

SICHERE GASTLICHKEIT

Leitfaden zu den Covid-19-Auflagen
für Gastbetriebe



Hoteliers- und Gastwirteverband

VORWORT



Geschätzte Mitglieder,

die letzten Monate und Wochen waren für jeden von uns sehr schwierig. Viele Fragen, wie es mit dem Tourismus und mit unseren Betrieben weitergeht, beschäftigten uns. Jetzt, wo wir unsere Betriebe wieder öffnen können, müssen wir uns mit Auflagen und Bestimmungen auseinandersetzen, welche wir bisher nicht kannten, welche aber wichtig sind, um die Verbreitung des Coronavirus einzudämmen. Dafür muss nun jeder von uns, ob Barbetreiber, Gastronom, Gastwirt, Hotelier, Hüttenwirt oder Campingplatzbetreiber, Kunde und Gast, Verantwortung übernehmen.

Im vorliegenden Leitfaden haben wir für Sie zusammengefasst, was Sie zum Führen Ihres Betriebes in Covid-19-Zeiten berücksichtigen müssen und was wir Ihnen als Empfehlungen mitgeben können, damit Sie und wir als Tourismusdestination Südtirol unseren Gästen eine „sichere Gastlichkeit“ bieten können.

Wir ersuchen Sie, die gesetzlichen Auflagen und die Empfehlungen im folgenden Leitfaden ernst zu nehmen und die Vorgaben für den Schutz Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Ihrer Gäste umzusetzen.

Wir sind überzeugt, dass wir gemeinsam in großer Verantwortung diese für uns alle außergewöhnliche Zeit bestmöglich bewältigen werden.

Manfred Pinzger
HG-Präsident

A blue ink signature of Manfred Pinzger, written in a cursive style.

Thomas Gruber
HG-Direktor

A blue ink signature of Thomas Gruber, written in a cursive style.

ÜBERSICHT

Covid-19: Allgemeine Bestimmungen in der Phase 2 in Südtirol	4
Schank- und/oder Speisebetriebe	6
Leitlinien für Schank- und/oder Speisebetriebe	7
Beherbergungsbetriebe.....	10
Campingplätze.....	16
Schutzhütten, Berggasthäuser und Jugendherbergen.....	22
Leitlinien für Beherbergungsbetriebe	24
Hygiene- und Schutzmaßnahmen am Arbeitsplatz	32
Schutzausrüstung für Mitarbeiter	33
Restart now – mit Strategie starten	34
Hinweisschilder zu den Hygienemaßnahmen	36

Hinweis:

Dieser Leitfaden ist von der HGV-Rechtsabteilung erstellt worden (Stand: 19. Juni 2020).

Um eine bessere Lesbarkeit zu gewährleisten, wird in folgendem Text die männliche Form verwendet, gemeint sind aber selbstverständlich beide Geschlechter.

Bildnachweis: Armin Terzer, Shutterstock, Adobe Stock

COVID-19: ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN IN DER PHASE 2 IN SÜDTIROL

Mit dem Landesgesetz (Nr. 4/2020) „Maßnahmen zur Eindämmung der Verbreitung des Virus SARS-CoV-2 in der Phase der Wiederaufnahme der Tätigkeiten“ hat der Südtiroler Landtag die Wiederaufnahme der wirtschaftlichen Tätigkeiten und die damit einhergehenden Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, welche von den Betrieben, Mitarbeitern und Kunden bzw. Gästen zu beachten sind.





Grundsätzlich gilt: Im Freien und in Gemeinschaftsräumen ist stets ein Sicherheitsabstand von einem Meter einzuhalten, außer zwischen zusammenlebenden Mitgliedern desselben Haushalts.

Kann dieser zwischenmenschliche Sicherheitsabstand nicht eingehalten werden, wird von allen Personen das Tragen eines Schutzes der Atemwege verlangt, ausgenommen sind Mitglieder desselben Haushalts.

Als Schutz der Atemwege können chirurgische Masken oder solche einer höheren Kategorie verwendet werden. Als Alternative können auch waschbare und wiederverwendbare Bedeckungen aus Stoff, auch selbst hergestellte, verwendet werden. Diese müssen eine Abdeckung vom Kinn bis zur Nase ermöglichen. Die Masken müssen alle ohne Ventil sein. Schutzvisiere bieten nur in Kombination mit der oben beschriebenen Mund- und Nasenbedeckung ausreichenden Schutz.

Mitarbeiter müssen aufgrund der Bestimmungen zur Arbeitssicherheit chirurgische Masken tragen. In bestimmten Bereichen, in denen die Entfernung zwischen Mitarbeiter und Kunde für einen längeren Zeitraum weniger als einen Meter beträgt, wie z. B. in der Körperpflege, muss zumindest eine chirurgische Maske mit Gesichtsvisioner getragen werden.

In allen geschlossenen, der Öffentlichkeit zugänglichen Räumen, muss die Desinfektion der Hände für die Benutzer immer und überall möglich sein.

An allen geschlossenen, der Öffentlichkeit zugänglichen Orten, einschließlich öffentlicher Verkehrsmittel, muss jeder einen Schutz der Atemwege tragen, wenn der zwischenmenschliche Abstand von einem Meter nicht stabil eingehalten werden kann.

Die Eigentümer von Räumlichkeiten, die der Öffentlichkeit zugänglich sind, legen Zugangsregelungen fest, um eine Überfüllung des gesamten Geländes, von Fluren, Galerien, Korridoren und deren Umgebung zu vermeiden, sodass der zwischenmenschliche Sicherheitsabstand von einem Meter eingehalten werden kann.

Allgemeine Vorschriften für wirtschaftliche Tätigkeiten

Bei allen wirtschaftlichen Tätigkeiten muss ein angemessenes Verhältnis zwischen der Fläche und den Personen sichergestellt werden, damit der zwischenmenschliche Sicherheitsabstand eingehalten werden kann. Es gilt grundsätzlich das Verhältnis von einer Person pro 10 m² (1/10-Regelung). Im Falle von Flächen unter 50 m² muss die 1/10-Regelung nicht eingehalten werden. Es ist jedoch die allgemeine Abstandsregel von einem Meter zu berücksichtigen.

Für bestimmte wirtschaftliche Tätigkeiten, wie z. B. für das Hotel- und Gastgewerbe, sind Sonderbestimmungen betreffend die Berechnung der maximal zulässigen Personenanzahl vorgesehen.

In allen Räumen muss die regelmäßige, zumindest aber einmal tägliche Reinigung und Raumhygiene gewährleistet sein.

Es müssen, sofern realisierbar, eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet sein.

Den Mitarbeitern und Kunden muss eine umfangreiche Verfügbarkeit und Zugänglichkeit zu Vorrichtungen zur Desinfektion der Hände geboten werden. Im Besonderen müssen diese Vorrichtungen neben Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssystemen im Falle der Kundenverwendung verfügbar sein.

SCHANK- UND/ODER SPEISEBETRIEBE

Für Schank- und/oder Speisebetriebe gelten seit Montag, 11. Mai 2020, spezifische Auflagen und Sicherheitsbestimmungen. Dabei können alle Tätigkeiten betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken ausgeübt werden.



Im Folgenden die Auflagen im Detail:

➤ Die 1/10-Regelung findet im Schank- und/oder Speisebetrieb keine Anwendung. Im Lokal dürfen sich aber nicht mehr Personen aufhalten als es Sitzplätze unter Einhaltung der Distanzregelung für Personen gibt. In Schankbetrieben werden auch die Stehplätze im jeweiligen Abstand von einem Meter am Tresen dazugezählt.

➤ Die Tische müssen so gereiht sein, dass ein Abstand zwischen den Personen von einem Meter gewährleistet ist, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts. Diese Abstände können in alle Richtungen (frontal, schräg, seitlich und nach hinten) unterschritten werden, wenn geeignete Trennvorrichtungen zwischen den Personen installiert sind. Diese Regelung findet auch für Terrassen und Gastgärten Anwendung.

➤ In den Speiselokalen wird die Verwendung eines Systems zur Vormerkung empfohlen.

➤ Der Konsum und die Verabreichung am Tresen sind nur dann erlaubt, wenn der zwischenmenschliche Abstand von einem Meter zwischen den Kunden eingehalten wird oder wenn geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind, um die Tröpfcheninfektion zu verhindern.

➤ Beim Betreten und Verlassen des Lokals sowie bei jeder Bewegung im Lokal, z. B. zu den Toiletten, müssen die Gäste einen Mund-Nasen-Schutz tragen, wenn der Abstand von einem Meter nicht stabil eingehalten werden kann.

➤ Nur am Tisch kann auf das Tragen eines Schutzes der Atemwege verzichtet werden.

➤ Am Tresen kann nur für die unabdingbare Zeit des Verzehrs auf das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes verzichtet werden.

➤ Gäste müssen für die Selbstbedienung am Buffet einen Mund-Nasen-Schutz sowie Einweghandschuhe tragen.

- Die im Service beschäftigten Mitarbeiter, die während der Arbeit in ständigem Kontakt mit Gästen sind, müssen chirurgische Masken verwenden. Auch alle anderen Beschäftigten müssen aufgrund der Vorgaben zur Arbeitssicherheit chirurgische Masken tragen.
- Tische, Utensilien und eventuelle Trennvorrichtungen zwischen den Personen müssen nach jedem Kundenwechsel gereinigt und desinfiziert werden.
- Eine ausreichende Anzahl an Vorrichtungen zur Desinfektion der Hände muss für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung stehen. Im Besonderen müssen diese Vorrichtungen neben Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssystemen im Falle der Kundenverwendung

vorhanden sein.

- Die Desinfektion der Hände vor und nach der Benutzung der Toilette ist verpflichtend.
- Eine regelmäßige, zumindest aber einmal tägliche Reinigung und Raumhygiene muss gewährleistet sein.
- Sofern möglich, müssen eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet sein.
- Nach dem Lesen von Zeitungen oder dem Benutzen von Spielkarten sind die Hände ebenfalls zu desinfizieren.

LEITLINIEN FÜR SCHANK- UND/ODER SPEISEBETRIEBE

Das vorliegende Dokument lehnt sich an das von einer Arbeitsgruppe des italienischen Gaststättenverbandes (Federazione Italiana Pubblici Esercizi – Fipe) unter der Aufsicht des Infektiologen des Nationalen Instituts für Infektionskrankheiten, Lazzaro Spallanzani, erstellte Sicherheitsprotokoll an. (Stand April 2020).

Ziel der Leitlinien ist es, den Schank- und/oder Speisebetrieben Empfehlungen für einen korrekten Umgang in der Ausübung der Tätigkeit zu geben, um das Risiko einer Ausbreitung des SARS-CoV-2-Virus zu vermindern.

Die Vorgaben des Sicherheitsprotokolls für die „Regelung der Maßnahmen zur Bekämpfung und Eindämmung der Verbreitung des Virus Covid-19 am Arbeitsplatz“ vom 24. April 2020 sind vom Schank- und/oder Speisebetrieb zusätzlich und verbindlich umzusetzen. Ebenso gilt es, die normativen Vorgaben der Behörden einzuhalten.

Informationen für Beschäftigte und Gäste

Der Gastbetrieb informiert die Mitarbeiter und alle Personen, die die Betriebsräume betreten, über die behördlichen Anordnungen und die Maßnahmen, die zur Eindämmung des Risikos einer Übertragung von Covid-19 zu ergreifen sind.

Weiters sollten die Beschäftigten und die Gäste an die Hygienepreventionsmaßnahmen sowie an die Hinweise und Vorschriften für die verschiedenen Betriebs-

und Tätigkeitsbereiche erinnert werden.

Für die diesbezügliche Kommunikation können verschiedene Mittel genutzt werden, z. B. Informationsschilder oder Bildschirme in den Gemeinschaftsräumen, E-Mail, Messaging-Systeme, soziale Netzwerke usw.

Reinigung und allgemeine Hygienisierung

Die „Reinigung“ dient dem Zweck, Staub, unerwünschte Substanzen oder Schmutz von Oberflächen und Gegenständen in geschlossenen Räumen und zum Betrieb gehörende Bereiche mit rein mechanischen Methoden zu entfernen, bis eine zufriedenstellende optische Sauberkeit erzielt wird.

Bei der „Desinfektion“ werden Krankheitserreger durch chemische Wirkung abgetötet oder die Infektiosität von Viren vermindert.

Die tägliche Reinigung erfolgt entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln für die verschiedenen behandelten Materialien und unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

Die „Hygienisierung“ betrifft die Gesamtheit der Verfahren und Maßnahmen, die durchgeführt werden, um durch die Reinigung und anschließende Desinfektion eine saubere und gesunde Umgebung zu schaffen. Dazu kann zum Beispiel eine auf 0,1% verdünnte Natriumhypochlorit-Lösung verwendet werden. Alternativ dazu eignet sich auch 70-prozentiger Ethylalkohol für Flächen, die durch Natriumhypochlorit beschädigt werden können.

Die Reinigung und Hygienisierung können getrennt voneinander oder in einem Arbeitsgang unter Verwendung von Produkten mit Zweifachwirkung durchgeführt werden.

Für eine gründliche Reinigung ist es wichtig, dass Schmutz oder Schmutzreste vollständig entfernt werden.

Alle Räume müssen, soweit möglich, täglich durchgelüftet werden.

...für das Restaurant

Die Tische sind so anzuordnen, dass der Mindestabstand von einem Meter zwischen den Personen, mit Ausnahme von Mitgliedern, die im selben Haushalt wohnen, eingehalten wird. Dafür kann jeder Betrieb die für seine jeweiligen Gegebenheiten am besten geeignete Lösung anwenden.

Gästeansammlungen sollen mit geeigneten organisatorischen Lösungen am Eingang des Betriebs oder im Saal des Restaurants vermieden werden.

Nach Möglichkeit sollen getrennte Ein- und Ausgänge vorgesehen werden.

Reservierungen sollen vorzugsweise telefonisch oder digital angenommen werden.

Am Eingang wird für die Gäste ein Spender mit Desinfektionsgel für die Handhygiene bereitgestellt.

Der Garderobendienst ist nicht erlaubt.

Die Benutzung von gemeinsamen Kleiderbügel ist zu vermeiden.

Die Gäste können zum Tisch begleitet werden.

In den Sanitärräumen für Gäste werden Hygiene-Produkte für das Händewaschen bereitgestellt.

Vor den Sanitärräumen werden Vorrichtungen zur Handdesinfektion vor und nach der Benutzung der Toilette zur Verfügung gestellt.

