



Die Sächsischen
Industrie- und Handelskammern



Die Präsidenten

Sächsische Staatskanzlei
Ministerpräsident
Herrn Michael Kretschmer
01095 Dresden

Ihre Nachricht/Zeichen

Unser Zeichen

Ihr Gesprächspartner

Durchwahl

Datum

22.04.2020

Sehr geehrter Herr Ministerpräsident,

die Coronakrise trifft viele Bereiche der Wirtschaft im Freistaat Sachsen hart. Das Gastgewerbe ist besonders stark betroffen, da der gesamte Tourismus zum Erliegen gekommen ist. Dabei ist der Tourismus mit jährlich 20.000.000 Übernachtungen Motor und Schlüsselwirtschaftszweig Sachsens. Im Freistaat haben mehr als 9.000 Unternehmen des Hotel- und Gaststättengewerbes direkt und auf lange Sicht mit den Folgen der Coronakrise zu kämpfen. Rund 50.000 Arbeitsplätze sind unmittelbar und tausende weitere mittelbar betroffen.

Eine Gesamtabstschätzung der tourismuswirtschaftlichen Folgen ist derzeit noch nicht möglich. Das deutsche Wirtschaftswissenschaftliche Institut für Fremdenverkehr e. V. (dwif) hat in einer ersten Blitzbefragung erhoben, dass 99 % aller Einrichtungen der Freizeitwirtschaft geschlossen sind. Jedes vierte Unternehmen sieht sich in seiner Existenz bedroht. Hotellerie und Gastronomie sind zunächst auf Bruchteile Ihres Umsatzes zurückgeworfen. Lediglich in eingeschränktem Maße sind Übernachtungen von Geschäftsreisenden oder ein Liefer- und Abholservice möglich. Deutschlandweit rechnet das dwif in seinem Corona Kompass für den Zeitraum März/ April 2020 mit Umsatzausfällen in Höhe von 9 Milliarden € allein im Beherbergungsgewerbe.

Wir wissen, dass die Ansteckungsgefahr nicht kurzfristig nachlassen wird. Dennoch sind stufenweise Lockerungen von Kontaktbeschränkungen möglich, weil die Einschränkungen der vergangenen Wochen ein ganz neues Bewusstsein für die medizinische Notwendigkeit von Abstands- und Hygieneregeln gesellschaftlich verankert haben. Wir vertrauen darauf, dass unsere Bürgerinnen und Bürger und Unternehmer die erforderlichen Verhaltensregeln verantwortungsbewusst in einen neuen Alltag mitnehmen, zu dem selbstverständlich auch Kommunikation, Freizeit, Erholung und Tourismus gehören. Ein neuer Alltag, ein auf noch nicht absehbare Dauer erfolgreiches „Leben mit Coronavirus“ gelingt am besten, wenn wir die unabdingbaren infektionsbedingten Umgangsregeln in alle Bereiche des täglichen Miteinanders integrieren. Jede schrittweise Öffnung steht unter infektionsschutzbedingten Auflagen.

Landesarbeitsgemeinschaft
der Industrie- und
Handelskammern
im Freistaat Sachsen

IHK Chemnitz
Straße der Nationen 25
09111 Chemnitz
Telefon +49 371 6900-0
Telefax +49 371 6900-
191565
chemnitz@chemnitz.ihk.de
www.chemnitz.ihk24.de

IHK Dresden
Langer Weg 4
01239 Dresden
Telefon +49 351 2802-0
Telefax +49 351 2802-
280
service@dresden.ihk.de
www.dresden.ihk.de

IHK zu Leipzig
Goerdelerring 5
04109 Leipzig
Telefon +49 341
1267-0
Telefax +49 341
1267-1421
info@leipzig.ihk.de
www.leipzig.ihk.de

Sehr geehrter Herr Ministerpräsident,

die Sächsischen Industrie- und Handelskammern und der DEHOGA Sachsen e. V. bitten Sie um Unterstützung, um möglichst rasch eine stufenweise Lockerung der derzeitigen Beschränkungen im medizinisch vertretbaren Rahmen zu planen und umzusetzen. Selbstverständlich ist es dabei notwendig, dass das Sächsische Staatsministerium für Soziales und gesellschaftlichen Zusammenhalt Hygieneauflagen, Abstandsregeln (auch für Tische und Sitzgelegenheiten), zahlenmäßige Beschränkungen (Personen pro Quadratmeter) und besondere Verhaltensvorschriften durch Allgemeinverfügung bestimmt.

