl der Trainierenden im Studio wird begrenzt und so geregelt, dass nicht mehr Personen im Studio sind, als Plätze in den Kursräumen und Geräte nach den festgelegten behördlichen Regeln nutzbar sind. Ersatzweise wird als Maßstab pro 7 Quadratmeter Fläche im Fitness-Studio nicht mehr als 1 Kundin oder Kunde angesetzt.
- Zur Einhaltung und Steuerung der festgelegten Frequenz und Sicherung der Abstandregelungen erfolgt ein Verweis auf die Möglichkeit der Nutzung der Auslastungsanzeige und Kommunikation über Website des Studios.
- Nach aktuellem Stand ist das Ausüben von Sportarten mit unvermeidbarem Körperkontakt unzulässig. Ebenso unzulässig ist aufgrund der Aerosolbelastung jedes hochintensive Ausdauertraining (Indoor-Cycling, HIIT und anaerobes Schwellentraining).
- Studios bieten Kurse an, die mit den behördlichen Auflagen umsetzbar sind.
- Niedrig intensive Kurse können angeboten werden, z.B. Rückenfit, Wirbelsäulengymnastik, Bauch-Beine-Po, Pilates, sanftes Yoga, Stretching usw.
- Studios informieren auf ihren Webseiten über die neuen und aktuellen Kurspläne.
- Starke Präsenz in den sozialen Medien und Anregung an die Mitglieder, auch außerhalb des Fitness-Studios oder Clubs zu interagieren.



REGELN FÜR DIE „NEUE REALITÄT“ IN FITNESS-STUDIOS

- Motivation der Sportler online zu buchen, telefonische Anfragen zu stellen und nur dann in das Studio zu kommen, wenn sie die Dienste aktiv nutzen möchten.
- Training mit oder ohne Maske: Befindet sich das Studio in einem Einkaufszentrum, ist im Bereich der Mall eine Maske zu tragen. Im Studio besteht dazu keine Pflicht.
- Regelung in Berlin & Bayern: Im Studio ist eine Maske zu tragen, sobald im Studio herumgelaufen wird. Übungen sind ohne Maske möglich.
- Einige Studios bieten Workout-Kurse für zu Hause als eine gute Alternative an.
- Nutzung von Online-Präventionskursen, um zu Spitzenzeiten zu „entzerren“ – z.B. www.trayanov.de überträgt weltweit.

B Erwartetes Verhalten der Trainierenden

- Trainierende sollten auf intensive Belastungen verzichten, um ihr Atemminutenvolumen nicht zu sehr in die Höhe zu treiben.
- Mitglieder können sich unter Wahrung eines respektvollen Abstands über Produkte und Dienstleistungen erkundigen.
- Händewaschen und -desinfizieren vor und nach dem Fitness-Studio-Besuch ist Standard.





REGELN FÜR DIE „NEUE REALITÄT“ IN FITNESS-STUDIOS

- ↘ Nutzung eines großen Handtuchs ist angeraten, um die komplette Trainingsfläche am Gerät zu bedecken (ca. 90 x 50 cm).
- ↘ Beim Training nicht ins Gesicht fassen, um Eindringen von Viren über Schleimhäute in den Körper zu vermeiden.
- ↘ Abstand zu anderen Trainierenden und TrainerInnen ist Pflicht.
- ↘ Selbstdisziplin und Eigenkontrolle sichert Mindestabstand zu anderen Trainierenden zwischen 1,5 Metern und 3 Metern.
- ↘ Um den Abstand zu anderen zu sichern, wird dazu angeregt, nur Übungen zu trainieren, die alleine möglich sind.
- ↘ Desinfektion der Geräte durch Trainierende selbst unmittelbar nach Nutzung
- ↘ Trainierende sind ebenso für die Sauberkeit verantwortlich.
- ↘ Es ist an die Verantwortung der Mitglieder zu appellieren, beim Duschen auf Abstand zu achten.
- ↘ Nach Kursende darf es zu keinen Ansammlungen kommen, das heißt die Teilnehmer sind angehalten, das Studio/den Bereich zügig zu verlassen.