Am Eingang zu den Toiletten sind Menschenansammlungen zu vermeiden.

Die Anwendung von digitalen Speisekarten auf den mobilen Geräten der Kunden wird empfohlen. Alternativ kann die Speisekarte auch nach jeder Benutzung hygienisiert werden.

Das Servicepersonal wird mit der persönlichen Schutzausrüstung (Maske) ausgestattet und hält nach Möglichkeit den Mindestabstand ein.

Das an einem Gästetisch verwendete Tischzubehör (Brotkorb, Tischset für Essig, Öl, Salz und Pfeffer, Zuckerbeutelhalter, usw.) darf erst nach einer entsprechenden Hygienisierung wieder für neue Kunden bereitgestellt werden.

Stattdessen können auch Einwegprodukte verwendet werden.

Den Gästen können eigene Abfallkörbe zur Entsorgung von persönlichen Schutzausrüstungen sowie von anderen biologischen Abfällen (Taschentücher) bereitgestellt werden.

Die Zahlung sollte vorzugsweise mit digitalen Zahlungsmitteln direkt am Tisch erfolgen. Neben Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssystemen ist im Falle der Kundenverwendung ein Desinfektionsmittel für die Handhygiene zur Verfügung zu stellen.

Teller, Gläser, Besteck und Ähnliches werden im Geschirrspüler heiß gespült, so dass mit dem Spülgang eine Desinfektion erreicht werden kann.

Ebenfalls gespült werden auch Gegenstände, die von den Kunden nicht benutzt wurden, die sie aber mit den Händen berührt haben könnten.

Der Gastwirt hat die Aufgabe, die Temperatur des Spülgangs sowie die korrekte Dosierung der im Geschirrspüler verwendeten Geschirrspülmittel und chemischen Desinfektionsmittel zu kontrollieren.

Wenn aus irgendeinem Grund maschinelles Geschirrspülen nicht möglich ist, gelten für das händische Geschirrspülen folgende Empfehlungen: Anwendung von Standardverfahren bestehend aus Spülen, Desinfektion und Nachspülen, wobei mit größtmöglicher Sorgfalt und Vorsicht vorzugehen ist.

Das Geschirr wird anschließend mit Einweg-Papier-tüchern abgetrocknet.

Tischtücher, Servietten und andere Tischtextilien müssen in eigenen für die Wäscherei bestimmten Säcken gesammelt werden. Der Waschgang muss so erfolgen, dass die Beseitigung der Krankheitserreger sichergestellt wird.

... für den Schankbetrieb

Der Zutritt zum Schankbetrieb wird so geregelt, dass Menschenansammlungen vermieden werden.

- Nach Möglichkeit werden getrennte Ein- und Ausgänge vorgesehen.

- Am Eingang wird für die Gäste ein Spender mit Desinfektionsgel für die Handhygiene bereitgestellt.

- Die Benutzung von gemeinsamen Kleiderbügel ist zu vermeiden.

- Beim Service an der Theke wird auf die Einhaltung des Mindestabstands von einem Meter geachtet.

- Vor der Theke und der Kasse sollten Bodenmarkierungen angebracht werden, die die Einhaltung der Abstandsregeln gewährleisten.

- Der Barservice wird so organisiert, dass die Bewegungen der Gäste innerhalb der Betriebsstätte reduziert werden.

- Am Eingang zu den Toiletten sind Menschenansammlungen zu vermeiden.

- In den Sanitärräumen für Gäste werden Hygiene-Produkte für das Händewaschen bereitgestellt.

- Vor den Sanitärräumen werden Vorrichtungen zur Handdesinfektion vor und nach Benutzung der Toilette zur Verfügung gestellt.

- Digitale Zahlungsmittel sind zu bevorzugen. Neben den Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssystemen ist im Falle der Kundenverwendung ein Desinfektionsmittel zur Handhygiene zur Verfügung zu stellen.

- Teller, Gläser, Besteck und Ähnliches werden im Geschirrspüler heiß gespült, so dass mit dem Spülgang eine Desinfektion erreicht werden kann. Ebenfalls gespült werden auch Gegenstände, die von den Kunden nicht benutzt wurden, die sie aber mit den Händen berührt haben könnten.

Der Gastwirt hat die Aufgabe, die Temperatur des Spülgangs sowie die korrekte Dosierung der im Geschirrspüler verwendeten Geschirrspülmittel und chemischen Desinfektionsmittel zu kontrollieren.

Wenn aus irgendeinem Grund maschinelles Geschirrspülen nicht möglich ist, werden für das händische Geschirrspülen Standardverfahren bestehend aus Spülen, Desinfektion und Nachspülen empfohlen, wobei mit größtmöglicher Sorgfalt und Vorsicht vorzugehen ist. Das Geschirr wird anschließend mit Einweg-Papier-tüchern abgetrocknet.

- Tischtücher, Servietten und andere Tischtextilien müssen in eigenen für die Wäscherei bestimmten Säcken gesammelt werden.

Der Waschgang muss so erfolgen, dass die Beseitigung der Krankheitserreger sichergestellt wird.

... für den Schank- und/oder Speisebetrieb im Außenbereich

Die für den Innenbereich geltenden Auflagen und Sicherheitsbestimmungen finden auch im Außenbereich ihre Anwendung.

Drei wichtige Empfehlungen:

- Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Tischen und an den Tischen.

- Korrekte Reinigung der Tische nach der Benutzung vonseiten der Gäste.

- Adäquate Regelung des Gästeeandrangs am Ein- und Ausgang.

... für den Take-Away-Dienst

- Bei der Aushändigung der Take-Away-Produkte sind die Arbeitnehmer und Kunden verpflichtet, die geforderte Schutzausrüstung zu tragen.

- Es wird sichergestellt, dass kein oder nur ein begrenzter Kontakt mit den Kunden erfolgt.

- Elektronische Zahlungsmittel sind zu bevorzugen. Neben Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssystemen ist im Falle der Verwendung durch den Kunden ein Desinfektionsmittel zur Handhygiene zur Verfügung zu stellen.

... für das Catering und den Bankettservice

Bei Veranstaltungen außerhalb der eigenen Betriebsstätte sollen die nachfolgenden allgemeinen Bestimmungen beachtet werden:

- Der Betreiber der gewählten externen Veranstaltungsstätte gestaltet die Räumlichkeiten je nach erwarteter Teilnehmerzahl so, dass die Einhaltung der Abstandsregeln gewährleistet ist.

- Mitarbeiter müssen mit chirurgischen Masken ausgestattet werden.

- Den Gästen und Mitarbeitern sind Desinfektionsmittel für die Handhygiene zur Verfügung zu stellen.

- Hygienisierung der für das Zubereiten und Servieren verwendeten Utensilien durch Waschen, Dampftrocknen und durch Verwendung von Desinfektionsmitteln.

BEHERBERGUNGSBETRIEBE

Seit Montag, 25. Mai 2020, können die Beherbergungsbetriebe wieder ihre Aktivität aufnehmen. Für die Beherbergungsbetriebe gelten folgende Hygieneauflagen und Sicherheitsbestimmungen.



Grundsätzlich gilt: Für Beherbergungsbetriebe gibt es keine Beschränkung der maximalen Gästeanzahl, die im Betrieb beherbergt werden darf.

Für die verschiedenen Bereiche eines Beherbergungsbetriebes gibt es spezifische Vorschriften, welche zu beachten sind.

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Im gesamten Beherbergungsbetrieb muss eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen zur Desinfektion der Hände für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung stehen. Im Besonderen müssen diese Vorrichtungen neben Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssystemen im Fall der Kundenverwendung verfügbar sein.
- Die Desinfektion der Hände vor und nach der Benutzung der Toilette ist verpflichtend.
- Eine regelmäßige, zumindest aber einmal tägliche

Reinigung und Raumhygiene muss gewährleistet sein. Sofern möglich, müssen eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet sein.

Gemeinschaftsflächen

- Auf den Gemeinschaftsflächen, auch im Freien, gilt die 1/10-Regelung. Das bedeutet, dass sich maximal eine Person pro 10 m² Fläche auf der Gemeinschaftsfläche gleichzeitig aufhalten darf. Diese Zahl bezieht sich nur auf die Gäste. Im Falle von Flächen unter 50 m² muss die 1/10-Regelung nicht eingehalten werden. Es ist jedoch die allgemeine Abstandsregel zu berücksichtigen. Diese Regelung gilt nicht für die Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken.
- Zwischen den Personen muss ein Sicherheitsabstand von einem Meter eingehalten werden, außer es handelt sich um Personen, die im selben Haushalt wohnen oder im selben Zimmer untergebracht sind. Wird dieser Abstand unterschritten, muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.

- Der Betriebsinhaber ist verpflichtet, für die Einhaltung der 1/10-Regelung zu sorgen.

Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken

- Die 1/10-Regelung findet für die Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken keine Anwendung.

- In den Bereichen zur Verabreichung von Speisen und Getränken dürfen sich nicht mehr Personen aufhalten als es Sitzplätze unter Einhaltung der Distanzregelung für Personen gibt.

- Die Tische müssen so gereiht sein, dass ein Abstand zwischen den Personen von einem Meter gewährleistet ist, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts bzw. Personen, die im selben Zimmer untergebracht sind. Diese Abstände können in alle Richtungen (frontal, schräg, seitlich und nach hinten) unterschritten werden, wenn geeignete Trennvorrichtungen zwischen den Personen installiert sind. Diese Regelung findet auch für Terrassen Anwendung.

- Der Konsum und die Verabreichung am Tresen ist nur dann erlaubt, wenn der zwischenmenschliche Abstand von einem Meter zwischen den Gästen eingehalten wird oder wenn geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind, um die Tröpfcheninfektion zu verhindern.

- Am Tisch kann auf das Tragen eines Schutzes der Atemwege verzichtet werden.

- Am Tresen kann nur für die unabdingbare Zeit des Verzehrs auf das Tragen eines Schutzes der Atemwege verzichtet werden.

- Gäste müssen für die Selbstbedienung am Buffet einen Mund-Nasen-Schutz sowie Einweghandschuhe tragen.

- Tische, Utensilien und eventuelle Trennvorrichtungen zwischen den Personen müssen nach jedem Kundenwechsel gereinigt und desinfiziert werden.

- Die im Service beschäftigten Mitarbeiter, die während der Arbeit in ständigem Kontakt mit Gästen sind, müssen chirurgische Masken tragen. Auch für alle anderen Beschäftigten gilt es aufgrund der Vorgaben zur Arbeitssicherheit, chirurgische Masken zu tragen.

Wellnessbereich

- Im gesamten Wellnessbereich findet die 1/10-Regelung Anwendung, außer im Falle einer Fläche von

weniger als 50 m². Ebenso ist die Einhaltung der Abstandsregel von einem Meter, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts und Personen, die im selben Zimmer beherbergt sind, einzuhalten.

Freischwimmbäder, Hallenbäder und Naturbadeteiche

- Frei- und Hallenschwimmbäder, auch mit Kinderbecken, können unter Einhaltung der maximalen Obergrenze für gleichzeitig anwesende Personen durch die Anwendung der 1/10-Regelung öffnen. Die 1/10-Regelung bezieht sich auf die nutzbare Fläche, einschließlich die Wasserfläche.

- Zwischen den Personen muss ein Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts bzw. Personen, die im selben Zimmer untergebracht sind. Wenn sich Personen bewegen oder der Mindestabstand von einem Meter zwischen den Personen nicht stabil eingehalten werden kann, muss ein Schutz der Atemwege verwendet werden.

- Im Wasser muss kein Schutz der Atemwege verwendet werden, der Mindestabstand von einem Meter muss jedoch eingehalten werden.

- An den Eingängen, an den Toiletten und bei allen Sitzgelegenheiten muss die Möglichkeit zur Handdesinfektion gegeben sein.

- Liegen, Sonnenschirme, Boote und sämtliche von Gästen genutzte Ausstattungsgegenstände müssen nach jedem Personenwechsel desinfiziert werden.

- Bei Hallenbädern müssen die Belüftung und der Luftaustausch entweder über eine geeignete zu öffnende Fensterfläche oder über ein Luftaustauschsystem erfolgen, sofern es sich um ein Lüftungsgerät (RLT-Gerät) oder ein System der kontrollierten mechanischen Lüftung (VMC-Gerät) handelt. Diese Systeme müssen so eingestellt werden, dass nur Primärluft verwendet wird. Ist dies nicht möglich, muss der Umluftanteil so weit wie möglich reduziert werden. Das System muss überprüft und gereinigt werden und wenn das Filterpaket fast abgelaufen ist, muss es durch ein leistungsfähigeres ersetzt werden.

- Die Lüftungsgitter der Anlagen müssen mit Mikrofasertüchern gereinigt werden, die mit 70-prozentiger Alkohollösung getränkt sind.

- Das aktive freie Chlor der Schwimmbäder, auch in den Kinderbecken, muss zwischen 1 – 1,5 mg/l, das gebundene Chlor unter 0,4 sowie der PH-Wert des

Wassers zwischen 6,5 und 7,5 liegen. Die Prüfung der Werte ist alle zwei Stunden vorzunehmen und in einer Tabelle zu erfassen.

- Für Becken ohne Chlor finden die für die Naturbadeteiche vorgesehenen Maßnahmen Anwendung.

Naturbadeteiche

Auch Naturbadeteiche dürfen geöffnet werden.

- Die maximale Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Wasser des Naturbadeteiches aufhalten darf, wird auf Grundlage der 1/10-Regelung ermittelt.

- Sowohl im Wasser als auch auf den Liegeplätzen muss der Sicherheitsabstand zwischen den Personen von mindestens einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts bzw. Personen, die im selben Zimmer untergebracht sind.

- Der Betreiber muss sowohl einen regelmäßigen Wasseraustausch, als auch regelmäßige Wasserproben garantieren.

Umkleieräume und Duschen

Umkleidekabinen und Duschen, auch in Innenräumen, können unter Einhaltung folgender Maßnahmen genutzt werden:

- In den Umkleieräumen gilt, mit Ausnahme der Duschen, die Pflicht zum Tragen des Schutzes der Atemwege. Es muss ein Abstand von einem Meter eingehalten werden.

Es dürfen gleichzeitig nur doppelt so viele Personen in den Umkleieräumen anwesend sein, wie es verwendbare Duschplätze gibt.

Bei nur einer Dusche oder in Umkleieräumen bis zu 20 m² dürfen jedenfalls bis zu drei Personen anwesend sein. In Umkleieräumen öffentlicher Schwimmbäder gilt die 1/10-Regelung.