Jeder Gastronomie- oder Beherbergungsbetrieb und jede sonstige Tourismusrelevante Einrichtung sichert die Umsetzung der Hygieneauflagen zu und stellt während der gesamten Öffnungszeiten für Kontrollbehörden eine(n) Verantwortliche(n) für die Einhaltung von Auflagen zur Verfügung.

Auf Grund der aktuellen Situation (Lieferketten/ Personalplanung) ist für die schrittweise Wiederaufnahme des Geschäftsbetriebes eine Vorlaufzeit von ca. 5 Tagen zu empfehlen. Daher bitten wir im Interesse der Unternehmen um eine frühzeitige Planung. Da das Ostergeschäft für die Branche bereits weitestgehend ausgefallen ist sollte nunmehr ein besonderes Augenmerk auf Christi Himmelfahrt/Pfingsten im Mai gelegt werden.

Für die konkrete Umsetzung schlagen wir folgenden **Stufenplan** vor:

Stufe 1 (04.05.2020)

- Übernachtung in Ferienwohnungen und allen Formen des Beherbergungsgewebes (ohne Sharing Economy), ohne Gemeinschaftsräume, ohne Gemeinschaftsbäder
- generell bis Phase 2 Sauna- Wellnessbereiche geschlossen
- versorgungsautarkes Dauercamping und Wohnmobilstellflächen (ohne Dusch-Wasch- und Gemeinschaftsräume)
- Marinas und Häfen unter Beachtung hygienischer Vorschriften
- Gasträume und Freisitze unter folgenden Voraussetzungen:
- Gastraum (innen) – Tisch- und Stuhlabstand zu Gästen an anderen Tischen mindestens 1,50 m; wenn bauliche Gegebenheiten es nicht anders zulassen, ist der Mindestabstand durch das Nichtbelegen von Tischen zu gewährleisten.(auch zwischen Gruppen von Gästen Mindestabstand von 1,50 m);
- bei Individualgästen maximale Personenzahl 6-8 Personen
- Freisitz (außen) – Mindestabstand zwischen belegten Tischen (zwischen Gruppen von Gästen Mindestabstand von 1,5 Meter - damit entfällt Reglementierung der Gästezahl
- Service:
 1. Service am Tisch / Kellner mit Mund-Nasenschutz oder Gesichtsschutz
 2. Abholstation mit Einzelausgabe und geordneter Wartepositionen mit Abstandsregeln
- Favorisierung des bargeldlosen Zahlungsverkehrs
- Zeiten der Öffnung nicht reglementieren
- Golfplätze (ohne Dusch-, Wasch-, Umkleide- und Sozialräume) mit speziellen Hygieneauflagen
- Museen, Bibliotheken, Galerien und Ausstellungsräume
- Zoologische Gärten (nur Außenexpositionen)

DEHOGA Leitlinie - erarbeitet mit Unterstützung der Landesarbeitsgemeinschaft der Sächsischen Industrie- und Handelskammern

Selbstverpflichtung des Sächsischen Gastgewerbes MASSNAHMEN BEI WIEDERERÖFFNUNG zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen

Stand: 22.4.2020, Evaluierung aller 14 Tage

Ihr Ansprechpartner **DEHOGA Sachsen e. V.**

Sachsen strebt eine verantwortungsbewusste Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe an. Der Schutz von Gästen und Mitarbeitern vor Ansteckung wird auch „nach“ der Corona-Krise eine extrem wichtige Rolle spielen. Denn weder das Corona Virus, noch die Angst vor Infektionen werden verschwunden sein. Ganz unabhängig von den Bestimmungen der amtlichen Corona-Schutz-Verordnung gilt es also, sich im Betrieb vorzubereiten.

Die nachstehenden Vorschläge geben einen ersten Überblick, welche Maßnahmen eingeleitet werden können, um das Infektionsrisiko zu senken. Diese Maßnahmen verbessern nicht nur den Schutz von Gästen und Mitarbeitern, sondern vermitteln allen Beteiligten ein höheres Sicherheitsgefühl.

Die Übersicht erhebt keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Einzelne Maßnahmen mögen für manche Betriebe sogar zu oberflächlich oder auch ungeeignet sein. Die Maßnahmenübersicht dient lediglich als eine Sammlung von Anregungen, die individuell angepasst oder ergänzt werden können und müssen.

