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 Gläserspüleinrichtungen 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

Tabellen

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

Tabelle A.4 — Muster für einen generischen Pandemieplan — Modul: Allgemein **43**

Tabelle A.5 — Muster für einen generischen Pandemieplan — Modul: Hotellerie **48**

Tabelle A.6 — Muster für einen generischen Pandemieplan — Modul: Gastronomie **48**