

SARS-CoV-2 („Corona) und Bewirtung von Gästen auf Almen:

Das müssen Sie unbedingt beachten!

Vorbemerkung: Nachfolgende Ausführungen orientieren sich an den Empfehlungen des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bayern). Sie dienen als **Orientierungshilfe** für Betriebe, die auf Almen Bewirtung betreiben und erheben weder Anspruch auf Vollständigkeit, noch stellen Sie eine rechtsverbindliche Auskunft dar. Wer eine verbindliche Klärung für seinen Betrieb herbeiführen möchte, sollte sich mit dem zuständigen Gesundheitsamt (Landratsamt) in Verbindung setzen.

Abstand

- Der Abstand von **1,5 Metern** muss zwischen Personen - Gäste und Mitarbeiter - eingehalten werden.
- Dies gilt für alle Betriebsbereiche einschließlich **Außenbereiche**,
 - wenn keine geeigneten **Trennvorrichtungen** vorhanden sind.
- Auf die **Abstandsregel müssen Sie Ihre Gäste hinweisen**, zum Beispiel durch Plakate. *(beigefügt Aushang 1-4, Link)*

Platzierung

- Sie müssen Ihre Gäste **platzieren**.
- Entsprechend muss der **Zugang begrenzt** werden.
- Planen Sie die **Laufwege** der Gäste entsprechend.
- Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, soll eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt werden. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können, Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. *(Muster AVO Adresserfassung, Link)*

Mund-Nase-Bedeckung

- Gäste tragen sowohl im Außenbereich als auch im Innenbereich eine Mund-Nase-Bedeckung. Diese darf am **Tisch abgenommen** werden.
- Für das Personal gilt auch die Maskenpflicht.

- Sie gilt auch in der **Küche**, es sei denn, dort können die 1,5 Meter Mindestabstand gewährleistet werden.

Selbstbedienung

- ist nur bei **verpackten Produkten** zulässig.
- Andere Buffets können nicht offen gestaltet werden. Sie müssen **Bedienbuffets** sein unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten.

Vorbereitung für die Eröffnung des Bewirtungsbetriebes auf der Alm

- Planen Sie die Aufstellung der Tische, so dass zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, mindestens **1,5 Meter Abstand** sind.
- Sorgen Sie für ausreichend Mund-Nase-Masken für Ihr Personal bzw. Sie selber.
- Klären Sie Ihre Mitarbeiter über den richtigen **Gebrauch der Masken** auf und legen Sie fest, wie die Masken gepflegt werden müssen.
- Sie benötigen **Abtrenner, Bodenmarkierungen** und Ähnliches - bestellen Sie rechtzeitig.
- Sorgen Sie für ausreichend **Desinfektionsmittel**
- Informieren Sie Ihre Gäste über Ihre neuen, voraussichtlich **geringeren Öffnungszeiten** und die **Schutzmaßnahmen**.

Wie bereite ich den Gastraum vor?

Im Gastraum bzw. auf der Freischankfläche (Terrasse)

- Sorgen Sie dafür, dass der **Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen** gewahrt bleibt.
 - Dazu können Sie Tische entfernen, auseinanderstellen oder nur jeden zweiten Tisch besetzen oder Markierungen abkleben.
 - An einem Tisch dürfen Personen sitzen, die zusammen gehören, zum Beispiel **eine Familie**. Maximal dürfen Mitglieder zweier Hausstände einen Tisch teilen, wenn dabei der Mindestabstand unterschritten wird.
- Arbeiten Sie mit **Reservierungen**, um die Anzahl der Gäste im Gastraum unter Kontrolle zu halten.
- Verzichten Sie dabei auf Begrüßung durch **Händeschütteln** usw.

- Sollte es nicht möglich sein, dass Gäste sofort eintreten können, sorgen Sie durch Markierungen oder Personal dafür, dass die **Wartenden den Abstand** wahren.
- Das **Personal im Gastraum muss Masken** tragen.
- Achten Sie darauf, dass die **Gäste** auf dem Weg zum Tisch und grundsätzlich bei Bewegung im Lokal - beispielsweise auf dem Weg zu Toiletten - ebenfalls eine **Mund-Nase-Bedeckung** tragen.
- Entfernen Sie alle unnötigen Gegenstände von den Tischen. Der sog. haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Kein offenes Besteck auf den Tischen!

Reinigung

- Erhöhen Sie die **Reinigungsfrequenz** nicht nur in Sanitärräumen sondern überall dort, wo es viele Berührungen gibt, zum Beispiel bei Türklinken, in der Garderobe usw.

Bezahlen

- Setzen Sie auf bargeldlose - am besten **kontaktlose - Bezahlverfahren**.
- Sollten Sie nicht am Tisch kassieren, sondern an der Theke, achten Sie darauf, den Abstand einzuhalten.

Kommunikation

- Machen Sie Ihren Gästen eindeutig klar, **welches Verhalten von ihnen erwartet wird**.

Worauf ist in Sanitärräumen zu achten? (Link, Toiletten)

- Sorgen Sie dafür, dass auch in den **Sanitärräumen Abstand** gehalten wird, zum Beispiel durch Bodenmarkierungen oder Personal, das den Zugang ggf. beschränkt.
- Sorgen Sie für ausreichend **Seife und Einmalhandtücher**.
- Leeren Sie die **Abfallbehälter** für die Einmalhandtücher regelmäßig.
- **Reinigen Sie Armaturen, Türgriffe** etc. mehrmals am Tag.
- Achten Sie darauf, dass auch Ihr **Reinigungspersonal eine Maske** trägt.
- Achten Sie darauf, dass auch Ihre **Gäste in den Sanitärräumen Masken** tragen.

Was sollten meine Mitarbeiter wissen? (Link, Mitarbeiterverhalten)

- Machen Sie Ihr Personal regelmäßig mit den Hygienevorschriften für das Gastgewerbe vertraut. (*Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie sind beigefügt*).
- Informieren Sie Ihr Personal über die **Abstandsregeln**.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr **Servicepersonal Masken** trägt. Für die Küche kann ebenfalls eine Maskenpflicht kommen, sofern der Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann.
- Achten Sie auf die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter. **Kranke Mitarbeiter müssen auf jeden Fall zu Hause bleiben**.
- Teilen Sie Ihre Mitarbeiter nach Möglichkeit in **feste Teams** ein, so dass im Infektionsfall nicht das gesamte Team ausfällt.
- Sorgen Sie dafür, dass Personal für die **zusätzlichen Reinigungsarbeiten** vorhanden ist.
- Sollten sich bei einem Mitarbeiter oder einer Mitarbeiterin **Symptome von Covid-19** zeigen, schalten Sie bitte sofort das Gesundheitsamt ein.

Basierend auf den Empfehlungen des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA - Konzept). Für die Almbewirtung angepasst vom Bayerischen Bauernverband".

Holzkirchen, 22. Mai 2020

Almwirtschaftlicher Verein Oberbayern