Sie haben selbst gute Ideen und Anregungen, wie der Schutz von Gästen und Mitarbeitern in den Betrieben optimiert werden kann? Wir sind für Ergänzungen unserer Vorschläge dankbar und greifen diese gerne auf. Bitte schicken Sie uns Ihre Anregungen/Ideen mit einer Kurzbeschreibung in Stichworten an: info@dehoga-sachsen.de

Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- Automatische und manuelle Eingangstüren sowie Innentüren mindestens bei Stoßzeiten, besser jedoch generell geöffnet lassen (wenn dies Witterung erlaubt, sonst regelmäßige Desinfektion)
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen (Piktogramme)
- Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant – (Plätze mindestens in Stoßzeiten zuweisen)
- Keine Entgegennahme der Garderobe

Im Restaurant

- Tische so platzieren, dass diese stets einen Mindestabstand von 1,5 m zueinander haben
- Tischgrößen nach Möglichkeit reduzieren
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume ausnutzen, um die Gäste

voneinander zu trennen

- Trockene Luft vermeiden, häufig lüften oder Luftbefeuchter nutzen (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden)
- Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Auf Buffetangebote (insbesondere Selbstbedienung) verzichten; stattdessen Tellerservice anbieten (z. B. kein Salatbuffet, an dem sich die Gäste selbst bedienen)
- Wo möglich Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen; kein Vorlegen von Beilagen am Tisch
- Kleineres und (wo passend) regionaleres und wechselndes Angebot anstatt einer riesigen Speisekarte
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern stets die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken
- Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für ThekenmitarbeiterInnen und für Service-Personal (dies stört die Übertragungswege, verhindert dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)
- Gegebenenfalls dem Gast am Tisch Handdesinfektion bereitstellen
- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone (auch bei regulären EC-Karten soll der Betrag, bis zu dem man keinen PIN eingeben muss, von aktuell 25€ auf 50€ angehoben werden)
- Kassenoberfläche regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren
- EC-Geräte nach jeder Berührung durch Gäste desinfizieren
- Spielzimmer oder Spielecken für Kinder sollten weiterhin geschlossen bleiben (in Abhängigkeit der Öffnung von Spielplätzen)

Beim Frühstück

- Individuelles Frühstück am Tisch anstatt Frühstücksbuffet. Dabei kann man den Gast am Abend aus mehreren Möglichkeiten wählen lassen, um Gästewünsche erfüllen zu können und es bestmöglich vorzubereiten.
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeeservice in Einzelportionen wo möglich (ansonsten in Kaffeekannen)
- Eigene Tageszeitung dem Gast (zum Kauf) anbieten

Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuchspender; fest installierte Heißlufttrockner dürfen eingebaut bleiben
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft

- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Sperrung jedes zweiten Pissoires oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)

Auf der Terrasse / im Biergarten

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben; Mindestabstand 1,5 m
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen
- bei Selbstbedienung im Biergarten konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung achten; Abstandsmarkierungen anbringen (mindestens 1,5 m)
- Spielen der Kinder in Sandkästen oder auf Spielplätzen in Analogie zur generellen Öffnung von Spielplätzen

In der Küche

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche/ Keller)
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsmaske tragen
- Wo möglich, bessere Arbeitsteilung in der Spülküche
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

An der Rezeption

- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen; sonst regelmäßige Desinfizierung)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)
- Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- Wo möglich auf digitale Prozesse verweisen (Eingabe Gästeinformationen, Unterschrift, Bezahlung etc.)
- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, sollten flexible Zimmerbuchungen, die aber schon bei der Buchung digital bezahlt werden, angeboten werden. Das Versprechen für den Gast, das bezahlte Zimmer flexibel zu nutzen, beeinflusst in der aktuellen Situation die Kaufentscheidung.
- Keinen Obstkorb mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
- Zimmerschlüssel und –Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone (auch bei regulären EC-Karten soll der Betrag, bis zu dem man keinen PIN eingeben muss, von aktuell 25€ auf 50€ angehoben werden).

