

# DIN SPEC 91448:2021-09 (D)

## Leitfaden für den Betrieb eines Gaststätten- und Hotelgewerbes in Vorbereitung sowie im Zuge eines Pandemiefalls

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	5
Einleitung .....	7
1 Anwendungsbereich.....	8
2 Normative Verweisungen .....	8
3 Begriffe .....	8
4 Konzeption (Gefährdungsanalyse, Risikobewertung, Pandemieplan) .....	12
4.1 Einleitung.....	12
4.2 Steckbrief der Gefährdung .....	12
4.3 Analyse der Gefahr einer Beeinträchtigung der Gesundheit im Pandemiefall .....	12
4.4 Pandemieplan.....	13
5 Infektionsquellen und Übertragungswege .....	13
5.1 Relevante Infektionsquellen.....	13
5.2 Arten der Übertragung .....	14
6 Maßnahmen zur Unterbrechung der Infektionswege in Richtung des Gastes .....	15
6.1 Allgemeines.....	15
6.2 Organisationsbezogene Maßnahmen .....	15
6.2.1 Abstand.....	15
6.2.2 Ergänzungen zum Abstand individuelle Schutzausrüstung (Personenbezogene Barrieren).....	16
6.3 Objektbezogene Maßnahmen.....	16
6.3.1 Abstand.....	16
6.3.2 Ergänzungen zum Abstand durch räumliche Konzepte.....	17
6.3.3 Wegekonzept .....	17
6.3.4 Gastbereich.....	18
6.4 Personenbezogene Maßnahmen .....	19
6.4.1 Kommunikation in Richtung Beschäftigter zur Sensibilisierung für das Infektionsgeschehen .....	19
6.4.2 Fremddienstleister .....	19
6.4.3 Wäsche.....	20
6.4.4 Außer-Haus-Verkauf.....	22
7 Notwendige Maßnahmen aufgrund von Betriebsunterbrechung .....	23
7.1 Allgemeines.....	23
7.2 Gründe für notwendige Maßnahmen im Betrieb.....	23
7.3 Maßnahmen zur vorübergehenden Außerbetriebnahme .....	24
7.3.1 Allgemeine Maßnahmen .....	24
7.3.2 Außerbetriebnahme von Schankanlagen.....	25
7.3.3 Behandlung von Gläserespüleinrichtungen bei Schließung.....	25
7.3.4 Kühl- und Lagerräume.....	26
7.3.5 Sonstige Kühleinrichtungen .....	27
7.3.6 Lüftungssysteme und Luftreinheit.....	27
7.3.7 Gastraum und Hotelzimmer .....	27
7.3.8 Wellness, Spa-Bereich und Fitnessstudios.....	27
7.4 Maßnahmen während der Betriebsunterbrechung (regelmäßige Wartung) .....	27
7.4.1 Allgemeines.....	27

7.4.2	Regelmäßige Wartung von Getränkeschankanlagen .....	27
7.4.3	Regelmäßige Wartung der Gläserreinigungseinrichtungen .....	29
7.4.4	Hygienegerechte Reinigung von Schankgefäßen und Gläsern .....	29
7.4.5	Schädlingsbekämpfung .....	29
7.4.6	Kühl- und Lagerräume.....	30
7.4.7	Lüftungssysteme und Luftreinheit .....	30
7.4.8	Gastraum und Hotelzimmer .....	30
7.5	Maßnahmen vor der Wiedereröffnung.....	30
7.5.1	Allgemeine Maßnahmen vor der Wiedereröffnung.....	30
7.5.2	Maßnahmen für den Gastraum und die Lagerräumlichkeiten.....	31
7.5.3	Inbetriebnahme von Schankanlagen nach mehrwöchiger Betriebsunterbrechung.....	31
7.5.4	Behandlung von Gläserspüleinrichtungen vor Wiedereröffnung.....	33
7.5.5	Gläserpflege bei Wiedereröffnung .....	33
7.5.6	Lüftungssysteme und Luftreinheit .....	34
7.5.7	Kühl- und Lagerräume.....	34
7.5.8	Sonstige Kühleinrichtungen .....	34
7.5.9	Gastraum und Hotelzimmer, Wellnessbereich.....	34
8	Kommunikation (notwendige Informationen und deren Leitung extern und intern).....	34
8.1	Ziel und Voraussetzungen .....	34
8.2	Grundsätze der Krisenkommunikation:.....	35
8.3	Verantwortlichkeiten und Befugnisse.....	35
8.4	Zielgruppen der Krisenkommunikation .....	35
8.5	Inhalte der Krisenkommunikation .....	36
8.6	Methoden der Krisenkommunikation.....	37
8.7	Kommunikationsplan .....	38
Anhang A (informativ) Vorlagen zur Unterstützung der Konzeption.....		39
A.1	Steckbrief der Gefährdung .....	39
A.2	Beispiel einer Gefährdungsanalyse.....	39
A.3	Muster für einen Pandemieplan.....	43
Anhang B (informativ) Muster für interne und externe Kommunikation.....		50
B.1	Textschablonen.....	50
B.2	Formblatt für Meldung von Vorkommnissen.....	51
B.3	Beispielhafte, ergänzende Inhalte für Belehrung von Beschäftigten nach IfSG.....	51
B.4	Weitere Schulungsinhalte mit Appellfunktion Covid-19.....	53
B.5	Muster Aushänge.....	55
B.6	Musterbogen für Erfassung von Kontaktdaten.....	55
B.7	Muster einer Tischkarte.....	58
Literaturhinweise .....		59
<b>Tabellen</b>		
Tabelle 1 — Betroffene Bereiche im Falle einer längeren Betriebsunterbrechung .....		23
Tabelle 2 — Zielgruppen der Krisenkommunikation.....		36
Tabelle 3 — Beispiele an Kommunikationsmitteln und Kanälen .....		37
Tabelle A.1 — Steckbrief der Gefährdung.....		39
Tabelle A.2 — Bewertungsskala der Risikomatrix zur Ermittlung der Risikoprioritätszahl .....		40
Tabelle A.3 — Beispiele für Gefährdungsanalyse inkl. Mangel-/Defiziterfassung, Bewertung, Gegenmaßnahmen und Präventivmaßnahmen .....		42

<b>Tabelle A.4 — Muster für einen generischen Pandemieplan — Modul: Allgemein .....</b>	<b>43</b>
<b>Tabelle A.5 — Muster für einen generischen Pandemieplan — Modul: Hotellerie .....</b>	<b>48</b>
<b>Tabelle A.6 — Muster für einen generischen Pandemieplan — Modul: Gastronomie .....</b>	<b>48</b>