

Hygiene- und Schutzmaßnahmen für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe

(gem. 10. CoBeLVO RLP)

A. Gastronomie

Gastronomische Betriebe* in Rheinland-Pfalz dürfen unter Beachtung folgender Maßgaben öffnen:

1. Die Öffnungszeiten sind von 06:00 bis 24:00 Uhr beschränkt.
2. Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
3. Personenbezogene Einzelmaßnahmen:
 - a) Gäste müssen sich beim Betreten der Lokalität (Innen- wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Geeignete Desinfektionsspender sind durch den Betreiber vorzuhalten.
 - b) Im Innenbereich der Lokale sind die Gäste verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Dieser ist unmittelbar am Platz entbehrlich. In Warte- oder Abholungssituationen, insbesondere an Theken, gilt die Maskenpflicht sowohl innerhalb der Räumlichkeiten der Einrichtung als auch im Freien.
 - c) Ansammlungen von wartenden Gästen sind zu vermeiden. Ein Mindestabstand von 1,5 zwischen den Personen ist sowohl in möglichen Warteschlangen als auch zwischen den Tischen sicherzustellen.
 - d) Personal und Gästen sind die geltenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Allgemeine Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) durch geeignete Hinweisschilder kenntlich zu machen.
 - e) Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

4. Erfassung von Kontaktdaten:
 - a) Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste mit Datum und Uhrzeit zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer).
 - b) Diese sind für einen Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag des Besuches der Gäste in der Einrichtung aufzubewahren und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO zu vernichten. Die Daten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Datenaufbewahrungspflichten aus anderen Rechtsvorschriften, z.B. § 30 Abs. 4 Bundesmeldegesetz, bleiben unberührt.
5. Bar- und Thekenbereiche können für den Verkauf und die Abgabe von Speisen und Getränken geöffnet werden. Für den Verbleib von Gästen sind diese Bereich jedoch geschlossen.
6. Die Belegung der Tische richtet sich nach der geltenden Regelung des Landes Rheinland-Pfalz zum Aufenthalt von Personen in der Öffentlichkeit. Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann am Tisch unterschritten werden. Auf eine entsprechend großzügigere Bestuhlung ist zu achten.
7. Die Bewirtung von privaten Veranstaltungen mit zuvor eindeutig festgelegtem Teilnehmerkreis ist auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Ziffer 1 möglich.
8. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) ist auf das Notwendige zu reduzieren.
9. Alle Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, sind regelmäßig zu lüften.
10. Die Bewirtung erfolgt grundsätzlich durch Bedien-Service am Tisch. Buffets und Thekenverkauf sind zulässig. Die Einhaltung der Abstandsregelungen ist sicherzustellen. Diese können – analog zu den Richtlinien im Kassensbereich von Supermärkten – mit Markierungen im Abstand von 1,5 Meter kenntlich gemacht werden.
11. Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.
12. In Shisha-Bars dürfen Mundstücke und Schläuche beim Rauchen einer Shisha nicht durch mehrere Personen gemeinsam genutzt werden. Die Mundstücke, Schläuche und Wassergefäße sind nach jedem Gebrauch komplett zu entleeren, mechanisch und mit einem geeigneten Reinigungsmittel zu reinigen und zu desinfizieren.
13. Benutzung von Gästetoiletten:
 - a) Die gleichzeitige Nutzung des Toilettenraums ist entsprechend der Größe in der Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren.

- b) Eine regelmäßige Reinigung ist sicherzustellen. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher/Lufttrockengeräte für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.
14. Die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS - CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbe“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form gilt es zu berücksichtigen.
15. Generell gilt:
- a) Gästen, die nicht zur Einhaltung der vorstehenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechts der Zutritt zu verwehren.
 - b) Im Übrigen kann die zuständige Behörde in begründeten Einzelfällen auf Antrag Ausnahmen zulassen oder andere Hygieneanforderungen erlassen, sofern eine Vorgabe nach CoBeLVO nicht zwingend ist, das Schutzniveau vergleichbar erscheint und der Zweck der CoBeLVO eingehalten wird. Hygienekonzepte sind mit den Ordnungsbehörden vor Öffnung der Einrichtung abzustimmen, soweit dies in der jeweils gültigen CoBeLVO ausdrücklich angeordnet ist.
- * Die Hinweise gelten für alle gastronomischen Angebote, insbesondere auch in Straußwirtschaften, bei Weinproben, in Vinotheken sowie auf Ausflugsschiffen.