Auf der Etage

- Möglichst den Zimmerdamen ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen
- Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Reinigungslappen und –Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Lappen und Tücher, Intervalle,...) einführen und/oder die Intervalle verkürzen
- Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen
- Minibar schließen bzw. leeren

Im Personenaufzug

- Personenaufzüge maximal mit einer Person bzw. nur mit Personen des gleichen Haushalts benutzen
- Tasten im Aufzug in regelmäßigen Abständen desinfizieren
- An den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar anbringen

Im Wellnessbereich

- Die Anzahl der Personen pro Sauna begrenzen
- Liegen im Ruhebereich und auf der Terrasse entzerren
- In allen Bereichen Abstand halten und alle notwendigen Maßnahmen treffen, damit dieser von den Gästen eingehalten wird

Besonderheiten: Bar / Club

- Mindestabstand von 1,5m zwischen den Gästen einhalten
- Plätze an der Bar sollten reduzieren, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann
- Wenn nötig, Musik-Lautstärkepegel etwas reduzieren, damit man im Gespräch sein Gegenüber auch mit Abstand verstehen kann
- Den Betrieb mehr auf abgetrennte Sitzbereiche verlagern, anstatt die Gäste im offenen Raum stehen zu lassen
- Sicherheitspersonal am Eingang positionieren, um Überfüllung zu vermeiden

Besonderheiten: Kantinen

- Weiteres Einhalten der bisher geltenden Hygienestandards

- Buffets, an denen sich die Gäste selbst bedienen, nicht mehr anbieten. Stattdessen sollte das Essen von einem Mitarbeiter geschöpft und dem Kantinegast gereicht werden. Konkret:
 - Kein Salat-, Vorspeisen- oder Beilagenbuffet
 - Keine Suppenstation zum Selberschöpfen
 - Angerichtete Speisen (Salat etc.) sollten einzeln gereicht werden
 - Alle Mitarbeiter an den Buffets und den Kassen tragen einen Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz und Handschuhe

- Besteck wenn möglich einzeln verpackt oder von einem Mitarbeiter mit Mund- und Handschutz auf den gereinigten Tablett ausgegeben
- Wenn nicht gänzlich auf Personal an der Kasse verzichtet werden kann, sollte diese auch mit einer Plexiglaswand versehen werden
- Offene Getränke sollten auch von Kantinemitarbeiter ausgegeben werden
- Salz, Pfeffer, Senf und weitere kleine Artikel sollten auf Wunsch ausgegeben werden
- Bereitstellung von Desinfektionstüchern auf den Tischen, damit die Gäste ihren Platz in der Kantine nach dem Essen selbst desinfizieren können

Besonderheiten: Eisdiele / Quick-Service Konzepte

- Durch gut sichtbare Abstandsmarkierungen in der Warteschlange auf den Mindestabstand von 1,5 m hinweisen (siehe auch Kassenbereich im Lebensmitteleinzelhandel oder an Tankstellen)
- Kontakt beim Bezahlvorgang reduzieren oder eine Person für Speisenausgabe, eine andere nur für den Bezahlvorgang einsetzen.
- Geld nicht direkt annehmen, sondern über eine Ablage (Körperkontakt vermeiden)
- Mund- und Nasenschutz und Handschuhe tragen (v. a. beim Berühren der Eiswaffel)

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren
- Bei einer Mitarbeiterkantine: bitte „Besonderheiten: Kantine“ beachten

Arbeitsprozesse

- Wo möglich mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Mit mobilen Handhelds bonnieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen

- Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte macht
- To-Go Angebote weiterhin anbieten und fest im Angebot (auch auf der Homepage) verankern
- Wo möglich Homeoffice einführen (Reservierung, Buchhaltung...)
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden

Umgang mit MitarbeiterInnen

- Mit den Mitarbeitern ganz offen den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommunizieren. Nur wenn die Mitarbeiter diese akzeptieren, werden sie korrekt umgesetzt.
- Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden, ärztlich untersuchen lassen und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg auf die Nutzung des ÖPNV oder bestehender Fahrgemeinschaften verzichten und dadurch leichte Anpassungen der Arbeitszeit / Bereitstellung eines Parkplatzes erforderlich sind
- Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- Keine täglichen Besprechungen mehr hinter der Theke, sondern mit Abstand
- Keine gemeinsamen Pausen mehr machen, Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten
- Flexiblere Pausen ermöglichen und auch nach den gewöhnlichen Essen- bzw. Pausenzeiten den Mitarbeitern Verpflegung anbieten
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (eventuell Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.)

Wir bemühen uns, diese Informationen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Bitte beachten Sie, dass das Dokument keine Rechtsberatung ersetzt. Für Schäden, die durch die Verwendung dieses Dokuments entstehen könnten, ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Hiervon ausgenommen ist die Haftung für Schäden an Körper, Leben und Gesundheit, für die die gesetzlichen Haftungsregeln uneingeschränkt gelten. Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der verwendeten Dokumente und beachten Sie unsere Verbandsmitteilungen.