- Garderobenschränke müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ müssen den Kunden Einweg-Plastiksäcke zur Aufbewahrung der Kleider und Schuhe zur Verfügung gestellt werden.

- Die Duschen müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ dazu kann jedem Kunden ein Sprühdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur Desinfektion der Wände, Duschstange und Duschplatte zur Verfügung gestellt werden, damit dieser zur eigenen Sicherheit vor Gebrauch die Dusche desinfizieren und nach 45 Sekunden Einwirkzeit die Dusche benutzen kann.

- Im Duschaum ist ein Meter Mindestabstand zwischen den Personen zu gewährleisten, da kein Schutz der Atemwege getragen werden kann.

Im Raum mit Duschen dürfen sich nur so viele Personen gleichzeitig aufhalten, wie es verwendbare Duschkabinen gibt.

- Die anwesenden Personen müssen in einem geeigneten System oder in Tabellen erfasst werden, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind. Das Aushängen von Listen, in denen sich die Nutzer der Umkleidekabinen und Duschen selbst eintragen können, wird als nicht zweckdienlich erachtet.

Saunen und Kneippanlagen

Saunen und Kneippanlagen können unter Einhaltung folgender Maßnahmen geöffnet werden:

- Es können nur Saunen und Dampfbäder mit einer Temperatur von mindestens 60 Grad geöffnet werden. Die Benutzung derselben erfolgt nur auf Vormerkung.

- Saunen und Dampfbäder werden nur einzeln benutzt oder gleichzeitig nur von Personen desselben Haushalts bzw. von Personen, die im selben Zimmer beherbergt sind.

- Nach jedem Wechsel müssen die Saunen und Dampfbäder gereinigt werden.

- Die Gemeinschaftsräume, Toiletten, Duschen und anderen Ausstattungsgegenstände müssen alle zwei Stunden gereinigt und desinfiziert werden.

- Die Nutzung von Kneippanlagen ist nur mit fließendem Wasser möglich.

- Die anwesenden Personen müssen in einem geeigneten System oder in Tabellen erfasst werden, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind.

Beautyabteilung

- Für alle Räume, in denen Tätigkeiten der Körperpflege durchgeführt werden, gilt ebenfalls die 1/10-Regelung, außer für jene Räume mit einer Fläche von weniger als 20 m².

- In der Beautyabteilung, bei Behandlungen, bei welchen Dienstleister und Kunden sich über einen längeren Zeitraum in einer Entfernung von weniger als einem Meter befinden, müssen die Dienstleister zumindest eine chirurgische Maske mit Gesichtsvisionsträger tragen. Kunden müssen eine chirurgische Maske oder eine waschbare Gesichtsmaske zum Schutz der

Atemwege tragen.

- Die Dienstleister und der Kunde müssen Einweghandschuhe verwenden oder sich vor und nach der Leistungserbringung die Hände desinfizieren.

- Die Verwendung weiterer Schutzausrüstung für die Schönheitspfleger, wie z. B. die Verwendung eines Einwegmantels, ist bei Behandlungen, bei denen der Kunde keinen Mundschutz tragen kann, notwendig.

- Die tägliche Laser-Fiebermessung des Personals und eine Laser-Fiebermessung der Kunden vor Durchführung der Beautybehandlung sind notwendig.

Möglichkeit der Einrichtung einer „Covid Protected Area“

Die Einhaltung der Maßnahmen der „Covid Protected Area“, welche sich auf das gesamte Hotel bezieht, ermöglicht es, von der Beschränkung der 1/10-Regelung, wo diese zur Anwendung kommt, und von der Einhaltung der Abstandsregel an den Tischen und am Tresen, der Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes und von Einweghandschuhen bei der Selbstbedienung am Buffet, den Auflagen betreffend die Nutzung der Frei- und Hallenbäder samt Umkleidekabinen und Duschen sowie der Saunen, Dampfbäder und Kneippanlagen abzuweichen.

Um die Voraussetzungen einer „Covid Protected Area“ zu erfüllen, müssen die folgenden zusätzlichen Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden:

- Tägliche Laser-Temperaturmessung für alle Mitarbeiter und wöchentliche Covid-Tests für alle Mitarbeiter gemäß Protokoll des Sanitätsbetriebs.

- Lückenloser Gästecheck: Die Gäste und Kunden weisen beim Check-in einen zertifizierten, negativen PCR-Test vor, dessen Ergebnis nicht älter als vier Tage ist, oder erbringen den zertifizierten Nachweis einer Antikörper-Entwicklung, oder machen bei Ankunft einen Test gemäß Protokoll des Sanitätsbetriebs.

- Erfassung aller anwesenden Personen in einem geeigneten System oder in Tabellen, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind.

- Weitere spezifische Maßnahmen, die es Gästen erlauben, einen Urlaub mit möglichst geringen Risiken der Ansteckung zu verbringen.

Sportliche Aktivitäten im Freien

- Im Freien dürfen sämtliche sportlichen Aktivitäten des Breitensports, die nicht in Form von Mannschaftssport betrieben werden, ausgeübt werden.

- Bei allen sportlichen oder motorischen Aktivitäten muss während der Fortbewegung immer ein Sicherheitsabstand von einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts.

Wenn eine konkrete Möglichkeit besteht, andere Menschen zu treffen, z. B. bei sportlichen Aktivitäten außerhalb des Geländes des Beherbergungsbetriebes, und der Abstand von einem Meter zwischen den Personen nicht eingehalten werden kann, muss ein Schutz der Atemwege verwendet werden.

- Unter Berücksichtigung der genannten Regeln, können Sport- oder Fitnesstrainer ihre Tätigkeit im Freien auch mit mehreren Personen ausüben.

Sportliche Aktivitäten in geschlossenen Räumen

Unter diese Tätigkeiten fallen die Tätigkeiten des Breitensports in geschlossenen Räumen, jene der Fitnessstudios, der öffentlichen und privaten Sporthallen, Sportzentren und Sportclubs, der Kletterhallen (auch wenn sie sich teilweise im Freien befinden) sowie generell der Tätigkeiten zum Wohlbefinden des einzelnen durch körperliche Übungen. Ausgenommen sind alle Formen des Mannschaftssports.

Folgende Maßnahmen sind zu beachten:

- Die maximale Obergrenze für gleichzeitig anwesende Personen wird durch die 1/10-Regelung berechnet, mit Ausnahme von Flächen bis zu 50 m².

- Zwischen den Personen, einschließlich jener an Geräten, muss ein Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts. Wenn sich Personen im Raum bewegen oder der Mindestabstand von einem Meter zwischen den Personen nicht eingehalten werden kann, muss ein Schutz der Atemwege verwendet werden. Es ist keine Übung mit direktem Körperkontakt zulässig.

- Es müssen eine tägliche Laser-Fiebermessung des Personals und eine Laser-Fiebermessung der Kunden vor Beginn der Aktivitäten durchgeführt werden.

- Alle Nutzer von Fitness-Studios und Kletterhallen tragen ohne Unterbrechung die eigenen jedenfalls regelmäßig zu desinfizierenden Sporthandschuhe oder desinfizieren vor und nach jeder Nutzung von Geräten ihre Hände.

- Nach jedem Gebrauch stellt der Verantwortliche des Fitnessstudios sicher, dass die Stellen an den Geräten desinfiziert werden, die mit dem Körper und dem ausgeatmeten Aerosol der Personen in Kontakt

gekommen sind.

- Es müssen, sofern realisierbar, eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet werden. Dort, wo möglich, bleiben die Fenster offen und es werden besondere Maßnahmen zum ausreichenden Luftaustausch gewährleistet.

Umkleieräume und Duschen

Umkleidekabinen und Duschen können unter Einhaltung folgender Maßnahmen genutzt werden:

- In den Umkleieräumen gilt, mit Ausnahme der Duschen, die Pflicht zum Tragen des Schutzes der Atemwege. Es muss ein Abstand von einem Meter eingehalten werden. Es dürfen gleichzeitig nur doppelt so viele Personen in den Umkleieräumen anwesend sein, wie es verwendbare Duschplätze gibt. Bei nur einer Dusche oder in Umkleieräumen bis zu 20 m² dürfen jedenfalls bis zu drei Personen anwesend sein.

- Garderobenschränke müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ müssen den Kunden Einweg-Plastiksäcke zur Aufbewahrung der Kleider und Schuhe zur Verfügung gestellt werden.

- Die Duschen müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ dazu kann jedem Kunden ein Sprühdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur Desinfektion der Wände, Duschstange und Duschplatte zur Verfügung gestellt werden, damit dieser zur eigenen Sicherheit vor Gebrauch die Dusche desinfizieren und nach 45 Sekunden Einwirkzeit die Dusche benutzen kann.

- Im Duschaum ist ein Meter Mindestabstand zwischen den Personen zu gewährleisten, da kein Schutz der Atemwege getragen werden kann. Im Raum mit Duschen dürfen sich nur so viele Personen gleichzeitig aufhalten, wie es verwendbare Duschkabinen gibt.

- Die anwesenden Personen müssen in einem geeigneten System oder in Tabellen erfasst werden, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind.

Das Aushängen von Listen, in denen sich die Nutzer der Umkleidekabinen und Duschen selbst eintragen können, wird als nicht zweckdienlich erachtet.

Kinderbetreuung

Die Kinderbetreuung kann unter Einhaltung folgender Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden:

- Die Höchstzahl der Kinder je Gruppe setzt sich wie folgt zusammen:

fünf, für Kinder bis zu fünf Jahren;
sieben, für Kinder zwischen sechs und elf Jahren;
zehn, bei Kindern ab zwölf Jahren.

- Sollten Kinder verschiedener Altersgruppen teilnehmen, wird die maximale Anzahl im Verhältnis zu den Altersgruppen bestimmt und auf die niedrigere ganze Einheit abgerundet.

- Die Gruppen müssen für die gesamte Dauer der Betreuung möglichst unverändert bleiben.

- Bei der Durchführung der Tätigkeiten dürfen keine Kontakte zu anderen Gruppen oder Personen erfolgen.

- Die Tätigkeiten finden nach Möglichkeit im Freien und immer am selben Ort statt.

- Ausflüge finden nur in der unmittelbaren Umgebung statt. Bei der Verwendung von Transportmitteln sind die diesbezüglichen Bestimmungen einzuhalten.

- Der Gesundheitszustand der Kinder ist von Kinderärzten freier Wahl zu bewerten und die Eignung an der Kinderbetreuung wird mittels Eigenerklärung eines Erziehungsberechtigten bestätigt.

- Der Gesundheitszustand des Personals und der teilnehmenden Kinder wird gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörden täglich überprüft.

- Das Personal und die Kinder ab sechs Jahren verwenden eine persönliche Schutzausrüstung gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörde.

- Bei der Abwicklung der Tätigkeiten und der Benutzung von Räumen und Ausstattungsgegenständen sind die allgemein geltenden sowie die in Bezug auf den SARS-CoV-2-Notstand vorgesehenen Hygienebestimmungen gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörden rigoros einzuhalten.

Hotel-Shop

- Es gilt die 1/10-Regelung, mit Ausnahme der Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von unter 50 m², da auf kleinen Flächen eine Vermeidung einer zu hohen Personendichte durch die Anwendung der Abstandsregel von einem Meter gewährleistet wird. Die 1/10-Regelung berücksichtigt nur die Zahl der Kunden. Das Personal des Geschäfts wird bei der Ermittlung der Höchstzahl an Personen nicht berücksichtigt.

- Die Verwendung von Einweghandschuhen ist beim Einkauf von unverpackten Lebensmitteln verpflichtend. Der Betreiber muss die Einweghandschuhe zur Verfügung stellen. Auf jeden Fall müssen die Hände beim Ein- und Ausgang desinfiziert werden. Die Mit-

arbeiter tragen eine chirurgische Maske.

- ◆ Der Kassenbereich muss mit Schutzvorrichtungen abgetrennt werden.

- ◆ Für die Kunden und Mitarbeiter müssen Vorrichtungen zur Händedesinfektion zur Verfügung gestellt werden, insbesondere dort, wo Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssysteme von Kunden verwendet werden.

- ◆ Es müssen Informationen bereitgestellt werden, um den Kundenabstand in der Warteschlange am Eingang von einem Meter zu gewährleisten.

- ◆ Es muss die regelmäßige, zumindest aber einmal tägliche Reinigung und Raumhygiene gewährleistet werden. Es müssen, sofern realisierbar, eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet werden.

CAMPINGPLÄTZE

Seit Montag, 25. Mai 2020, können auch Campingplätze ihre Aktivität aufnehmen. Im Folgenden die spezifischen Auflagen und Sicherheitsbestimmungen.



Grundsätzlich gilt: Für Campingplätze gibt es, gleich wie für Beherbergungsbetriebe, keine Beschränkungen der maximalen Gästeanzahl, die beherbergt werden darf.

Für die verschiedenen Bereiche eines Campingplatzes gibt es spezifische Vorschriften, welche zu beachten sind.

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Auf dem gesamten Campingplatz muss eine ausreichende Anzahl an Vorrichtungen zur Desinfektion der Hände für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung stehen. Im Besonderen müssen diese Vorrichtungen neben Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssystemen im Fall der Kundenverwendung verfügbar sein.
- Die Desinfektion der Hände vor und nach der Benutzung der Toilette ist verpflichtend.
- Eine regelmäßige Reinigung und Raumhygiene müssen gewährleistet sein. Sofern möglich, müssen

eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet sein.

Gemeinschaftsflächen

- Auf den Gemeinschaftsflächen, auch im Freien, gilt die 1/10-Regelung. Das bedeutet, dass sich maximal eine Person pro 10 m² Fläche auf der Gemeinschaftsfläche, z. B. in den Gemeinschaftsräumen, oder auf gemeinschaftlich genutzten Flächen gleichzeitig aufhalten darf. Diese Zahl bezieht sich nur auf die Gäste. Im Falle von Flächen unter 50 m² muss die 1/10-Regelung nicht eingehalten werden. Es ist jedoch die allgemeine Abstandsregel von einem Meter zu berücksichtigen. Diese Regelung gilt nicht für die Flächen zur Verabeichung von Speisen und Getränken.
- In den Waschräumen oder Sanitäreanlagen findet die 1/10-Regelung (1 Person je 10 m²) keine Anwendung. Dort gilt die allgemeine Abstandsregel von einem Meter zwischen den Personen, die nicht im selben Haushalt bzw. nicht im selben Wohnwagen, Wohnmobil oder Zelt wohnen bzw. untergebracht sind. Wird dieser

Abstand unterschritten, müssen alle Personen einen Schutz der Atemwege tragen.