B. Beherbergungsbetriebe

Beherbergungsbetriebe (Hotels, Hotels garnis, Ferienhäuser und Ferienwohnungen, Camping- und Reisemobilplätze, Privatquartiere, Erholungs-, Ferien- und Schulungsheimen, Ferienzentren, Jugendherbergen, Hütten u.ä.) in Rheinland-Pfalz dürfen unter Beachtung folgender Maßgaben öffnen:

1. Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsspender aufzustellen.
2. In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) ist die Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln zwischen Gästen und Mitarbeitern sowie von Gästen und Mitarbeitern untereinander zu gewährleisten. Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr.
3. Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Gästen und Mitarbeitern sowie der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen auf das Notwendige beschränkt.
4. Es besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht.
5. Erfassung von Kontaktdaten:
 - a) Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung mit Dauer des Aufenthalts zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer).
 - b) Diese sind für einen Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag der Abreise der Gäste in der Einrichtung aufzubewahren und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO zu vernichten. Die Daten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Datenaufbewahrungspflichten aus anderen Rechtsvorschriften, z.B. § 30 Abs. 4 Bundesmeldegesetz, bleiben unberührt.
6. Personenbezogene Einzelmaßnahmen:
 - a) Gäste sind in öffentlich zugänglichen Bereichen innerhalb der Räumlichkeiten der Einrichtung verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
 - b) Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
 - c) Ein Mindestabstand von 1,5 zwischen Personen ist insbesondere in möglichen Wartebereichen sicherzustellen.
 - d) Personal und Gästen sind die geltenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Allgemeine Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) durch geeignete Hinweisschilder kenntlich zu machen.

7. Alle Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, sind regelmäßig zu lüften.
8. Für die gastronomischen Bereiche (Frühstücksservice, Restaurant, Bar) gelten die Regelungen und Bestimmungen der aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz sowie die Hygiene- und Schutzmaßnahmen für die Gastronomie.
9. Bei der gleichzeitigen Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen ist auf das Abstandsgebot hinzuweisen.
10. Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich).
11. Benutzung von Gästetoiletten:
 - a) Die gleichzeitige Nutzung des Toilettenraums ist entsprechend der Größe in der Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren.
 - b) Eine regelmäßige Reinigung ist sicherzustellen. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher/Lufttrockengeräte für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.
12. Benutzung von Schwimmbädern/Saunen/Fitness- und Wellnessbereichen:

Die Möglichkeit der Benutzung hoteleigener Schwimmbäder, Saunen sowie von Fitness- und Wellnessbereichen richtet sich nach der aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz.
13. Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz. Die danach zulässigen körpernahen Dienstleistungen sind auch im Hotel zulässig. Die dort vorgegebenen Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Mund-Nasen-Schutz und Handschutz) werden eingehalten. Der Zugang wird über Vorabterminierung gesteuert.
14. Die Zulässigkeit des Angebots von Einzel- und Außensportarten sowie von „stationären“ Außensportarten / Aktivitäten ohne Direktkontakt (z.B. Yoga, Pilates, Bogenschießen) richtet sich nach der aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz.

15. Die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS - CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbe“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form gilt es zu berücksichtigen.
16. Generell gilt:
 - a) Gästen, die nicht zur Einhaltung der vorstehenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechts der Zutritt zu verwehren.
 - b) Im Übrigen kann die zuständige Behörde in begründeten Einzelfällen auf Antrag Ausnahmen zulassen oder andere Hygieneanforderungen erlassen, sofern eine Vorgabe nach CoBeLVO nicht zwingend ist, das Schutzniveau vergleichbar erscheint und der Zweck der CoBeLVO eingehalten wird. Hygienekonzepte sind mit den Ordnungsbehörden vor Öffnung der Einrichtung abzustimmen, soweit dies in der jeweils gültigen CoBeLVO ausdrücklich angeordnet ist.