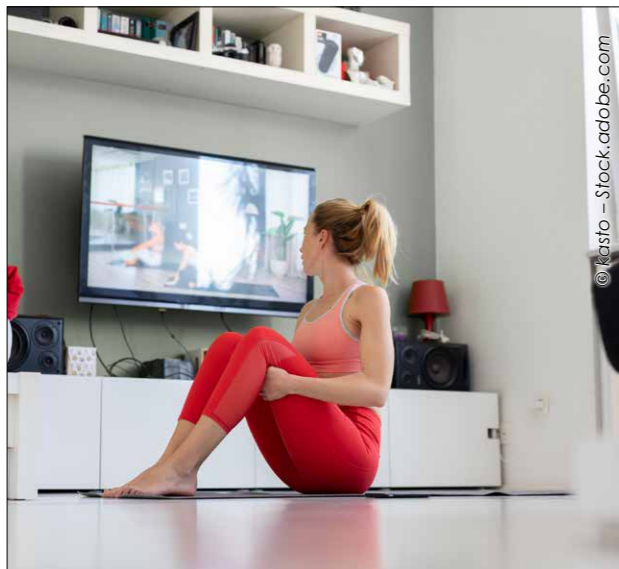
C Aufgaben Personal

- ↘ Die MitarbeiterInnen des Fitness-Studios sind Repräsentanten des Unternehmens, sie sichern die Umsetzung der Richtlinien und Vorsichtsmaßnahmen.
- ↘ Personal sollte vor Arbeitsantritt einem Gesundheitscheck unterzogen werden.

- ↘ Mitarbeiterschulung über das SARS-CoV-2-Coronavirus, die dadurch hervorgerufene COVID-19-Krankheit, Ansteckungswege, Desinfektion, Risikogruppen
- ↘ Inhaber von Fitness-Studios sollten ihre MitarbeiterInnen auch täglich z.B. per E-Mail über die Fallzahlenentwicklung im Landkreis und in Deutschland (Robert-Koch-Institut-Dashboard) informieren.
- ↘ Das Personal kontrolliert und verantwortet die Einhaltung der festgelegten Regeln.
- ↘ Trainer sollten Mikrofone benutzen, wenn sie einen Kurs leiten, mit dem Ziel, weniger Aerosole entstehen zu lassen. Insgesamt sollten Kursleiter das Anfeuern in Grenzen halten und sich zurücknehmen.
- ↘ Das Personal sollte bei der Interaktion mit den Mitgliedern sowie bei der Durchführung des Unterrichts soziale Distanzierung respektieren.
- ↘ Das Personal sichert das zügige Verlassen der Teilnehmer nach Kursende, verhindert Gruppenbildung.
- ↘ Neben dem Training, der Durchführung der Kurse, der Betreuung der Mitglieder beim Training sichert, organisiert und kontrolliert das Personal die festgelegten Abläufe im Studio.
- ↘ Vor Eröffnung und nach Ende der Öffnungszeiten kontrolliert das Personal die eingesetzten Hygiene- und technischen Hilfsmittel zur Sicherstellung behördlicher Vorgaben.