- Die Waschräume und Sanitäranlagen müssen mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert werden. In den Waschräumen und Sanitäranlagen müssen Menschenansammlungen vermieden werden.
- Es muss stets ein Sicherheitsabstand von einem Meter zwischen den Personen eingehalten werden, außer es handelt sich um Personen, die im selben Haushalt wohnen oder im selben Wohnmobil, Wohnwagen oder Zelt untergebracht sind. Wird dieser Abstand unterschritten, wird das Tragen eines Schutzes der Atemwege verlangt.
- Der Betriebsinhaber ist verpflichtet, für die Einhaltung der 1/10-Regelung zu sorgen.

Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken

- Die 1/10-Regelung findet für die Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken keine Anwendung.
- In den Bereichen zur Verabreichung von Speisen und Getränken, auch im Freien, wie z. B. auf einer Terrasse oder im Gastgarten, dürfen sich nicht mehr Personen aufhalten als es Sitzplätze unter Einhaltung der Distanzregelung gibt.
- Die Tische müssen so gereiht sein, dass ein Abstand zwischen den Personen von einem Meter gewährleistet ist, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts oder Personen, die im selben Wohnmobil, Wohnwagen oder Zelt untergebracht sind. Diese Abstände können in alle Richtungen (frontal, schräg, seitlich und nach hinten) unterschritten werden, wenn geeignete Trennvorrichtungen zwischen den Personen installiert sind.
- Der Konsum und die Verabreichung am Tresen ist nur dann erlaubt, wenn der zwischenmenschliche Abstand von einem Meter zwischen den Gästen eingehalten wird oder wenn geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind, um die Tröpfcheninfektion zu verhindern.
- Am Tisch kann auf das Tragen eines Schutzes der Atemwege verzichtet werden.
- Am Tresen kann nur für die unabdingbare Zeit des Verzehrs auf das Tragen eines Schutzes der Atemwege verzichtet werden.
- Gäste müssen für die Selbstbedienung am Buffet einen Mund-Nasen-Schutz und Einweghandschuhe

tragen.

- Tische, Utensilien und eventuelle Trennvorrichtungen zwischen den Personen müssen nach jedem Kundenwechsel gereinigt und desinfiziert werden.
- Die im Service beschäftigten Mitarbeiter, die während der Arbeit in ständigem Kontakt mit Gästen sind, müssen chirurgische Masken tragen. Auch für alle anderen Beschäftigten gilt es aufgrund der Vorgaben zur Arbeitssicherheit, chirurgische Masken zu tragen.

Camping-Shop

Für den Camping-Shop finden die Regeln betreffend den Einzelhandel Anwendung.

- Im Camping-Shop wird die 1/10-Regelung angewandt. Davon ausgenommen sind Shops mit einer Verkaufsfläche von unter 50 m². In einem Shop, der kleiner als 50 m² ist, wird die Personenanzahl, welche sich gleichzeitig im Geschäft aufhalten darf, aufgrund der allgemeinen Abstandsregelung von einem Meter berechnet. Das beschäftigte Personal wird für die Ermittlung der Höchstanzahl an Personen nicht berücksichtigt.
- Um eine Überfüllung des Shops zu vermeiden, können Zugangsregelungen festgelegt werden. Die Kunden müssen über den einzuhaltenden Abstand von einem Meter in der Warteschlange am Shop-Eingang informiert werden.
- Die Verwendung von Einweghandschuhen ist beim Einkauf von unverpackten Lebensmitteln verpflichtend. Der Betreiber muss die Einweghandschuhe zur Verfügung stellen. Auf jeden Fall müssen die Hände beim Ein- und Ausgang desinfiziert werden. Die Mitarbeiter tragen eine chirurgische Maske.
- Für die Kunden und Mitarbeiter müssen Vorrichtungen zur Handdesinfektion zur Verfügung gestellt werden, insbesondere dort, wo Tastaturen, Touchscreens und Zahlungssysteme von Kunden verwendet werden.
- Der Kassenbereich muss mit Schutzvorrichtungen abgetrennt werden.
- Eine regelmäßige, zumindest aber einmal tägliche Reinigung und Raumhygiene muss gewährleistet werden. Es müssen, sofern realisierbar, eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet werden.

Wellnessbereich

Im gesamten Wellnessbereich findet die 1/10-Re-

gelung Anwendung, außer im Falle einer Fläche von weniger als 50 m². Ebenso ist die Einhaltung der Abstandsregel von einem Meter, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts und Personen, die im selben Wohnmobil, Wohnwagen oder Zelt beherbergt sind, einzuhalten.

Freischwimmbäder, Hallenbäder und Naturbadeteiche

➤ Frei- und Hallenschwimmbäder, auch mit Kinderbecken, können unter Einhaltung der maximalen Obergrenze für gleichzeitig anwesende Personen durch die Anwendung der 1/10-Regelung öffnen. Die 1/10-Regelung bezieht sich auf die nutzbare Fläche, einschließlich die Wasserfläche.

➤ Zwischen den Personen muss ein Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts bzw. Personen, die im selben Wohnmobil, Wohnwagen oder Zelt untergebracht sind. Wenn sich Personen bewegen oder der Mindestabstand von einem Meter zwischen den Personen nicht stabil eingehalten werden kann, muss ein Schutz der Atemwege verwendet werden.

➤ Im Wasser muss kein Schutz der Atemwege verwendet werden, der Mindestabstand von einem Meter muss jedoch eingehalten werden.

➤ An den Eingängen, an den Toiletten und bei allen Sitzgelegenheiten muss die Möglichkeit zur Handdesinfektion gegeben sein.

➤ Liegen, Sonnenschirme und sämtliche von Gästen genutzte Ausstattungsgegenstände müssen nach jedem Personenwechsel desinfiziert werden.

➤ Bei Hallenbädern müssen die Belüftung und der Luftaustausch entweder über eine geeignete zu öffnende Fensterfläche oder über ein Luftaustauschsystem erfolgen, sofern es sich um ein Lüftungsgerät (RLT-Gerät) oder ein System der kontrollierten mechanischen Lüftung (VMC-Gerät) handelt. Diese Systeme müssen so eingestellt werden, dass nur Primärluft verwendet wird. Ist dies nicht möglich, muss der Umluftanteil so weit wie möglich reduziert werden. Das System muss überprüft und gereinigt werden und wenn das Filterpaket fast abgelaufen ist, muss es durch ein leistungsfähigeres ersetzt werden.

➤ Die Lüftungsgitter der Anlagen müssen mit Mikrofasertüchern gereinigt werden, die mit 70-prozentiger Alkohollösung getränkt sind.

➤ Das aktive freie Chlor der Schwimmbäder, auch in den Kinderbecken, muss zwischen 1 – 1,5 mg/l, das

gebundene Chlor unter 0,4 sowie der PH-Wert des Wassers zwischen 6,5 und 7,5 liegen. Die Prüfung der Werte ist alle zwei Stunden vorzunehmen und in einer Tabelle zu erfassen.

➤ Für Becken ohne Chlor finden die für die Naturbadeteiche vorgesehenen Maßnahmen Anwendung.

Naturbadeteiche

Auch Naturbadeteiche dürfen geöffnet werden.

➤ Die maximale Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Wasser des Naturbadeteiches aufhalten darf, wird auf Grundlage der 1/10-Regelung ermittelt.

➤ Sowohl im Wasser als auch auf den Liegeplätzen muss der Sicherheitsabstand zwischen den Personen von mindestens einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts bzw. Personen, die im selben Zimmer untergebracht sind.

➤ Der Betreiber muss sowohl einen regelmäßigen Wasseraustausch, als auch regelmäßige Wasserproben garantieren.

Umkleieräume und Duschen

Umkleidekabinen und Duschen, auch in Innenräumen, können unter Einhaltung folgender Maßnahmen genutzt werden:

➤ In den Umkleieräumen gilt, mit Ausnahme der Duschen, die Pflicht zum Tragen des Schutzes der Atemwege. Es muss ein Abstand von einem Meter eingehalten werden. Es dürfen gleichzeitig nur doppelt so viele Personen in den Umkleieräumen anwesend sein, wie es verwendbare Duschplätze gibt. Bei nur einer Dusche oder in Umkleieräumen bis zu 20 m² dürfen jedenfalls bis zu drei Personen anwesend sein.

➤ Garderobenschränke müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ müssen den Kunden Einweg-Plastiksäcke zur Aufbewahrung der Kleider und Schuhe zur Verfügung gestellt werden.

➤ Die Duschen müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ dazu kann jedem Kunden ein Sprühdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur Desinfektion der Wände, Duschstange und Duschplatte zur Verfügung gestellt werden, damit dieser zur eigenen Sicherheit vor Gebrauch die Dusche desinfizieren und nach 45 Sekunden Einwirkzeit die Dusche benutzen kann.

➤ Im Duschaum ist ein Meter Mindestabstand zwi-

schen den Personen zu gewährleisten, da kein Schutz der Atemwege getragen werden kann. Im Raum mit Duschen dürfen sich nur so viele Personen gleichzeitig aufhalten, wie es verwendbare Duschkabinen gibt.

- Die anwesenden Personen müssen in einem geeigneten System oder in Tabellen erfasst werden, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind.

Das Aushängen von Listen, in denen sich die Nutzer der Umkleidekabinen und Duschen selbst eintragen können, wird als nicht zweckdienlich erachtet.

Saunen und Kneippanlagen

Saunen und Kneippanlagen können unter Einhaltung folgender Maßnahmen geöffnet werden:

- Es können nur Saunen und Dampfbäder mit einer Temperatur von mindestens 60 Grad geöffnet werden. Die Benutzung derselben erfolgt nur auf Vormerkung.

- Saunen und Dampfbäder werden nur einzeln benutzt oder gleichzeitig nur von Personen desselben Haushalts bzw. von Personen, die im selben Zimmer beherbergt sind.

- Nach jedem Wechsel müssen die Saunen und Dampfbäder gereinigt werden.

- Die Gemeinschaftsräume, Toiletten, Duschen und anderen Ausstattungsgegenstände müssen alle zwei Stunden gereinigt und desinfiziert werden.

- Die Nutzung von Kneippanlagen ist nur mit fließendem Wasser möglich.

- Die anwesenden Personen müssen in einem geeigneten System oder in Tabellen erfasst werden, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind.

Beautyabteilung

- Für alle Räume, in denen Tätigkeiten der Körperpflege durchgeführt werden, gilt ebenfalls die 1/10-Regelung, außer für jene Räume mit einer Fläche von weniger als 20 m².

- In der Beautyabteilung, bei Behandlungen, bei welchen Dienstleister und Kunden sich über einen längeren Zeitraum in einer Entfernung von weniger als einem Meter befinden, müssen die Dienstleister zumindest eine chirurgische Maske mit Gesichtsvierer tragen. Kunden müssen eine chirurgische Maske oder eine waschbare Gesichtsmaske zum Schutz der Atemwege tragen.

- Die Dienstleister und der Kunde müssen Einweghandschuhe verwenden oder sich vor und nach der Leistungserbringung die Hände desinfizieren.

- Die Verwendung weiterer Schutzausrüstung für die Schönheitspfleger, wie z. B. die Verwendung eines Einwegmantels, ist bei Behandlungen, bei denen der Kunde keinen Mundschutz trägt, notwendig.

- Die tägliche Laser-Fiebermessung des Personals und eine Laser-Fiebermessung der Kunden vor Durchführung der Beautybehandlung sind notwendig.

Möglichkeit der Einrichtung der „Covid Protected Area“

Die Einhaltung der Maßnahmen der „Covid Protected Area“, welche sich auf den gesamten Betrieb bezieht, ermöglicht es, von der Beschränkung der 1/10-Regelung, wo diese zur Anwendung kommt, und von der Einhaltung der Abstandsregel an den Tischen und am Tresen, der Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes und von Einweghandschuhen bei der Selbstbedienung am Buffet, den Auflagen betreffend die Nutzung der Frei- und Hallenbäder samt Umkleidekabinen und Duschen sowie der Saunen, Dampfbäder und Kneippanlagen abzuweichen.

Um die Voraussetzungen einer „Covid Protected Area“ zu erfüllen, müssen die folgenden zusätzlichen Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden:

- Tägliche Laser-Temperaturmessung für alle Mitarbeiter und wöchentliche Covid-Tests für alle Mitarbeiter gemäß Protokoll des Sanitätsbetriebs.

- Lückenloser Gästechek: Die Gäste und Kunden weisen beim Check-in einen zertifizierten, negativen PCR-Test vor, dessen Ergebnis nicht älter als vier Tage ist, oder erbringen den zertifizierten Nachweis einer Antikörper-Entwicklung, oder machen bei Ankunft einen Test gemäß Protokoll des Sanitätsbetriebs.

- Erfassung aller anwesenden Personen in einem geeigneten System oder in Tabellen, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind.

Sportliche Tätigkeiten im Freien

- Im Freien dürfen sämtliche sportlichen Aktivitäten des Breitensports, die nicht in Form von Mannschaftssport betrieben werden, ausgeübt werden.

- Bei allen sportlichen oder motorischen Aktivitäten muss während der Fortbewegung immer ein Sicherheitsabstand von einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts.

Wenn eine konkrete Möglichkeit besteht, andere Menschen zu treffen, z. B. bei sportlichen Aktivitäten außerhalb des Geländes des Campingplatzes, und der Abstand von einem Meter zwischen den Personen nicht eingehalten werden kann, muss ein Schutz der Atemwege verwendet werden.

- Unter Berücksichtigung der genannten Regeln, können Sport- oder Fitnessstrainer ihre Tätigkeit im Freien auch mit mehreren Personen ausüben.

Sportliche Tätigkeiten in geschlossenen Räumen

Unter diese Tätigkeiten fallen die Tätigkeiten des Breitensports in geschlossenen Räumen, jene der Fitnessstudios, der öffentlichen und privaten Sporthallen, der Kletterhallen (auch wenn sie sich teilweise im Freien befinden) sowie generell der Tätigkeiten zum Wohlbefinden des einzelnen durch körperliche Übungen. Ausgenommen sind alle Formen des Mannschaftssports.

