

Schutz der Beschäftigten und Gäste muss bei möglichen Öffnungsstrategien im Vordergrund stehen.

Erfurt, 30. April 2020

Werden gastgewerbliche Betriebe wieder geöffnet, hat der Arbeits- und Gesundheitsschutz der Beschäftigten und der Schutz der Gäste im Vordergrund zu stehen. Zuvor bedarf es einer behördlichen Überprüfung und es muss eine ausreichende Kontrolle gewährleistet sein.

Die Herausforderungen, die eine Öffnung der gastgewerblichen Betriebe mit sich bringen, sind umfangreich. „Für eine mögliche Öffnungsstrategie der Gastronomie und Hotels reicht es nicht, sich auf die Hygieneplanung zu beschränken. Aus unserer Sicht greifen die bisherigen Überlegungen zu kurz.“, so Jens Löbel, Geschäftsführer der NGG Region Thüringen. „Für eine Öffnungsstrategie müssen die Fragen des Personaleinsatzes- und der Personalbemessung, der Genehmigung und vor allem der Kontrolle mitgedacht werden.“

Ob, wie und in welcher Tiefe bestimmte Maßnahmen zur Hygiene und Arbeitsorganisation umzusetzen sind, ist laut Arbeitsschutzgesetz im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung immer ort- und tätigkeitsbezogen zu ermitteln. Für eine Wiedereröffnung von Hotels und Gastronomiebetrieben muss daher eine Gefährdungsbeurteilung vorliegen. Darüber hinaus ist der zentrale Dreh- und Angelpunkt für die Frage eines angemessenen und hohen Hygienestandards die Personaleinsatzplanung und die weitgehende Trennung der Arbeitsbereiche, sowie damit verbunden eine Personalbedarfsmessung. „Unter hohem Zeitdruck arbeitende Beschäftigte und zu wenig Personal war für viele Bereiche der Gastronomie schon vor Ausbruch der Corona-Pandemie kennzeichnend.“, erinnert Löbel. In der Frage einer Wiedereröffnung gastgewerblicher Bereiche unter Corona-Bedingungen wäre Personalknappheit, Multitasking der Beschäftigten, eine Vermischung der Arbeitsbereiche und hoher Zeitdruck fatal - jedes noch so gut gemeinte Hygienekonzept müsste scheitern.

„Gastgewerbliche Betriebe sollten nur geöffnet werden, wenn der betriebliche Umsetzungs- und Hygieneplans behördlich überprüft worden ist. Dazu gehört auch eine aktuelle Gefährdungsbeurteilung. Ferner muss die betriebliche Praxis kontinuierlich kontrolliert werden.“, so Löbel.

„Unabhängig vom politischen Willen einer Wiedereröffnung der gastronomischen Einrichtungen ist von einer geringeren Geschäftstätigkeit auszugehen, auch weil viele Menschen vor Sorge einer möglichen Infektion die Einrichtungen vorerst nicht aufsuchen. Die damit zu erwartenden geringeren Erlöse dürfen nicht zur eingeschränkten Sicherheit von Beschäftigten und Gästen führen“

Darüber hinaus lehnen wir eine Verlängerung der Arbeitszeit auf bis zu 12 Stunden, wie in vielen Diskussionen immer wieder gefordert, weiterhin ab. Längere Arbeitszeiten würden noch zusätzlich dem Gesundheitsschutz der Beschäftigten entgegenwirken.

Kontakt für Rückfragen: Geschäftsführer Jens Löbel 0151-18809734