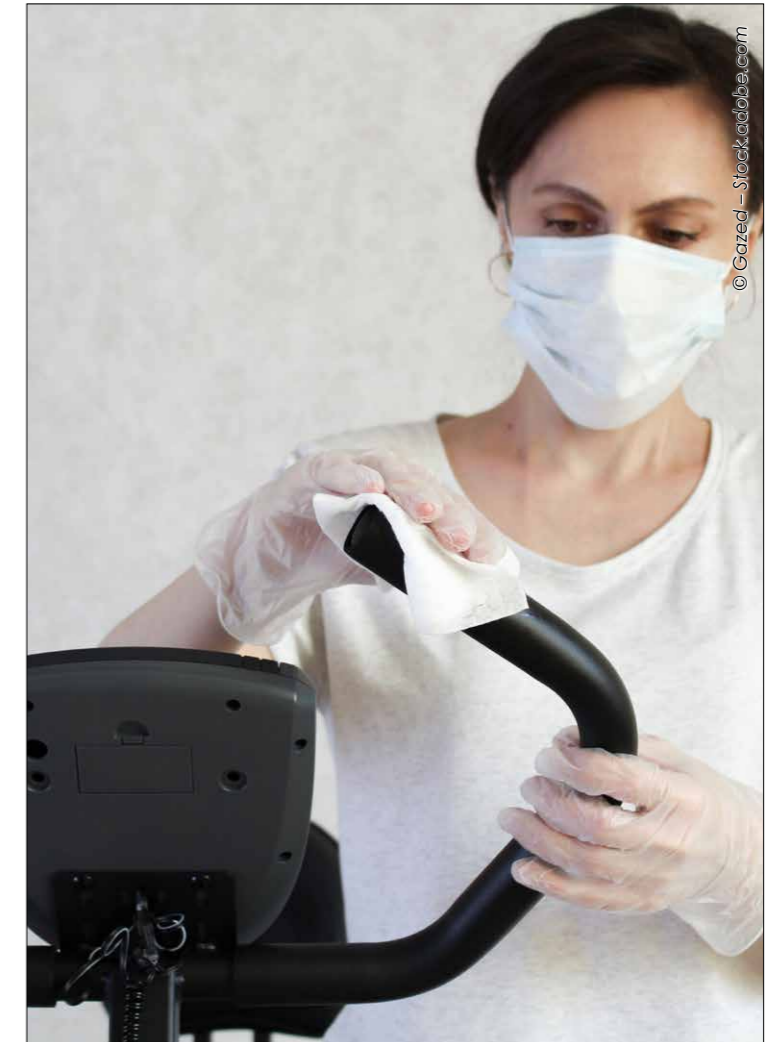
REGELN FÜR DIE „NEUE REALITÄT“ IN FITNESS-STUDIOS

- MitarbeiterInnen sollten, wenn möglich, Handschuhe und Mundschutz tragen.
- MitarbeiterInnen sollten regelmäßige Reinigungsaufgaben zugewiesen werden.
- Das Personal sollte routinemäßig mit speziellen Reinigungsmitteln Ausrüstung und Fitnessgeräte sterilisieren.
- Reinigungsprotokolle sollten zur Dokumentation und festgelegte Abläufe und Maßnahmen verwendet werden.



CHECKLISTE FÜR DIE REINIGUNG IM FITNESS-STUDIO BEISPIELHAFT

| | Zeitpunkt, Häufigkeit | Material Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel | Verantwortung | Kontrolle |
|---|-----------------------|---|---------------|-----------|
| Alle Flächen und Bänke | | | | |
| Spülbecken und Wasserhähne | | | | |
| Seifenspender und Händetrockner | | | | |
| Spiegel, Wände, Türen | | | | |
| Toiletten, Kabinentüren | | | | |
| Schließfächer (innen und außen) | | | | |
| Regale | | | | |
| Böden | | | | |
| Papierhandtuch-Spender | | | | |
| Handdesinfektionsmittel und Sprühflaschen für Desinfektionsmittel | | | | |
| Mülleimer | | | | |
| Computer, Telefone, Zubehör für das Personal | | | | |
| Knöpfe, Schalter, Türen | | | | |
| Wände, Arbeitsplatten | | | | |
| Glas, Fenster, Spiegel | | | | |
| Kardio-Geräte | | | | |
| Gewicht-Maschinen | | | | |





5

SONDERREGELUNGEN UND GRUNDSÄTZE FÜR WELLNESS-EINRICHTUNGEN



© sabine hürder - Stock.adobe.com

NUTZUNG DER WELLNESS-EINRICHTUNGEN

Wellness in Zeiten von Corona

Wellness-Einrichtungen angeschlossen an Sportstudios oder eigenständige Einrichtungen sowohl in Shopping Centern als auch stand-alone gewinnen aktuell an Bedeutung. Zu einer neuen „Normalität“ zählen in diesem Bereich Hygienestandards auf höchstem Niveau.

Wellnessbereiche dürfen unter strengen Hygieneauflagen wieder geöffnet werden. Die Regelungen in den einzelnen Bundesländern sind unterschiedlich, auch hier daher der Verweis auf die oben genannten Phasen der Eindämmung der Pandemie. Für die Betreuung gelten höhere Hygieneanforderungen als vor der Corona-Pandemie:

- Zwingende Kontaktdatenerfassung aller Gäste
- Beschränkung des Zutritts zum Spa im Fitness-Studio nur für die Mitglieder des Sportstudios
- Kommunikation der Verhaltensregeln / Kurzfassung der Verhaltensregeln
- Oberste Regel ist die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern; dieser muss in allen öffentlichen Bereichen und insbesondere in den Umkleiden gewährleistet sein.
- Mund-Nase-Bedeckung ist zu tragen, solange Straßenkleidung getragen wird.
- Im Außen- und Feuchtbereich entfällt die Maskenpflicht, Schwimmhalle dazugehörige Außenbereiche / Toiletten / Duschen zählen dazu.
- Kinder unter 6 Jahren sind von der Maskenpflicht ausgenommen.