Es sind folgende Maßnahmen zu beachten:

- Die maximale Obergrenze für gleichzeitig anwesende Personen wird durch die 1/10-Regelung berechnet, mit Ausnahme von Flächen bis zu 50 m².
- Zwischen den Personen, einschließlich jener an Geräten, muss ein Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts. Wenn sich Personen im Raum bewegen oder der Mindestabstand von einem Meter zwischen den Personen nicht eingehalten werden kann, muss ein Schutz der Atemwege verwendet werden. Es ist keine Übung mit direktem Körperkontakt möglich.
- Es müssen eine tägliche Laser-Fiebermessung des Personals und eine Laser-Fiebermessung der Kunden vor Beginn der Aktivitäten durchgeführt werden.
- Alle Nutzer von Fitness-Studios und Kletterhallen tragen ohne Unterbrechung die eigenen jedenfalls regelmäßig zu desinfizierenden Sporthandschuhe oder desinfizieren vor und nach jeder Nutzung von Geräten ihre Hände.
- Nach jedem Gebrauch stellt der Verantwortliche des Fitnessstudios sicher, dass die Stellen an den Geräten desinfiziert werden, die mit dem Körper und dem ausgeatmeten Aerosol der Personen in Kontakt gekommen sind.
- Es müssen, sofern realisierbar, eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet werden. Dort, wo möglich,

bleiben die Fenster offen und es werden besondere Maßnahmen zum ausreichenden Luftaustausch gewährleistet.

Alle Kleidungsstücke und persönlichen Gegenstände müssen in den persönlichen Taschen verstaut werden, auch wenn sie in Schließfächern aufbewahrt werden.

Umkleieräume und Duschen

Umkleidekabinen und Duschen können unter Einhaltung folgender Maßnahmen genutzt werden:

- In den Umkleieräumen gilt, mit Ausnahme der Duschen, die Pflicht zum Tragen des Schutzes der Atemwege. Es muss ein Abstand von einem Meter eingehalten werden. Es dürfen gleichzeitig nur doppelt so viele Personen in den Umkleieräumen anwesend sein, wie es verwendbare Duschplätze gibt. Bei nur einer Dusche oder in Umkleieräumen bis zu 20 m² dürfen jedenfalls bis zu drei Personen anwesend sein.
- Garderobeschränke müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ müssen den Kunden Einweg-Plastiksäcke zur Aufbewahrung der Kleider und Schuhe zur Verfügung gestellt werden.
- Die Duschen müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ dazu kann jedem Kunden ein Sprühdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur Desinfektion der Wände, Duschstange und Duschplatte zur Verfügung gestellt werden, damit dieser zur eigenen Sicherheit vor Gebrauch die Dusche desinfizieren und nach 45 Sekunden Einwirkzeit die Dusche benutzen kann.
- Im Duschaum ist ein Meter Mindestabstand zwischen den Personen zu gewährleisten, da kein Schutz der Atemwege getragen werden kann. Im Raum mit Duschen dürfen sich nur so viele Personen gleichzeitig aufhalten, wie es verwendbare Duschkabinen gibt.
- Die anwesenden Personen müssen in einem geeigneten System oder in Tabellen erfasst werden, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind. Das Aushängen von Listen, in denen sich die Nutzer der Umkleidekabinen und Duschen selbst eintragen können, wird als nicht zweckdienlich erachtet.

Kinderbetreuung

Die Kinderbetreuung kann unter Einhaltung folgender Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden:

- Die Höchstzahl der Kinder je Gruppe setzt sich wie folgt zusammen:
fünf, für Kinder bis zu fünf Jahren;
sieben, für Kinder zwischen sechs und elf Jahren;

zehn, bei Kindern ab zwölf Jahren.

- ◆ Sollten Kinder verschiedener Altersgruppen teilnehmen, wird die maximale Anzahl im Verhältnis zu den Altersgruppen bestimmt und auf die niedrigere ganze Einheit abgerundet. Die Gruppen müssen für die gesamte Dauer der Betreuung möglichst unverändert bleiben.
- ◆ Bei der Durchführung der Tätigkeiten dürfen keine Kontakte zu anderen Gruppen oder Personen vorgesehen werden.
- ◆ Die Tätigkeiten finden nach Möglichkeit im Freien und immer am selben Ort statt.
- ◆ Ausflüge finden nur in der unmittelbaren Umgebung statt. Bei der Verwendung von Transportmitteln sind die diesbezüglichen Bestimmungen einzuhalten.
- ◆ Der Gesundheitszustand der Kinder ist von Kinderärzten freier Wahl zu bewerten und die Eignung an der Kinderbetreuung wird mittels Eigenerklärung eines Erziehungsberechtigten bestätigt.
- ◆ Der Gesundheitszustand des Personals und der teilnehmenden Kinder wird gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörden täglich überprüft.
- ◆ Das Personal und die Kinder ab sechs Jahren verwenden eine persönliche Schutzausrüstung gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörde.
- ◆ Bei der Abwicklung der Tätigkeiten und der Benutzung von Räumen und Ausstattungsgegenständen sind die allgemein geltenden sowie die in Bezug auf den SARS-CoV-2-Notstand vorgesehenen Hygienebestimmungen gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörden rigoros einzuhalten.

SCHUTZHÜTTEN, BERGGASTHÄUSER UND JUGENDHERBERGEN

Im Folgenden die spezifischen Auflagen und Sicherheitsbestimmungen für Schutzhütten, Berggasthäuser und Jugendherbergen.



Grundsätzlich gilt: Die Kapazität in gemeinschaftlichen Schlafräumen in Schutzhütten, in Berggasthäusern und Jugendherbergen ist um ein Drittel zu reduzieren. Zudem ist die Abstandsregel von einem Meter zwischen den Personen, auch in den gemeinschaftlichen Schlafräumen, einzuhalten.

In allen Fällen, in denen Menschenansammlungen möglich sind oder wo eine Möglichkeit besteht, andere Personen zu begegnen oder zu treffen, ohne den Abstand von einem Meter einhalten zu können, ist es für jeden verpflichtend, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

Für die Zimmer in den Schutzhütten, den Berggasthäusern und Jugendherbergen gibt es hingegen keine ausdrückliche Beschränkung der Gästeanzahl.

Für die übrigen Bereiche einer Schutzhütte, eines Berggasthauses bzw. einer Jugendherberge gilt es folgende Vorschriften zu beachten:

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Im gesamten Betrieb muss eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen zur Desinfektion der Hände für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung stehen. Im Besonderen müssen diese Vorrichtungen neben Tas-

aturen, Touchscreens und Zahlungssystemen im Fall der Kundenverwendung verfügbar sein.

Die Desinfektion der Hände vor und nach der Benutzung der Toilette ist verpflichtend.

Eine regelmäßige, zumindest einmal tägliche Reinigung und Raumhygiene muss gewährleistet sein. Sofern möglich, müssen eine ausreichende natürliche Lüftung und ein ausreichender Luftaustausch gewährleistet sein.

Schutzhütten gewähren Personen jedenfalls Unterkunft und Schutz im Falle von Gefahr.

Allgemeine Gemeinschaftsflächen

Auf den Gemeinschaftsflächen, auch im Freien, gilt die 1/10-Regelung, außer im Falle einer Fläche von weniger als 50 m². Das bedeutet, dass sich maximal eine Person pro 10 m² Fläche auf der Gemeinschaftsfläche gleichzeitig aufhalten darf. Diese Zahl berücksichtigt nur die Gäste. Diese Regelung gilt nicht für die Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken.

Es muss stets ein Sicherheitsabstand von einem Meter zwischen den Personen eingehalten werden, außer

es handelt sich um Personen, die im selben Haushalt wohnen oder im selben Zimmer untergebracht sind. Wird dieser Abstand unterschritten, wird das Tragen eines Schutzes der Atemwege verlangt.

- Der Betriebsinhaber ist verpflichtet, für die Einhaltung der 1/10-Regelung zu sorgen.

Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken

- Die 1/10-Regelung findet für die Flächen zur Verabreichung von Speisen und Getränken keine Anwendung.

- In den Bereichen zur Verabreichung von Speisen und Getränken dürfen sich nicht mehr Personen aufhalten als es Sitzplätze unter Einhaltung der Distanzregelung gibt.

- Die Tische müssen so gereiht sein, dass ein Abstand zwischen den Personen von einem Meter gewährleistet ist, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts.

Diese Abstände können in alle Richtungen (frontal, schräg, seitlich und nach hinten) unterschritten werden, wenn geeignete Trennvorrichtungen zwischen den Personen installiert sind. Diese Regelung findet auch für Terrassen Anwendung.

- Der Konsum und die Verabreichung am Tresen ist nur dann erlaubt, wenn der zwischenmenschliche Abstand von einem Meter zwischen den Gästen eingehalten wird oder wenn geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind, um die Tröpfcheninfektion zu verhindern.

- Am Tisch kann auf das Tragen eines Schutzes der Atemwege verzichtet werden.

- Am Tresen kann nur für die unabdingbare Zeit des Verzehrs auf das Tragen eines Schutzes der Atemwege verzichtet werden.

- Gäste müssen für die Selbstbedienung am Buffet einen Mund-Nasen-Schutz und Einweghandschuhe tragen.

- Tische, Utensilien und eventuelle Trennvorrichtungen zwischen den Personen müssen nach jedem Kundenwechsel gereinigt und desinfiziert werden.

- Die Desinfektion der Hände vor und nach der Benutzung der Toilette ist verpflichtend.

- Die im Service beschäftigten Mitarbeiter, die während der Arbeit in ständigem Kontakt mit Gästen sind, müssen chirurgische Masken tragen. Auch für alle an-

deren Beschäftigten gilt es aufgrund der Vorgaben zur Arbeitssicherheit, chirurgische Masken zu tragen.

Möglichkeit der Einrichtung der „Covid Protected Area“

Die Einhaltung der Maßnahmen der „Covid Protected Area“, welche sich auf die gesamte Hütte bezieht, ermöglicht es, von der Beschränkung der 1/10-Regelung, wo diese zur Anwendung kommt, und von der Einhaltung der Abstandsregel an den Tischen und am Tresen, der Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes und von Einweghandschuhen bei der Selbstbedienung am Buffet abzuweichen.

Um die Voraussetzungen einer „Covid Protected Area“ zu erfüllen, müssen die folgenden zusätzlichen Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden:

- Tägliche Laser-Temperaturmessung für alle Mitarbeiter und wöchentliche Covid-Tests für alle Mitarbeiter gemäß Protokoll des Sanitätsbetriebs.

- Lückenloser Gästechek: Die Gäste und Kunden weisen beim Check-in einen zertifizierten, negativen PCR-Test vor, dessen Ergebnis nicht älter als vier Tage ist, oder erbringen den zertifizierten Nachweis einer Antikörper-Entwicklung, oder machen bei Ankunft einen Test gemäß Protokoll des Sanitätsbetriebs.

- Erfassung aller anwesenden Personen in einem geeigneten System oder in Tabellen, welche für 30 Tage aufzubewahren und danach zu löschen sind.

- Weitere spezifische Maßnahmen, die es Gästen erlauben, einen Urlaub zu verbringen mit möglichst geringen Risiken der Ansteckung.

Sportliche Tätigkeit im Freien

- Im Freien dürfen sämtliche sportlichen Aktivitäten des Breitensports, die nicht in Form von Mannschaftssport betrieben werden, ausgeübt werden.

- Bei allen sportlichen oder motorischen Aktivitäten muss während der Fortbewegung immer ein Sicherheitsabstand von einem Meter eingehalten werden, mit Ausnahme für zusammenlebende Mitglieder desselben Haushalts.

Wenn eine konkrete Möglichkeit besteht, andere Menschen zu treffen und der Abstand von einem Meter zwischen den Personen nicht eingehalten werden kann, muss ein Schutz der Atemwege verwendet werden.

Unter Berücksichtigung der genannten Regeln können Sport- oder Fitnesstrainer ihre Tätigkeit im Freien auch mit mehreren Personen ausüben.

LEITLINIEN FÜR BEHERBERGUNGSBETRIEBE

Empfehlungen für Maßnahmen zur Verminderung der Ausbreitung des SARS-CoV-2-Virus für Beherbergungsbetriebe

Die folgenden Leitlinien lehnen sich an das von der Task Force „Sichere Gästebetreuung“ des staatlichen Verbandes Federalberghi und den Experten von Confindustria Alberghi und Assohotel unter der Aufsicht von Prof. Pierluigi Viale von der Universität Bologna, Direktor der Abteilungen für Infektionskrankheiten der Poliklinik S. Orsola, ausgearbeitete Protokoll „Sicherheits- und Hygienekonzept für Beherbergung“ an. An der Task Force „Sichere Gästebetreuung“ hat der HGV mitgearbeitet. (Stand 27. April 2020).

Ziel ist es, Beherbergungsbetrieben bei der Wiederaufnahme ihrer Tätigkeit Empfehlungen für einen korrekten Umgang in der Ausübung der Tätigkeit zu geben, um das Risiko einer Ausbreitung des SARS-CoV-2-Virus zu vermindern.

Die Vorgaben des gemeinsamen Protokolls für die „Regelung der Maßnahmen zur Bekämpfung und Eindämmung der Verbreitung des Virus Covid-19 am Arbeitsplatz“ vom 24. April 2020 sind vom Betrieb zusätzlich und verbindlich umzusetzen.

Ebenso gilt es, die normativen Vorgaben der Behörden einzuhalten.

EMPFANG

Allgemeine Maßnahmen

Auch wenn das Personal und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Präventionsmaßnahmen gegen Covid-19 vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise am Empfang und in den anderen Gemeinschaftsräumen an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern.

- ◆ Am Empfang und in den anderen Gemeinschaftsräumen muss immer der Mindestabstand eingehalten werden (1 Meter), außer zwischen den Mitgliedern desselben Haushaltes oder sofern Masken zum Schutz der Atemwege getragen werden.
- ◆ Um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen, empfiehlt es sich, Hinweisschilder und/oder Begrenzungen anzubringen (z. B. Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbänder usw.).
- ◆ Ein- und Ausgangswege sind nach Möglichkeit zu trennen.

- Beim Empfang sollte ein freundlicher Ton beibehalten, aber auf Händeschütteln, Umarmungen und Begrüßungsküsse mit Gästen und Arbeitskollegen verzichtet werden.

- Für die Beschäftigten und die Gäste ist ein Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 Prozent für die Handhygiene bereitzustellen; dieses sollte nach Möglichkeit an jedem Empfangstisch zur Verfügung stehen.

- Die Beschäftigten am Empfang sind mit den notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen auszustatten, damit sie ihre Arbeit ordnungsgemäß verrichten können.

