

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Tourismus und Freizeitwirtschaft

COVID-19-Präventionskonzept für Gastronomie und Hotellerie

Gilt ab 1. April 2021 für Betriebsstätten mit mehr als 51 Beschäftigten

Für Betriebsstätten mit mehr als 51 Beschäftigten braucht es ab 1. April 2021 ein COVID-19-Präventionskonzept. Ein solches Präventionskonzept muss jedenfalls Maßnahmen – spezifische Hygienevorgaben, Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen, Regelungen für Mitarbeiter- und Kundenströme, Entzerrungsmaßnahmen, Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion – und eine Risikoanalyse beinhalten.

Wir haben für die Hotellerie und Gastronomie ein entsprechendes Muster-Präventionskonzept erstellt, das neben einem Vorschlag für die vorgeschriebene Risikoanalyse (Anlage 1) auch eine Checkliste für diese COVID-19 Präventionsmaßnahmen (Anlage 2) enthält. Darüber hinaus finden Sie für die Gastronomie und Hotellerie zentrale Inhalte, die bei gastronomischen Tätigkeiten, bei zulässigen Veranstaltungen und bei der Schulung von Mitarbeiter*innen zu beachten sind.

Das Muster dient als Vorlage zur Erarbeitung des **betriebseigenen** Präventionskonzeptes, d.h. es muss jedenfalls noch – mit Hilfe der Anlagen – an die Gegebenheiten des eigenen Unternehmens angepasst werden.

Zum COVID-19-Präventionskonzept für Betriebsstätten mit mehr als 51 Beschäftigten:

- [Version für Gastronomie und Hotellerie \(PDF\)](#)
- [Version für Gastronomie und Hotellerie \(Word\)](#)

Stand: 30.03.2021