



Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung

Hygieneanforderungen/Schutzstandards für Beherbergungsbetriebe zur Wiedereröffnung nach der Corona-Komplettschließung für privattouristisches Reisen

1. Als allgemeine Voraussetzung gelten die Regelungen der Nds. Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Corona – Virus in der jeweils aktuellen Fassung, insbesondere mit Blick auf die jeweils geltenden Abstandsregeln, Kontaktbeschränkungen und die Verpflichtung zur Kontaktdatenerfassung der Gäste.
2. Die Beherbergungsbetriebe halten ein Schutz- und Hygienekonzept für das Personal, für die Gäste und die regelmäßige Reinigung sämtlicher Oberflächen in allen von den Gästen genutzten Bereichen vor. Sie sind zur konsequenten Einhaltung aller Vorgaben für den Gesundheitsschutz des Gastes an allen Kontaktpunkten im Beherbergungsbetrieb verpflichtet. Die Gästeinformation über die Schutz- und Hygienebestimmungen erfolgt durch gut sichtbare Hinweise im Betrieb.
3. Zur Einhaltung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards für Betriebe im Gastgewerbe gilt die Anwendung der „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe in der Fassung vom 29.04.2020 (https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440) als verpflichtend. Eine betriebsindividuelle Gefährdungsbeurteilung ist erforderlich. Die Betriebe sind verpflichtet, den Nachweis auf Anfrage der zuständigen Behörde zu erbringen.
4. Für Beherbergungsbetriebe mit gastronomischen Angeboten gelten die HACCP Grundsätze, hier übertragen auf den besonderen Umgang mit den Anforderungen durch SARS-CoV-2. Das bedeutet, kritische Kontrollpunkte bei der Bearbeitung von Lebensmitteln sind zu identifizieren und es sind Maßnahmen zu ergreifen, die Lebensmittelqualität sicherzustellen.
5. An den verschiedenen möglichen Kontaktpunkten des Gastes während seines Aufenthaltes in einer Beherbergungsstätte gelten insbesondere folgende Regeln:
 - 5.1 Rezeption: Spender mit Handdesinfektionsmittel sind bereits im Eingangsbereich verfügbar; Bodenmarkierungen regeln den 1,5 m Abstand zwischen den Gästen beim Ein-/Auschecken; Personal und Gäste tragen im unmittelbaren Kontakt einen Mund-Nasen-Schutz; die Desinfektion von Schlüsseln oder Zimmerkarten erfolgt vor den Augen des Gastes; der Bezahlungsprozess sollte möglichst kontaktlos erfolgen; insgesamt sollten dort, wo es möglich ist, digitale Prozesse genutzt werden.
 - 5.2 Öffentliche Bereiche: Desinfektionsspender stehen auf allen Fluren und vor den Aufzügen; im Aufzug sind die Abstandsregeln einzuhalten bzw. dürfen nur Personen eines Hausstandes gleichzeitig den Aufzug benutzen; überall dort, wo Gäste mit Personal sowie Gäste mit anderen Gästen aufeinandertreffen können und der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, ist das Tragen eines

Mund-Nasen-Schutzes verpflichtend; auf die Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln ist besonders zu achten; Wellnesseinrichtungen bleiben geschlossen; körpernahe Dienstleistungen sind unter den vorgegebenen Hygieneauflagen gestattet.

5.3 Restaurant/Frühstück: Für den Betrieb eines Restaurants in einer Beherbergungsstätte gelten gleichermaßen die Regelungen wie für die selbständige Gastronomie; beim Frühstücksservice dürfen keine Buffet- und Selbstbedienungsangebote erfolgen.

5.4 Zimmer: Es dürfen nur maximal 60 Prozent der gesamten Kapazitäten gleichzeitig belegt werden; die Reinigungsintervalle sind so festzulegen, dass ein Abreisezimmer vor einer Neubelegung komplett desinfiziert werden kann; Zimmer sind regelmäßig und ausreichend zu lüften; Gegenstände auf den Zimmern, die von mehreren Gästen benutzt werden, sind auf ein Minimum zu beschränken bzw. nach jeder Benutzung auszuwechseln; nicht zu reinigende Gegenstände sollten aus den Zimmern entfernt werden.

6. Als Hilfestellung zur Umsetzung der Hygieneauflagen im Beherbergungsgewerbe werden den Betrieben die Handlungsempfehlungen des DEHOGA Niedersachsen „Wiedereintritt unter den Bedingungen der CORONA-Krise“ Hotellerie, Stand 14.05.2020, empfohlen (https://www.dehoga-niedersachsen.de/fileadmin/04_Branthemen/Wiedereintritt_Hotellerie_14052020_inklAnlagen.pdf). Die Handlungsempfehlungen sind im Internet veröffentlicht und stehen damit allen Betrieben zur Verfügung.