Es wird empfohlen, entsprechende Maßnahmen zu treffen, um Menschenansammlungen zu vermeiden und die Aufenthaltsdauer im Empfangsbereich zu reduzieren. Zum Beispiel:

- Die Gäste werden gebeten, bereits vor ihrer Ankunft im Hotel alle für die Registrierung benötigten Angaben sowie eine Kopie des Personalausweises, der bei der Ankunft vorzuzeigen ist, zu übermitteln. Den Gästen wird die Datenschutzerklärung im Vorfeld zugestellt.

- Wenn möglich werden automatisierte Registrierungs- und Zugangssysteme (Self-Check-in, elektronische Schlüssel usw.) verwendet; bestehen bleibt die Notwendigkeit, die Identität des Gastes anhand des Originalausweises zu überprüfen und die Erlaubnis zur Belastung der Kreditkarte einzuholen.

- Bei Mehrfachreservierungen (Gruppen, Familien usw.) erledigt der Gruppenleiter oder das Familienoberhaupt stellvertretend für alle anderen das Check-in und alles weitere, wofür ein direkter Kontakt mit dem Empfang erforderlich ist. Die Zimmerliste wird spätestens am Tag vor der Ankunft angefordert. Die Schlüssel und die Kofferanhänger mit der Zimmernummer werden dem Gruppenleiter oder dem Familienoberhaupt übergeben, der sie dann an die anderen Gäste verteilt.

- Um Warteschlangen am Empfang zu vermeiden, werden die Ausweise der ankommenden Gäste einbehalten, den Gästen der Zugang zum Hotel gewährt und die Registrierung zu einem späteren Zeitpunkt vorgenommen.

- Nach Möglichkeit werden „Virtual Concierge“-Systeme oder ähnliche digitale Informationssysteme für die Gäste genutzt, um den Kontakt mit dem Empfang auf ein Minimum zu beschränken.

- Die Nutzung von „Priority-Check-out“- und „Self-

Check-out“-Verfahren wird bevorzugt, wobei der Gast jedoch die entsprechenden Vereinbarungen (sogenanntes „Priority-Check-Out-Agreement“ und „Delayed Charge Agreement“) unterschreiben muss.

- Ebenfalls sollte die Meldung an die Behörde für die öffentliche Sicherheit unverzüglich erfolgen, damit Personen, die sich nicht an die Bewegungseinschränkungen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr gehalten haben, umgehend identifiziert werden können.

- Wann immer möglich, sollte der Handkontakt mit Gegenständen der Gäste vermieden oder auf das absolut Notwendige beschränkt werden (Beispiel: Die Gäste behalten den Zimmerschlüssel während des gesamten Aufenthalts bei sich; Personalausweise werden kontrolliert, ohne dass sie angefasst werden; kontaktlose Zahlungsmethoden werden bevorzugt, usw.).

- Die Zimmerschlüssel müssen bei jedem Gästewechsel gereinigt oder ausgetauscht werden. Dabei ist auch der Schlüsselanhänger, falls vorhanden, zu reinigen.

Der Gast kann verlangen, dass das Reinigungspersonal das Zimmer während seines Aufenthalts nicht betritt. Beim Tragen von Koffern sind Handschuhe zu tragen.

- Für die anderen Beschäftigten ist die Verwendung von Handschuhen nicht vorgeschrieben. Unabhängig davon, ob Handschuhe getragen werden oder nicht, ist regelmäßiges und gründliches Händewaschen mit Wasser und Seife unerlässlich.

Auch die Verwendung von alkoholhaltigem Gel ist zweckmäßig.

Nachdem die Hände mit Wasser und Seife gewaschen wurden, müssen sie sorgfältig abgetrocknet werden.

- Die alkoholhaltigen Gels für die Handhygiene sind regelmäßig zu verwenden, auch wenn Handschuhe getragen werden.

- Masken, Einweghandschuhe und Desinfektionsmittel für Oberflächen sind den Gästen nach Möglichkeit zur Verfügung zu stellen, wenn sie danach fragen, eventuell auch gegen Bezahlung.

- Zur Entsorgung der von den Gästen verwendeten Schutzausrüstungen sollten Abfalleimer mit Fußpedal oder Fotozelle in den Gemeinschaftsräumen aufgestellt werden. Jeder Abfalleimer ist mit einem Beutel zu versehen, damit er ohne Berührung des Inhalts entleert werden kann.

- Bei der Benutzung der Aufzüge ist darauf zu achten, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. Eine Abweichung von der Abstandsregel ist zulässig bei Personen, die im selben Haushalt leben oder die sich ein Zimmer teilen. In den anderen Fällen ist

Maske zu tragen. Die Tasten an und in den Aufzügen müssen häufig gereinigt werden.

◆ Es ist ratsam, dass der Gast sein Auto selbst parkt. Ist dies nicht möglich, müssen die Beschäftigten, die für das Parken der Fahrzeuge zuständig sind, Maske und Handschuhe tragen, das Fahrzeug lüften und sicherstellen, dass die Klimaanlage abgeschaltet ist, bevor sie in das Fahrzeug einsteigen.

◆ Sämtliche Gegenstände (z. B. Fahrräder, Computer, usw.), die der Betrieb den Gästen zur Verfügung stellt, müssen vor und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

◆ Die Beschäftigten in diesem Bereich müssen ihren Arbeitsplatz sauber halten und am Ende ihrer Schicht die Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte (z. B. Telefon, Tastatur, Maus, Touchscreen, Pos-Terminal, Kugelschreiber, Bleistifte, Tacker) reinigen.

◆ Um die Ausführung und Wirksamkeit dieser Maßnahmen zu erleichtern, sollten alle nicht unbedingt benötigten Gegenstände vom Arbeitsplatz entfernt werden.

◆ Wenn die Arbeitsmittel in einer Arbeitsschicht von mehreren Personen verwendet werden, müssen die Beschäftigten vor und nach dem Gebrauch die Hände desinfizieren.

◆ Das Weiterreichen des Telefonhörers an eine andere Person ist zu vermeiden, wenn der Hörer zuvor nicht desinfiziert wurde.

Betreuung der Gäste und wichtige Telefonnummern

◆ Die Beschäftigten am Empfang müssen in der Lage sein, den Zugang zu den Gesundheitsdiensten zu ermöglichen.

◆ Zu diesem Zweck müssen am Empfang die wichtigsten Telefonnummern für den Notfall bereitgehalten werden (einheitliche Notrufnummer 112, ärztlicher Notdienst, nächstgelegenes Krankenhaus usw.).

◆ Die Mitarbeiter werden betreffend die Verhaltensregeln im Umgang mit Personen, die Fieber und/oder Symptome einer Atemwegsinfektion haben, unterwiesen.

Gemeinschaftsräume der Mitarbeiter

◆ In den Gemeinschaftsräumen der Mitarbeiter ist für die Organisation und Reinigung der Aufenthalts- und

Umkleideräume zu sorgen, damit die Beschäftigten einen Ort haben, wo sie ihre Arbeitskleidung aufbewahren und sich unter angemessenen hygienischen Bedingungen aufhalten können.

◆ In allen Räumen, in denen sich Arbeitsplätze befinden und Beschäftigte aufhalten, ist durch häufigeres Öffnen von Fenstern und Balkontüren generell für eine gute Belüftung zu sorgen. Für die Reinigung dieser Räume gelten die gleichen Verfahren wie für alle anderen Räume.

REINIGUNG DER ZIMMER UND DER GEMEINSCHAFTSRÄUME

Definition

◆ Die tägliche Reinigung erfolgt entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln für die verschiedenen behandelten Materialien und unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

◆ Die Hygienisierung betrifft die Gesamtheit der Verfahren und Maßnahmen, die durchgeführt werden, um durch die Reinigung und anschließende Desinfektion eine saubere und gesunde Umgebung zu schaffen. Dazu verwendet man zum Beispiel eine auf 0,1% verdünnte Natriumhypochlorit-Lösung oder 70-prozentigen Ethylalkohol für Flächen, die durch Natriumhypochlorit beschädigt werden können.

◆ Die Reinigung und Hygienisierung können getrennt voneinander oder in einem Arbeitsgang unter Verwendung von Produkten mit Zweifachwirkung durchgeführt werden. Für eine gründliche Reinigung ist es wichtig, dass Schmutz oder Schmutzreste vollständig entfernt werden.

Allgemeine Maßnahmen

◆ Auch wenn das Personal und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise in den Gemeinschaftsbereichen auf den Stockwerken an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern.

◆ Auf den Stockwerken und in den anderen Arbeitsbereichen muss immer der Mindestabstand eingehalten werden.

◆ Beim Empfang sollte ein freundlicher Ton beibehalten, aber auf Händeschütteln, Umarmungen und Begrü-

Bungsküsse mit Gästen und Arbeitskollegen verzichtet werden.

In den Gemeinschaftsbereichen auf den Stockwerken (Gänge, Treppenabsätze, Bereiche vor den Aufzügen) werden Spender mit Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 Prozent für die Handhygiene bereitgestellt.

◆ Das Personal, das für die Reinigung und Vorbereitung der Zimmer sowie für die Reinigung der Salons und Gemeinschaftsräume zuständig ist, muss mit den notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet werden, damit es seine Arbeit ordnungsgemäß verrichten kann:

Handschuhe;
Maske;
Haarhaube (soweit erforderlich);
Schuhe, die hygienisiert werden können (soweit erforderlich).

◆ Die gleichzeitige Anwesenheit mehrerer Beschäftigten in einem Zimmer sollte nach Möglichkeit vermieden werden. In jedem Fall darf der Gast nicht anwesend sein, während sein Zimmer gereinigt wird.

Durchführung der Reinigung auf den Etagen

◆ Vor dem Betreten des Zimmers müssen die Beschäftigten prüfen, ob sie die geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen korrekt tragen.

◆ Soweit vorhanden, sollten die Fenster geöffnet werden, um das Zimmer zu lüften, bevor mit der Reinigung begonnen wird.

◆ Je nachdem, ob das Zimmer von einem Gast belegt ist (Aufenthalt) oder für einen neuen Gast vorbereitet wird (Abreise), ist bei der Reinigung des Zimmers anders vorzugehen.

◆ Während des Aufenthalts wird das Zimmer entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis gereinigt.

◆ Bei der Abreise wird das Zimmer hygienisiert.

◆ Nach jedem Arbeitsschritt sollten die Handschuhe gewechselt werden.

◆ Abfälle sind in dem mit einem Beutel versehenen Abfalleimer zu entsorgen. Der Beutel mit den Abfällen muss verschlossen und in dem dafür vorgesehenen Fach im Putzwagen verstaut werden.

◆ Gereinigt werden müssen alle Oberflächen, mit denen der Gast in Berührung gekommen ist, wie Nacht-

tische, Schreibtisch, Stühle, Tische, evtl. vorhandenes Geschirr, Telefon, Fernbedienung, Türklinken, Schalter, Schränke und Schubladen.

◆ Beim Wechsel der Wäsche muss die benutzte Wäsche (Bettzeug und Handtücher) in einem verschließbaren Behälter getrennt vom Wagen mit der sauberen Wäsche verstaut werden. Benutzte und saubere Wäsche muss immer getrennt werden und darf nicht miteinander in Berührung kommen.

◆ Schmutzwäsche sollte nicht als Hilfsmittel bei der Zimmerreinigung verwendet werden (zum Beispiel: Handtücher oder Fußmatten nicht zum Reinigen des Bads verwenden).

◆ Bei der Reinigung sind Einwegprodukte (Lappen, Tücher und andere Produkte zum Putzen und Staubwischen) zu bevorzugen, oder die Produkte müssen zuvor für zehn Minuten mit einer Natriumhypochlorit-Lösung (2%) oder in einer anderen wirksamen Weise behandelt werden.

Lappen, mit denen Schmutz entfernt wurde, sollen anschließend nicht zum Trocknen und Polieren von sauberen Oberflächen verwendet werden.

◆ Wenn eine Minibar vorhanden und eingeschaltet ist, müssen vor der Ankunft eines neuen Gastes die ungeöffneten Verpackungen in der Minibar gereinigt und anschließend der Kühlschrank innen und außen geputzt werden.

Das Tablett für Kaffee und Tee muss kontrolliert, gereinigt und aufgefüllt werden. Gläser und Tassen müssen für den neuen Gast gewechselt werden, auch wenn sie unbenutzt sind.

◆ Die Fußböden werden mit Produkten gereinigt und hygienisiert, die für die verschiedenen Arten von Materialien geeignet sind.

◆ In den Zimmern und anderen Bereichen des Betriebs sollte nach Möglichkeit auf Teppiche oder Einrichtungsgegenstände, die nicht täglich gereinigt werden können, verzichtet werden.

◆ Ebenfalls sollten Läufer, Dekokissen und andere nicht benötigte Gegenstände entfernt werden.

◆ In den Gemeinschaftsbereichen (Gänge, Treppen, Treppenabsätze, Salons usw.) müssen Gegenstände und Flächen, die häufig von den Gästen berührt werden, wie Türklinken und Türdrücker, Tasten und Knöpfe usw., regelmäßig und je nach Gebrauch gereinigt werden.

Etwaige Abfallbehälter müssen geleert und gereinigt werden.

Allfällige zusätzliche Behandlungen zur Hygienisierung

- Am Ende der Arbeitsschicht muss der für den Zimmerservice verwendete Wagen gereinigt, geordnet und mit dem fehlenden Material aufgefüllt werden.

Reinigung im Empfangsbereich

- Der Empfangsbereich muss wie jeder andere Bereich des Betriebs, in dem sich mehrere Personen aufhalten, regelmäßig belüftet werden.
- Die Fußböden im Empfangsbereich und in den anderen Bereichen werden täglich oder je nach Beanspruchung auch häufiger mit Produkten gereinigt und hygienisiert, die für die verschiedenen Arten von Materialien geeignet sind.
- Das Mobiliar und alle Kontaktflächen werden ebenso wie in den Zimmern regelmäßig gereinigt. Je mehr Gäste anwesend sind, desto häufiger wird gereinigt.
- Tasten, Schalter und andere Oberflächen und Gebrauchsgegenstände, die von den Gästen häufig berührt werden, werden mindestens zwei Mal täglich und bei häufigem Gebrauch auch öfters gereinigt.
- Die Reinigung von Sofas, Sesseln und Stühlen im Allgemeinen erfolgt entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln für die verschiedenen behandelten Materialien und unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen der Hersteller.
- Außerhalb der Toiletten in den Gemeinschaftsbereichen sind Spender mit Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 Prozent für die Handhygiene zur Verfügung zu stellen.

