




# Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, ARBEIT UND WOHNUNGSBAU

-  Gemeinsame Richtlinie des Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau und des Ministeriums für Soziales und Integration für die Gestaltung von Arbeitsplätzen in Gaststätten und Hotelbetrieben zur Eindämmung von Übertragungen mit dem Corona-Virus (SARS-Cov-2)

§ 4 Absatz 2 der aktuellen Corona-Verordnung der Landesregierung in der Fassung vom 27. April 2020 sieht vor, dass Einrichtungen nur öffnen dürfen, wenn die Einhaltung von Auflagen sichergestellt ist. Das Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) stellt grundlegende Anforderungen an den Schutz von Beschäftigten bei der Arbeit, die auch das aktuelle Infektionsrisiko durch SARS-CoV-2 berücksichtigen müssen. Wesentliche Anforderung ist, dass der Arbeitgeber im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung nach dem ArbSchG die erforderlichen Schutzmaßnahmen festlegen muss. Darüber hinaus sind in Gaststätten und Hotelbetrieben u. a. auch die Arbeitsstättenverordnung, Betriebssicherheitsverordnung, Gefahrstoffverordnung und PSA-Benutzerverordnung anzuwenden.

Die Arbeitsplätze sollen durch geeignete Wahl an technischen, organisatorischen und persönlichen Schutzmaßnahmen so abgeschirmt und gesichert werden, dass einer Übertragung des Corona-Virus vorgebeugt wird.<sup>1</sup> Ein Sicherheitsabstand von mindestens 1,50 m zwischen den Beschäftigten und der Kundschaft kann dazu beitragen, die Übertragung von Krankheitserregern maßgeblich zu reduzieren.

Das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau und das Ministerium für Soziales und Integration empfehlen die Einhaltung der unten aufgeführten Regeln durch den Betreiber. Gleichzeitig werden die Vollzugsbehörden des Arbeitsschutzes und des Infektionsschutzes gebeten, bei der Überwachungstätigkeit und bei der Beantwortung von Anfragen Folgendes zu beachten:

## **Vor Betreten des Betriebs**

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung oder von Fieber eine Bewirtung und Beherbergung nicht möglich ist.

---

<sup>1</sup> Bei der Aufsichtstätigkeit ist zu berücksichtigen, dass geeignetes Material, insbesondere für persönliche Schutzmaßnahmen, derzeit nur eingeschränkt zur Verfügung steht.

- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,50 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen im Restaurant und das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ohne Einhaltens des Mindestabstands von 1,50 m nur den Personen gestattet ist, denen gemäß der in Baden-Württemberg geltenden Corona-Verordnung der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Familien).

### **Bewirtung und Beherbergung**

- Sitzgelegenheiten sind im Abstand von mindestens 1,50 m zueinander anzuordnen und ausreichende Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, z. B. Treppen, Türen, Aufzüge und Sanitärräumen sicherzustellen.
- Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen.
- Der Kontakt mit den Gästen bei der Bedienung ist auf ein Minimum zu reduzieren. Soweit räumlich möglich, sollen Servierwagen benutzt werden.

### **Zahlungsabwicklung**

- Der Kontakt mit den Gästen beim Bezahlen ist auf ein Minimum zu reduzieren. Am Tisch soll nach Möglichkeit nur eine Person die Rechnung begleichen. Sofern vorhanden, sollen Kassenserviceplätze genutzt werden, die zum nächstmöglichen Zeitpunkt mit einer geeigneten sichtdurchlässigen Trennvorrichtung zwischen Kassenservicepersonal und Gästen zu schützen sind. Im Zulauf dorthin soll den Gästen durch Markierungen eine Orientierungshilfe für den Mindestabstand von 1,50 m gegeben werden.
- Nach Möglichkeit ist auf Bezahlung mit Bargeld zu verzichten.

### **Hygiene und Desinfektion**

- Verschmutzte oder häufig berührte Tischflächen und Armlehnen sind nach jedem Gastwechsel angemessen zu reinigen.
- Verschmutzte oder häufig berührte Möbel und Gegenstände in den Gastzimmern sowie häufig berührte Oberflächen innerhalb der Gaststätte (z.B. Handläufe) sind nach jedem Gastwechsel bzw. in regelmäßigen festgelegten Zeitabständen angemessen zu reinigen.
- Die persönliche Hygiene des Personals ist durch die Möglichkeit zur Handdesinfektion am Arbeitsplatz und Desinfektion der notwendigerweise häufig berührten Arbeitsgeräte, wie zum Beispiel Tastatur, Touchbildschirm etc. sicherzustellen.

- Beschäftigte haben eine Mund-Nasen-Bedeckung oder einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen:
  - Zwingend in allen Räumen der Gaststätte mit Gästekontakt.
  - Empfohlen bei Vorliegen besonderer gesundheitlicher Risiken bei engem Kontakt zu den Arbeitskolleginnen und -kollegen.
- Beschäftigte haben unabhängig von einer Pflicht oder Empfehlung einen Anspruch auf Bereitstellung einer Mund-Nasen-Bedeckung oder eines Mund-Nasen-Schutzes durch den Arbeitgeber in ausreichender Zahl für einen Schutz während des gesamten Arbeitstags.
- Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck ist mit Seifenlauge und einer Temperatur von mindestens 60 Grad Celsius zu spülen.

### **Allgemeine Hinweise und Aktualisierung der Gefährdungsbeurteilung**

- Beschäftigten mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf einer COVID-19-Erkrankung<sup>2</sup> können für Arbeiten, bei denen ein Mindestabstand von 1,50 m regelmäßig unterschritten wird, freigestellt werden; ein Einsatz kann auf der Grundlage einer aktualisierten Gefährdungsbeurteilung gemäß § 3 ff. Arbeitsschutzgesetz erfolgen.
- Für Schwangere sind besondere Regelungen einzuhalten, siehe Merkblatt „Beschäftigung schwangerer Frauen im Hinblick auf eine Ansteckung mit Coronavirus (SARS-CoV-2)“.<sup>3</sup>
- Mitteilungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe sind zu beachten.<sup>4</sup>
- Die Gefährdungsbeurteilung und die Unterweisungen sind mit Blick auf den Sonderfall einer Infektionsgefährdung durch das Corona-Virus zu ergänzen. Aus der aktualisierten Gefährdungsbeurteilung sind geeignete Maßnahmen zur Reduzierung des Infektionsrisikos abzuleiten. So sollten beispielsweise bei Schichtbetrieb feste Arbeitsteams je Schicht festgelegt werden, um wechselnden Kontakt innerhalb des Betriebs zu reduzieren.

---

<sup>2</sup> [https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges\\_Coronavirus/Risikogruppen.html](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html)

<sup>3</sup> [https://rp.baden-wuerttemberg.de/Themen/Wirtschaft/Documents/Corona\\_Info\\_schwangere\\_Frauen.pdf](https://rp.baden-wuerttemberg.de/Themen/Wirtschaft/Documents/Corona_Info_schwangere_Frauen.pdf)

<sup>4</sup> <https://www.bgn.de/corona/>