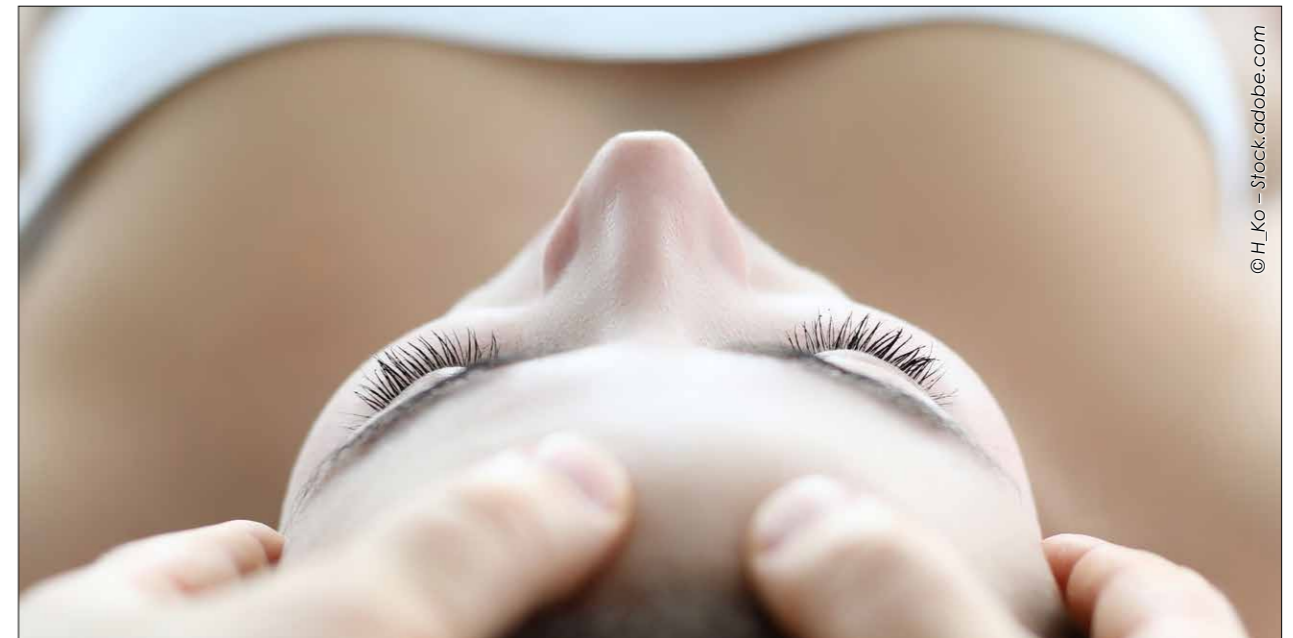
- Die Anzahl der Besucher sollte sich nach der Anzahl der Garderobenschränke richten, es sollten nicht mehr als 50 Prozent bis max. 2/3 belegt sein.
- Verschließen Sie die nicht zu nutzenden Schränke und kommunizieren Sie die Begrenzung.
- MitarbeiterInnen müssen Mund und Nase bedecken, sobald sie Kontakt zu Patienten oder Gästen haben. Therapeutinnen und Therapeuten müssen im laufenden Betrieb grundsätzlich eine Maske tragen.