Klimaanlagen

- Die Klimaanlagen müssen zur Reinigung abgeschaltet werden und die Reinigung muss gemäß den Angaben des Herstellers und/oder des Wartungsdienstes durchgeführt werden.
- Zur Reinigung der Lüftungsschlitze und Gitter wird ein sauberer Lappen aus Mikrofaser verwendet, der mit Wasser und Seife oder mit Ethylalkohol (75%) befeuchtet wird; anschließend wird trocken nachgewischt.

Regelmäßige Hygienisierung

- Die Arbeitsbereiche, die Arbeitsplätze mit der dazugehörigen Ausstattung und die Gemeinschaftsbereiche werden regelmäßig hygienisiert.

VERABREICHUNG VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Definitionen

- Die tägliche Reinigung erfolgt entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln für die verschiedenen behandelten Materialien und unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen der Hersteller.
- Die Hygienisierung betrifft die Gesamtheit der Verfahren und Maßnahmen, die durchgeführt werden, um durch die Reinigung und anschließende Desinfektion eine saubere und gesunde Umgebung zu schaffen. Dazu verwendet man zum Beispiel eine auf 0,1% verdünnte Natriumhypochlorit-Lösung oder 70-prozentigen Ethylalkohol für Flächen, die durch Natriumhypochlorit beschädigt werden können.
- Die Reinigung und Hygienisierung können getrennt voneinander oder in einem Arbeitsgang unter Verwendung von Produkten mit Zweifachwirkung durchgeführt werden. Für eine gründliche Reinigung ist es wichtig, dass Schmutz oder Schmutzreste vollständig entfernt werden.

Allgemeine Maßnahmen

- Das Personal muss eine Schulung und/oder Ausbildung in Lebensmittelhygiene gemäß den geltenden Bestimmungen erhalten haben.
- Auch wenn das Personal und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Präventionsmaßnahmen gegen Covid-19 vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise am Eingang zu den Räumen, in denen Speisen und Getränke verabreicht werden, an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern.
- Beim Betreten der Räume, in denen Speisen und Getränke verabreicht werden (Frühstücksraum, Bar, Restaurant usw.), muss wie in den anderen Gemeinschaftsräumen immer der Mindestabstand eingehalten werden.
- Um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen, empfiehlt es sich, Hinweisschilder und/oder Begrenzungen anzubringen (zum Beispiel Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbänder usw.).
- Für die Beschäftigten und die Gäste ist ein Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 Prozent für die Handhygiene bereitzustellen, mit der

Aufforderung, dieses vor Betreten des Restaurants oder der Bar zu verwenden.

Speiseräume

◆ Um die Abstandsregeln einzuhalten, könnten für die Verabreichung von Speisen und Getränken andere Innen- und Außenbereiche des Beherbergungsbetriebs genutzt werden, die normalerweise für andere Zwecke bestimmt sind.

◆ Die Tische müssen so angeordnet werden, dass zwischen den Gästen ein Mindestabstand von einem Meter besteht, es sei denn, es handelt sich um Familien oder Personen, die sich ein Zimmer oder Appartement teilen.

◆ Das Saalpersonal, das direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat, muss eine vorgeschriebene Maske tragen und häufig die Hände mit alkoholhaltigem Gel waschen und hygienisieren.

◆ Die Tischdecke muss nach jedem Gast gewechselt werden. Wenn die Tischdecke mit einer Deckserviette abgedeckt wird, ist es ausreichend, diese zu wechseln. Wenn die Tischdecke nicht die komplette Tischplatte abdeckt, muss der Tisch nach jedem Gast desinfiziert werden.

Service

◆ Speisen und Getränke sollten vorzugsweise von dem entsprechend ausgestatteten Personal am Tisch und à la carte serviert werden, oder die Gäste erhalten Breakfast Boxes/Lunch Boxes.

◆ Die im Service verwendeten Gegenstände (Brotkorb, Salz- und Pfefferstreuer, Zuckerdose usw.) dürfen nicht an neue Gäste weitergegeben werden, ohne dass sie vorher sorgfältig hygienisiert wurden. Alternative Lösungen, wie zum Beispiel Einwegverpackungen, sind möglich.

◆ Während des Buffetservices ist der Mindestabstand einzuhalten und Menschenansammlungen sollen (zum Beispiel durch Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbänder usw.) vermieden werden.

◆ Die Speisen am Buffet sollten ausreichend geschützt werden, wenn es nicht möglich ist, einen Tröpfchenschutz zu installieren. Gäste müssen Masken und Handschuhe tragen.

◆ Zangen, Löffel und anderes Besteck, das den Gästen zur Verfügung gestellt wird, muss häufig gewechselt und in getrennten Behältern abgelegt werden, um

weitest möglich zu verhindern, dass die Hände des Gastes direkt mit den Speisen in Berührung kommen.

◆ Wenn Getränkeautomaten nicht von den Mitarbeitern bedient werden, muss den Gästen alkoholhaltiges Gel zur Verfügung gestellt werden, mit der Aufforderung, vor der Betätigung des Automaten die Hände zu desinfizieren.

◆ Nach jedem Essen müssen die Oberflächen des Buffets gereinigt und desinfiziert werden.

◆ Zur Entsorgung der von den Gästen verwendeten persönlichen Schutzausrüstungen sollten Abfalleimer mit Fußpedal oder Fotozelle im Speiseraum oder in unmittelbarer Nähe aufgestellt werden. Jeder Abfalleimer ist mit einem Beutel zu versehen, damit er ohne Berührung des Inhalts entleert werden kann.

Geschirrspülen

◆ Teller, Besteck und Gläser müssen in der Spülmaschine gereinigt und desinfiziert werden. Das gilt auch für Gegenstände, die nicht benutzt wurden, wenn die Möglichkeit besteht, dass sie von Gästen oder Beschäftigten berührt wurden oder jedenfalls eine Ansteckungsgefahr darstellen.

◆ Wenn die Reinigung in der Spülmaschine nicht möglich ist, muss das Geschirr mit größter Vorsicht von Hand abgewaschen, desinfiziert, abgespült und mit Küchenpapier abgetrocknet werden.

Waschen der Tischwäsche

◆ Tischdecken und Servietten müssen wie üblich gewaschen werden.

Zimmerservice

◆ Speisen, die von den Gästen aufs Zimmer bestellt werden, müssen auf einem Tablett oder einem Wagen in Behältern, die verschließbar oder mit einem Deckel versehen sind, auf die Etage gebracht werden. Beim Transport ist es wichtig, dass die Speisen gegen versehentliche Kontaminierung durch die Mitarbeiter geschützt werden. Die Mitarbeiter sollten deshalb Handschuhe und Maske tragen.

◆ Die Zubereitungs- und Auslieferungszeiten sollten auf ein Minimum reduziert werden.

Take-away

◆ Speisen, die von den Gästen zum Mitnehmen bestellt werden, müssen gemäß den geltenden Hygiene- und Gesundheitsbestimmungen zubereitet werden. Die Mitarbeiter müssen bei der Zubereitung Maske und gegebenenfalls Handschuhe tragen. Die Speisen sind den Gästen in geeigneten Einwegbehältern auszuhändigen, die gut verschlossen sein müssen, um ein zufälliges Auslaufen zu verhindern.

Zubereitung von Speisen

◆ Die mit der Zubereitung von Speisen betrauten Mitarbeiter müssen eine Schulung und/oder Ausbildung in Lebensmittelhygiene gemäß den geltenden Bestimmungen erhalten haben.

◆ Die Beschäftigten müssen Maske und gegebenenfalls Handschuhe tragen, die mit den vom Hersteller angegebenen Zeitabständen gewechselt werden sollten.

Die Handschuhe müssen immer dann gewechselt werden, wenn andere, nicht mit der Zubereitung von Speisen verbundene Tätigkeiten ausgeführt werden, z. B. wenn die Ein- und Ausgangstüren der Küche von Hand geöffnet und geschlossen oder wenn Behälter geleert werden.

Wenn Handschuhe getragen werden, dürfen Augen, Mund und Nase nicht berührt werden.

◆ Beim Wechseln oder nach dem Ausziehen der Handschuhe müssen die Hände gewaschen werden. Das Händewaschen bietet einen besseren Schutz gegen Infektionen als das Tragen von Einweghandschuhen. Beschäftigte im Lebensmittelsektor müssen sich häufig und sorgfältig die Hände mit normaler Seife und warmen Wasser waschen.

Desinfektionsmittel für die Hände können als zusätzliche Maßnahme verwendet werden, aber sie ersetzen nicht das Händewaschen.

Wenn in den Räumen, in denen die Speisen zubereitet werden, das Abstandhalten schwierig ist, müssen andere Maßnahmen zum Schutz der Mitarbeiter getroffen werden. Zum Beispiel:

◆ Arbeitsplätze werden so versetzt, dass sich die Mitarbeiter nicht direkt gegenüberstehen.

◆ Es werden persönliche Schutzausrüstungen (PSA), wie Masken, Haarhauben, Einweghandschuhe, saubere Overalls und rutschfeste Arbeitsschuhe, bereitgestellt. Wenn die Mitarbeiter die PSA tragen, kann der Abstand zwischen ihnen geringer sein.

◆ Die Arbeitsplätze werden weiter auseinanderge-

stellt, wodurch sich allerdings die Arbeitsabläufe verlangsamen.

◆ Die Zahl der Mitarbeiter, die gleichzeitig in einem Bereich Speisen zubereiten, wird begrenzt.

◆ Die Mitarbeiter werden in Arbeitsgruppen eingeteilt, um den Kontakt zwischen den Gruppen zu verringern.

◆ Alle Oberflächen und Arbeitsmittel, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen häufig gewaschen und regelmäßig desinfiziert werden.

◆ Zur Entsorgung der von den Mitarbeitern verwendeten persönlichen Schutzausrüstungen sollten Abfalleimer mit Fußpedal oder Fotozellen im Arbeitsbereich oder in unmittelbarer Nähe aufgestellt werden. Jeder Abfalleimer ist mit einem Beutel zu versehen, damit er ohne Berührung des Inhalts entleert werden kann.

MEETINGS, TAGUNGEN UND VERANSTALTUNGEN

Allgemeine Maßnahmen

◆ In den für Tagungen, Meetings und Veranstaltungen genutzten Bereichen ist wie in den anderen Gemeinschaftsräumen stets auf die Einhaltung des Mindestabstands zwischen den Personen zu achten.

◆ Der Mindestabstand muss auch beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten gewahrt werden.

◆ Um die Einhaltung der Abstandsregeln sicherzustellen, empfiehlt es sich, Hinweisschilder und/oder Begrenzungen anzubringen (z. B. Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbänder usw.).

◆ Nach Möglichkeit sollte jedem Teilnehmer ein nummerierter Sitzplatz zugewiesen werden, der für die gesamte Dauer der Veranstaltung genutzt werden sollte.

◆ Der Garderobendienst sollte vermieden werden.

◆ Auch wenn die Mitarbeiter und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise in den Veranstaltungsräumen an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern. Für die Mitarbeiter und die Gäste ist ein Desinfektionsgel mit 60 bis 85 Prozent Alkoholgehalt optimalerweise am Eingang des Veranstaltungssaales für die Handhygiene bereitzustellen.

- ◆ Damit der Vortragende auf das Tragen der Maske verzichten kann, muss das Rednerpult in mindestens ein Meter Entfernung von allen anderen Personen auf der Bühne und von der ersten Reihe stehen.
- ◆ Damit auch die übrigen Referenten am Tisch ohne Maske bleiben können, müssen sie untereinander einen Mindestabstand von einem Meter einhalten.
- ◆ Die gemeinsame Verwendung von mobilen Mikrofonen, Mouse, Tastaturen, Touch-Bildschirmen, Fernbedienungen usw. ist zu vermeiden. Sollte das nicht möglich sein, müssen die Geräte zwischen den einzelnen Personen mit Desinfektionsmittel gereinigt werden.
- ◆ Nach Möglichkeit soll der Saal mit einer Technik für die Abhaltung von Videokonferenzen ausgestattet sein.
- ◆ In den Pausen zwischen den Arbeitssitzungen müssen die Räumlichkeiten gelüftet werden; nach jeder Veranstaltung ist eine Hygienisierung durchzuführen.

INFORMATIONEN FÜR MITARBEITER UND GÄSTE

Allgemeine Maßnahmen

- ◆ Der Betrieb informiert die Mitarbeiter und alle Personen, welche die Betriebsräume betreten, über die behördlichen Anordnungen und die Maßnahmen, die zur Eindämmung des Risikos einer Übertragung von Covid-19 zu ergreifen sind.
- ◆ Weiters sollten die Mitarbeiter und die Gäste an die Hygienepreventionsmaßnahmen sowie an die Hinweise und Vorschriften für die verschiedenen Betriebs- und Tätigkeitsbereiche erinnert werden.
- ◆ Für die diesbezügliche Kommunikation können verschiedene Mittel genutzt werden, z. B. Informationsschilder oder Bildschirme in der Lobby und in den Gemeinschaftsräumen, Website des Beherbergungsbetriebs, Fernseher in den Zimmern, E-Mail, Messaging-Systeme, soziale Netzwerke, usw.

HYGIENE- UND SCHUTZMASSNAHMEN AM ARBEITSPLATZ

Zur Bekämpfung und Eindämmung der Verbreitung des SARS-CoV-2-Virus am Arbeitsplatz gilt es, einige wichtige Maßnahmen einzuhalten. Unter anderem muss eine spezifische Risikobewertung durchgeführt werden.



Sollten für die Ausübung der Tätigkeit Arbeitnehmer beschäftigt werden, müssen die vorgeschriebenen Bestimmungen im Bereich Arbeitssicherheit eingehalten werden. Im Besonderen muss das Protokoll für die Regelung der Maßnahmen zur Bekämpfung und Eindämmung der Verbreitung des SARS-CoV-2-Virus am Arbeitsplatz vom 24. April 2020 beachtet werden.

Der Arbeitgeber hat die Verpflichtung, im Bereich Arbeitssicherheit alle Risiken zu bewerten und schriftlich festzuhalten, welchen die Mitarbeiter im Betrieb ausgesetzt sind. Daher muss auch das biologische Risiko in Bezug auf die Ansteckung und Verbreitung des Coronavirus bewertet werden.

