

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
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