NUTZUNG DER WELLNESS-EINRICHTUNGEN

- In Behandlungsräumen ist sichtbar Desinfektionsmittel bereitzustellen,
- Sichern Sie ausreichende Belüftung.
- Die maximale Anzahl von Gästen in Pools und Saunen ist zu begrenzen, auch dort gilt bei Nutzung die strikte Abstandsregel.
- In den Saunakabinen sollten Markierungen angebracht sein, um zwischen den einzelnen Sitzplätzen die 1,5 Meter Abstand sicherzustellen.
- Generell gilt immer der Mindestabstand von 1,5 Metern. Dementsprechend sind auch die Ruheliegen aufzustellen.
- Paare und Familien dürfen direkt nebeneinander liegen,
- Dampfbäder und Aufgüsse sind untersagt.
- Gechlorte Schwimmbäder sind nutzbar, es gilt die Abstandsregel, Gesprächsrunden am Beckenrand sind nicht statthaft.
- Attraktionen wie Wasserfälle oder Bodensprudler müssen ausgeschaltet bleiben.
- Bäder mit Strömungskanälen dürfen diese nur auf der niedrigsten Stufe laufen lassen.
- Rutschen oder Sprungtürme können genutzt werden.
- Sport wie Wassergymnastik darf in kleinen Gruppen stattfinden, wenn die Teilnehmer die 1,5 Meter Abstand einhalten können.
- Duschplätze müssen deutlich voneinander getrennt sein.
- Seife und Desinfektionsmittel im Dusch- und Sanitärbereich sind deutlich sichtbar bereitzustellen.
- Haartrockner und elektrische Händetrockner sollten nicht benutzt werden.

- Häufig berührte Gegenstände wie Türgriffe sind regelmäßig zu reinigen.
- Nutzen Sie Glasscheiben und Abstandsmarkierungen an der Rezeption.
- Beim Warten insbesondere im Kassenbereich ist auf den Sicherheitsabstand zu achten.
- Hinweis auf bargeldloses Bezahlen
- Gewährleisten Sie, dass eine Frischluftzufuhr erfolgt und vorhandene Filteranlagen funktionieren und permanent gereinigt werden.





PERSPEKTIVEN UND MASSNAHMEN BEI STEIGENDEN INFIZIONSZAHLEN

Wir empfehlen die stete Beobachtung der aktuellen Entwicklung der Pandemie sowie die Berücksichtigung aktueller und fortschreitender Erkenntnisse insbesondere des Robert Koch-Institutes. Das zu Beginn (Folie 4) dargestellte Phasenmodell, als empfohlene Arbeitsweise, ermöglicht eine schnelle und flexible Reaktion sowohl auf positive als auch auf negative Entwicklungen der Pandemie. Beispielhaft dargestellt: ausgewählte Masterpläne für schnelle Reaktionen gemäß Phasenmodell.

| Maßnahmen | Wer | Bis wann | Erledigt? | Bemerkungen |
|---|-----|----------|-----------|-------------|
| Ansprechpartner und Verantwortliche bzw. deren Stellvertreter für Maßnahmen im Rahmen der Pandemie festlegen und deren Erreichbarkeit sicherstellen . | | | | |
| Soweit vorhanden betriebliche Interessenvertretung in Planung einbeziehen. | | | | |
| Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV-2 erstellen , Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt beteiligen (Vorlagen siehe www.bgn.de/corona). | | | | |
| Die in der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Hilfsmittel (Mund-Nase-Bedeckung, ggf. Händedesinfektionsmittel) beschaffen | | | | |
| Beschäftigte über die Maßnahmen, die aus der Gefährdungsbeurteilung resultieren, unterweisen . | | | | |
| Umsetzung und Wirksamkeit der Gefährdungsbeurteilung überprüfen . | | | | |
| Reinigungshäufigkeit , Flächen und anzuwendende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Reinigungspersonal unterweisen. | | | | |
| Mitarbeiter in hygienischem Verhalten unterweisen und dazu anleiten. (Materialien finden Sie unter www.infektionsschutz.de bzw. www.dguv.de) | | | | |
| Vorgehen bei Verdachts-/Erkrankungsfällen im Betrieb festlegen und Beschäftigte sowie Reinigungspersonal unterweisen (siehe „Infektionsnotfallplan“, Rückseite). | | | | |
| Sicherstellen, dass bei Verdachtsfällen Kontaktpersonen unter Beachtung des Datenschutzes ermittelt und informiert werden (siehe „Infektionsnotfallplan“). | | | | |
| Personaleinsatz mit Vertretungsregelungen und Prioritätensetzung planen. Dies ermöglicht das Weiterarbeiten trotz Personalausfällen. | | | | |
| Sobald ein Impfstoff verfügbar ist, Mitarbeiter/innen auf die Impfung hinweisen bzw. diese anbieten. | | | | |

| | | | | |
|-----------------|------------------|------------|--|---------|
| Erstellt durch: | Freigegeben von: | Stand vom: | | |
| | | | | Seite 1 |