Eine von der HGV-Rechtsabteilung erstellte Vorlage für eine spezifische Risikobewertung, finden Sie auf der HGV-Website www.hgv.it, Unterseite Coronavirus (links auf der Startseite). Diese Vorlage ist der betrieblichen Situation anzupassen und der allgemeinen Risikobewertung zur Arbeitssicherheit beizulegen.

Der Arbeitgeber muss zudem alle Mitarbeiter über die im Betrieb vorhandenen Risiken und über die getroffenen Präventions- und Schutzmaßnahmen in Zusammenhang mit dem Coronavirus informieren. Dies

muss auch in Bezug auf die Ansteckungs- und Verbreitungsgefahr des Coronavirus durchgeführt werden. Für diese spezifische Mitarbeiterunterweisung in Bezug auf das Coronavirus wurde von der HGV-Rechtsabteilung Informationsmaterial und ein entsprechendes Hinweisschild ausgearbeitet, welches Sie ebenso auf der HGV-Website www.hgv.it, Unterseite Coronavirus, finden.

Die Unterweisung der Mitarbeiter und die Aushändigung der persönlichen Schutzausrüstung können Sie sich mit einer Vorlage bestätigen lassen, welche ebenso auf der HGV-Website zu finden ist und dort heruntergeladen werden kann. Die Bestätigung zur Mitarbeiterunterweisung ist der spezifischen Risikobewertung beizulegen und vor allem bei Kontrollen wichtig.

Schließlich hat die HGV-Rechtsabteilung noch ein allgemeines Infoblatt zur Thematik Arbeitssicherheit und Coronavirus ausgearbeitet. Dieses findet sich ebenso auf der HGV-Website, Unterseite Coronavirus.

Kontakt:
HGV-Rechtsabteilung
Tel. 0471 317 760
E-Mail: recht@hgv.it

SCHUTZAUSRÜSTUNG FÜR MITARBEITER

Im Folgenden finden Sie eine nach Bereiche gegliederte Aufstellung der vorgeschriebenen Schutzausrüstung. Der HGV hat mit verschiedenen Firmen Abkommen abgeschlossen, damit Mitgliedsbetriebe die Schutzausrüstung und Desinfektionsmittel zur Reduzierung des Ansteckungsrisikos mit dem SARS-CoV-2-Virus zu besonderen Konditionen erwerben können.

Persönliche Schutzausrüstung der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter müssen aufgrund der Bestimmungen zur Arbeitssicherheit mindestens eine chirurgische Maske tragen. Diese muss eine CE-Zertifizierung aufweisen. Das Gesichtsvisier alleine kann in keinem Arbeitsbereich verwendet werden.

Gewöhnliche Stoffmasken, die keine entsprechende Zertifizierung aufweisen, dürfen nicht verwendet werden. Diese können nur im privaten Bereich verwendet werden.

Sollte es aufgrund der Arbeitstätigkeit nicht immer möglich sein, den vorgeschriebenen Mindestabstand von einem Meter einzuhalten, muss zusätzlich zur chirurgischen Maske auch weitere Schutzausrüstung verwendet werden, wie z. B. Einweghandschuhe.

Schutzausrüstung in den einzelnen Arbeitsbereichen

Service

Die Personen, die im Service beschäftigt sind und während der Arbeit in ständigem Kontakt mit Gästen sind, müssen chirurgische Masken verwenden. Zusätzlich – aber nicht als Ersatz – kann ein Gesichtsvisier verwendet werden.

Reinigung

Das Reinigungspersonal muss je nachdem, welches Reinigungsmittel verwendet wird, die entsprechende Schutzausrüstung tragen. Die Datensicherheitsblätter der Reinigungsmittel zeigen auf, welche persönliche Schutzausrüstung konkret zu verwenden ist. Wenn sich mehrere Reinigungsmitarbeiter gleichzeitig im selben Raum aufhalten, müssen diese zumindest eine chirurgische Maske tragen, unabhängig vom Abstand zueinander.

Küche

Mitarbeiter in der Küche müssen unabhängig vom Abstand zueinander eine chirurgische Maske tragen,

wenn sie sich dort nicht alleine aufhalten. Sollten von den Mitarbeitern auch Reinigungstätigkeiten ausgeübt werden, gilt dieselbe Regelung wie für das Reinigungspersonal.

Körperpflege

Mitarbeiter, die im Bereich der Körperpflege tätig sind, müssen zumindest eine chirurgische Maske mit Gesichtsvisier tragen. Das Personal und der Kunde müssen Einweghandschuhe verwenden oder sich vor und nach der Leistungserbringung die Hände desinfizieren. Auch ist die Verwendung eines Einwegmantels bei Behandlungen notwendig, bei denen der Kunde keinen Mund-Nasen-Schutz tragen kann.

Rezeption

Mitarbeiter an der Rezeption müssen eine chirurgische Maske tragen, wenn sie sich nicht alleine in einem Raum aufhalten, unabhängig vom Abstand zueinander.

Schutzausrüstung für Gastbetriebe zu speziellen Konditionen

Durch Abkommen mit diversen Firmen ermöglicht der HGV seinen Mitgliedern, Schutzausrüstung zu besonderen Konditionen zu erwerben.

Im Angebot sind chirurgische Schutzmasken mit CE-Kennzeichnung, Desinfektionsmittel, Einweghandschuhe, Hygiene-Trennschutzwände, volltransparente und waschbare Gesichtsvisiere, Raumlufreinigungsgeräte mit und ohne Ozon, Luftbefeuchter, Dampfreinigungsgeräte und vieles mehr.

Auch bei der professionellen Desinfektion können entsprechende Abkommen mit Firmen in Anspruch genommen werden.

Die Abkommen werden ständig den geltenden Auflagen angepasst und erweitert. Es ist deshalb ratsam, vor einem Kauf der jeweiligen Schutzausrüstung die HGV-Website zu konsultieren.

Weitere Details zu den speziellen Angeboten und Konditionen gibt es unter www.hgv.it, Unterseite Coronavirus.

RESTART NOW – MIT STRATEGIE STARTEN

Der Bereich Marketing in der HGV-Unternehmensberatung begleitet die Beherbergungs- und Gastbetriebe bei der Wiederaufnahme ihrer touristischen Tätigkeit. Für diese außergewöhnliche Zeit lanciert die HGV-Fachabteilung ein spezielles Beratungspaket.



Die letzten Wochen und Monate waren gerade in der Hotellerie und Gastronomie sehr turbulent. Gastbetriebe mussten von einem auf den anderen Tag schließen, Mitarbeiter mussten entlassen werden, die Umsätze schrumpften auf null. Ängste, Sorgen, Staunen, ja Schockstarre waren anfangs die Folgen. Fürwahr: Mit so einer katastrophalen Entwicklung konnte niemand rechnen. Und trotzdem waren und sind die Gastwirte gezwungen, damit so gut wie möglich umzugehen.

Viele haben die Möglichkeit genutzt, über das Angebot des eigenen Betriebes nachzudenken und die auch vom HGV angebotenen Webinare und Videokonferenzen zu besuchen, um Neues zu hören und zu erfahren.

In den Bereichen der Produkt- und Angebotsentwicklungen waren der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Trotz des auferlegten Stillstandes wurden Services geboren, von denen man vor einigen Monaten nur träumen konnte. Vor Corona wird nicht nach Corona sein, das zeigte der Zukunftsforscher Mathias Horx mit seinem Statement am digitalen HGV-forum2020 auf. Für Betriebe gilt es nun, den Fokus in die Zukunft zu legen – kurzfristig und langfristig mit neuen Themen und Leistungen für Stammgäste, aber auch für neue Zielgruppen.

Restart-Paket der HGV-Unternehmensberatung

Damit der Restart nun gelingt, bedarf es an einer professionell aufgestellten Kommunikation an den Gast. Themen wie Sicherheit und Gesundheit werden für die Gäste in den nächsten Wochen und Monaten oberste Priorität haben. Dass sich der Betrieb darüber Gedanken macht und dementsprechend aufstellt, muss dem Gast bereits in der Buchungsphase kommuniziert werden. Es gilt sich auch zu überlegen, welche Leistungen kurzfristig dazu genommen werden müssen und welche lieber weggelassen werden sollen. Das können Themen im F&B-Bereich aber auch bei den verschiedenen Freizeitaktivitäten sein. Es gilt dabei, die Customer-Journey im Betrieb neu zu denken, also die Reise des Gastes neu zu denken. Diese beginnt vor der eigentlichen Buchung und somit bereits in der Angebotsphase und setzt sich über die verschiedensten Etappen bis zum effektiven Aufenthalt im Betrieb und darüber hinaus fort.

Neue Produkte für neue Zielgruppen erfordern auch das Überarbeiten der eigenen Werbe- bzw. Verkaufskanäle. Dahingehend tun sich mit Sicherheit langfristig gesehen neue Chancen auf.

Der Bereich Marketing in der HGV-Unternehmensberatung unterstützt mit dem Restart-Paket Hotels und Gastbetriebe beim Aufstellen einer individuellen und ganzheitlichen Marketing-Strategie.

Kontakt:
HGV-Unternehmensberatung
Bereich Marketing
Tel. 0471 317 780
E-Mail: marketing@hgv.it

HINWEISSCHILDER ZU DEN HYGIENEMASSNAHMEN

Zur Bekämpfung und Eindämmung der Verbreitung des SARS-CoV-2-Virus am Arbeitsplatz gilt es, einige wichtige Maßnahmen einzuhalten. Gäste und Mitarbeiter müssen über die jeweiligen Auflagen informiert werden.

Bars, Restaurants und Beherbergungsbetriebe müssen diverse Hygieneauflagen und Schutzbestimmungen einhalten. Unter anderem gelten diverse Auflagen in puncto Mund-Nasen-Schutz, Abstand am Tisch und zwischen den Tischen sowie eine verpflichtende Handdesinfektion bei der Benutzung der Toilette.

Der HGV hat mehrere Hinweisschilder diesbezüglich ausgearbeitet: ein allgemeines Hinweisschild für die Schutzmaßnahmen im Betrieb, welches idealerweise am Eingang oder im Eingangsbereich des Gastbetriebes anzubringen ist, ein Hinweisschild für die Benutzung der Toilette, ein Hinweisschild für die Hygienemaßnahmen bei Buffets, ein Hinweisschild zum Mund-Nasen-Schutz, u. a. für die Beautyabteilung, ein Hinweisschild zu den Verhaltensregeln für Mitarbeiter, welches idealerweise im Gemeinschaftsraum der Mitarbeiter oder im Umkleideraum gut sichtbar aufgehängt wird, ein Hinweisschild zum Abstand von einem Meter zwischen den Personen, ein Hinweisschild zur Angabe der maximalen Personenanzahl (z. B. bei Duschen, Umkleidekabinen, Naturbadeteiche, Hallen- und Freibäder) und ein Tischaufsteller, welcher die Gäste der öffentlichen Schank- und Speisebetriebe über die geltenden Abstandsregeln an den Tischen informiert.

Alle Hinweisschilder sind auf der HGV-Website www.hgv.it, Unterseite Coronavirus (auf der Startseite links), zum Ausdrucken verfügbar. Im Folgenden vier Beispiele:



Das Hinweisschild für den Mund-Nasen-Schutz.



Das Hinweisschild für die Benutzung der Toilette.

hgv

Sichere Gastlichkeit | accoglienza sicura | safe hospitality



Bedecken Sie bitte Mund und Nase.
Si copra bocca e naso. Grazie.
Please cover your mouth and nose.



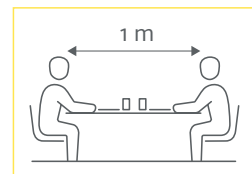
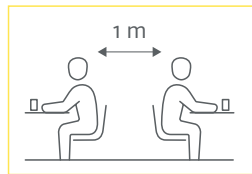
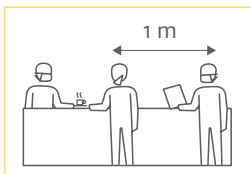
Desinfizieren Sie bitte
regelmäßig Ihre Hände.
Disinfetti spesso le mani. Grazie.
Please wash and sanitise your
hands regularly.



Bleiben Sie mit über 37,5 Grad
Fieber zuhause.
Resti a casa in presenza di febbre
superiore ai 37.5 °C. Grazie.
Stay home if you have a
temperature of 37.5 °C or higher.



Halten Sie sich bitte an die
Anweisungen unserer
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
Segua le indicazioni fornite dal
nostro team. Grazie.
Please follow the instructions given
to you by our team.



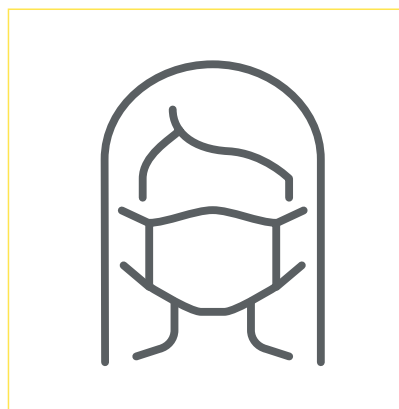
Mitgliedsbetrieb beim Hoteliers- und Gastwirteverband.
Associato all'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti.
Member of the Hotel- and Restaurant Keepers Association.

www.hgv.it

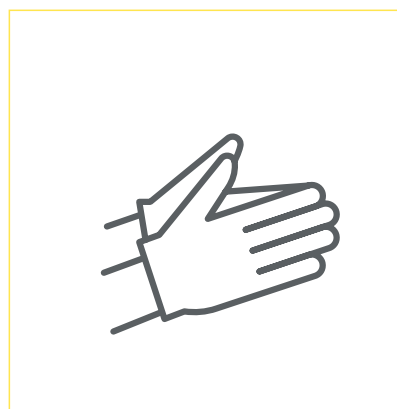
Das allgemeine Hinweisschild, idealerweise anzubringen am Eingang oder im Eingangsbereich.

hgv

Sichere Gastlichkeit | accoglienza sicura | safe hospitality



Bedecken Sie bitte Mund und Nase.
Si copra bocca e naso. Grazie.
Please cover your mouth and nose.



Benutzen Sie bitte Einweghandschuhe.
Utilizzi guanti monouso. Grazie.
Please use disposable gloves.

Mitgliedsbetrieb beim Hoteliers- und Gastwirteverband.
Associato all'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti.
Member of the Hotel- and Restaurant Keepers Association.

www.hgv.it

Das Hinweisschild für die Hygienemaßnahmen am Buffet.



Hoteliere- und Gastwirteverband

Schlachthofstraße 59 | 39100 Bozen
Tel. 0471 317 700
info@hgV.it | www.hgV.it