Ansprechpartner zu Pandemiemaßnahmen

| Verantwortlich | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Name | Vorname Telefonnummer |
| Vertreter | |
| Name | Vorname Telefonnummer |
| Wichtige Telefonnummern | |
| Ärztlicher Bereitschaftsdienst: | 116 117 |
| Zuständiges Gesundheitsamt: | |
| Nächste Hausarztpraxis: | |
| Nächstes Krankenhaus: | |

Informationen

- www.rki.de
- Flyer, Aushänge und Printmedien zum Thema Hygiene finden Sie unter www.infektionsschutz.de
- Informationen und weitere Praxishilfen finden Sie unter www.bgn.de/corona
- Flyer „**Coronavirus SARS-CoV-2 – Verdachts-/Erkrankungsfälle im Betrieb**“ www.dguv.de Webcode p021434
- Flyer „**10 Tipps zur betrieblichen Pandemieplanung**“ www.dguv.de Webcode p010323
- **Handbuch Betriebliche Pandemieplanung** – zweite erweiterte und aktualisierte Auflage Herausgeber Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

| | | | | |
|-----------------|------------------|------------|--|---------|
| Erstellt durch: | Freigegeben von: | Stand vom: | | |
| | | | | Seite 2 |

++++ Infektionsnotfallplan +++++

Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung insbesondere **mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden** nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit Hausarzt Kontakt aufnehmen.

Treten diese Symptome akut während der Arbeit auf, ist wie folgt zu verfahren:

1. Dem Mitarbeiter/der Mitarbeiterin Mund-Nase-Schutz anbieten, eigenen Mund-Nase-Schutz anziehen.
2. Wenn möglich die Person in separatem Raum isolieren, Kontakt zu weiteren Personen vermeiden.
3. Vorgesetzten informieren.
4. Notieren Sie Personen, mit denen der/die Mitarbeiter/in am Arbeitsplatz in unmittelbarer Nähe Kontakt hatte. Diese Information ist zur Ermittlung der Infektionsketten wichtig und muss gegebenenfalls dem Gesundheitsamt übermittelt werden.
Natürlich berät Sie auch das zuständige Gesundheitsamt.
5. Der/die Mitarbeiter/-in sollte umgehend nach Hause geschickt und nach telefonischer Anmeldung eine Vorstellung beim Hausarzt vorgenommen werden.
6. Den Raum, in dem sich der/die Mitarbeiter/-in aufgehalten hat, gut lüften.
7. Kontaktflächen im Betrieb (z. B. Arbeitsplatz, Toiletten, Türgriffe, Tastaturen, Telefone) sollten von unterwiesenen Reinigungskräften/Personal gründlich gereinigt werden.
8. Wurden die Beschwerden nicht ärztlich abgeklärt, ist eine Wiederzulassung zur Arbeit frühestens 14 Tage nach Beginn der ersten Symptome zu empfehlen.



DANKE

Wir danken den Unterstützern aus der Gastronomiebranche, Lottmann-Communications und dem Netzwerk ERFA Foodservice sowie unseren Mitgliedern, insbesondere dem aktiven Team der erweiterten GCSP Security Kommission, für ihr großes Engagement. Ohne die aktive Zu- und Mitarbeit wäre die Erstellung dieses zweiten Musterhandbuchs nicht möglich gewesen.



SIE MÖCHTEN MITGLIED WERDEN?

Kontaktieren Sie Ingmar Behrens unter ibehrens@gcsc.de

Muster-Handbuch zu Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen für Gastronomie und Fitness-Einrichtungen
Als Arbeitshilfe für gastronomische Einrichtungen in Shopping Centern und Innenstädten sowie für Fitness-Einrichtungen – zur Orientierung für Kommunen, behördliche Entscheidungsträger, Eigentümer und Mieter

Version 1.0 / Stand: 17.09.2020

Herausgeber

German Council of Shopping Places
Bahnhofstraße 29, D-71638 Ludwigsburg
www.gcsc.de

Ansprechpartner

Ingmar Behrens,
Bevollmächtigter des Vorstands
ibehrens@gcsc.de
Telefon: 0171 / 5139239

Ein besonderer Dank gebührt den hier aufgeführten Partnerunternehmen für ihren wertvollen Beitrag bei der Erstellung dieser Dokumentation sowie für die freundliche und unbürokratische Bereitstellung des benötigten Bildmaterials.

