

Gewerkschaft **NGG**  
Landesbezirk NRW

Willstätterstr. 13  
40549 Düsseldorf  
Ansprechpartner:  
**Mohamed Boudih**

Tel.: 0211 388398-0  
Fax: 0211 388398-29  
**nrw@ngg.net**  
[www.nrw.ngg.net](http://www.nrw.ngg.net)

»Corona-Pandemie

## Gewerkschaft NGG zur möglichen Öffnung der Betriebe im Gastgewerbe

Stand: 05.05.2020

### I. Vorbemerkungen

#### **Die Corona-Pandemie verändert unsere Gesellschaft, unsere Wirtschaft und unser Leben**

Alle bisher auf Bundes- und Landesebene getroffenen Maßnahmen dienen dem Zweck, die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen und unser Gesundheitssystem vor Überlastung zu bewahren. Nach den bisherigen Feststellungen können wir mit dem Erreichten zufrieden sein. Wenn jetzt über die Lockerung der Maßnahmen nachgedacht wird, dann muss dies klug und umsichtig geschehen, damit das Erreichte nicht gefährdet wird.

#### **Das Gastgewerbe und somit auch die Beschäftigten leiden sehr stark unter der Krise**

Die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer und viele kleinen und mittelständischen Betriebe bringen enorme Opfer. Die meisten Betriebe sind komplett geschlossen. Einige wenige halten den Betrieb durch Liefer- und Abholservice in kleinem Maße aufrecht. Viele Tausend Beschäftigte sind in Kurzarbeit. Angesichts der ohnehin geringen Entgelte im Gastgewerbe ist Kurzarbeit hier mit dem Gang zum Sozialamt verbunden. Die von der Berliner Koalition angekündigten Verbesserungen beim Kurzarbeitergeld kommen viel zu spät und sind auch der Höhe nach nicht ausreichend. Denn im ersten Schritt soll es eine Aufstockung um 10 Prozent geben – und die greift erst nach 4 Monaten Kurzarbeit. Viele gastgewerbliche Betriebe werden einen länger andauernden Lockdown wirtschaftlich nicht überleben.

#### **In der Corona-Krise: Gut informiert bleiben!**



**[ngg.net/corona](http://ngg.net/corona)**  
Wichtige Rechtsinfos für unsere Mitglieder in der Corona-Krise, inkl. Kurzarbeitergeld und ständig aktualisiert.



**[fb.com/ngg.nrw](https://fb.com/ngg.nrw)**  
Folge uns auf Facebook und diskutiere mit über die Forderungen und Kampagnen der NGG.



**NGG.aktuell**  
Der NGG-Newsletter erscheint jetzt mehrmals pro Woche und bringt das Neueste zur Corona-Krise direkt auf Dein Smartphone. Teile uns einfach Deine E-Mail mit und wir senden Dir den Newsletter zu.

## 2. Bedingungen für die (Wieder-)Öffnung gastgewerblicher Betriebe

### **Arbeits- und Gesundheitsschutz und Schutz der Gäste haben Priorität**

Vieles, was die Branche ausmacht, wird sich verändern. Der Gleichklang von Gastlichkeit und Geselligkeit unter Berücksichtigung von Abstandsgebot und Kontaktvermeidung steht dabei in einem schwer auflösbaren Widerspruch.

Die Herausforderungen, die eine Öffnung der gastgewerblichen Betriebe mit sich bringen, sind umfangreich zu betrachten und gehen über einen Katalog von konkreten Arbeitsfragen deutlich hinaus. Dies in der Praxis umzusetzen, wird entscheidend zum Vertrauen von Gästen in die Dienstleistung der Branche beitragen.

Wir möchten daher sowohl unser integrales Konzept, als auch eine Ausformulierung in sehr konkrete Umsetzungsschritte in den gastgewerblichen Betrieben, erläutern.

## 3. Eckpfeiler eines integralen Konzepts

### **Vier integrale Schritte**

Die Fragen von Hygiene in den gastgewerblichen Betrieben bei einer Wiederöffnung, der Schutz der Beschäftigten und der Gäste, sind umfassend und integral zu betrachten. Aus unserer Sicht sind vier Schritte, die miteinander zusammenhängen, zu beachten:

- 1.) Eine umfassende **Hygieneplanung** vor der Eröffnung
- 2.) **Personaleinsatzplanung und Personalbemessung** vor der Eröffnung, und dann laufend
- 3.) **Genehmigung** der Punkte 1. und 2. durch die zuständige Behörde
- 4.) sowie kontinuierliche Kontrolle durch die zuständige Behörde

### **Gefährdungsbeurteilung**

Um die **Hygieneplanung** (1.) und um darauf aufbauend eine **Personaleinsatzplanung mit Personalbemessung der voneinander abzugrenzenden Arbeitsbereiche** (2.) realistisch und fundiert vornehmen zu können, ist im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen des Arbeitsschutzgesetzes eine Gefährdungsbeurteilung vom Arbeitgeber durchzuführen. 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. Das bedeutet, dass die in den Anlagen

1 und 2 genannten Beispiele immer an den örtlichen und den tätigkeitsbezogenen Gegebenheiten zu ermitteln und durchzuführen sind.

Das Gastgewerbe hat einen erheblichen **Nachholbedarf an Gefährdungsbeurteilungen**. Der Prozentsatz der Betriebe mit einer aktiven Gefährdungsbeurteilung liegt noch deutlich unter der schon niedrigen Quote von unter 50% der Betriebe und Unternehmen im gesamten Bundesgebiet, dies über alle Branchen hinweg. Daher muss insbesondere durch das hohe Gefährdungspotential für die Gesundheit von Gästen und Beschäftigten durch das Coronavirus ein solcher integraler Ansatz vor dem Hintergrund einer Wiedereröffnung beachtet werden.

Mit der Veröffentlichung seiner „**Ergänzung Gefährdungsbeurteilung**“ hat die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) einen wichtigen Beitrag für den anzuwendenden Gesundheits- und Arbeitsschutz im Gastgewerbe definiert, der aus Sicht der Gewerkschaft NGG als Mindeststandard bei Öffnungen der Betriebe im Gastgewerbe für die Beschäftigten unbedingt in allen Punkten einzuhalten ist.

### **Hygieneplan**

Die Erstellung eines Hygieneplanes soll anhand dieser „Ergänzung Gefährdungsbeurteilung i.S.d. SARS-CoV2- Arbeitsschutzstandards Gastgewerbe der BGN“ (letzter Stand 22. April 2020, Anlage 1) in den Betrieben entwickelt und den zuständigen Behörden vorgelegt oder übermittelt werden. In diesen Behörden müssen die Kapazitäten zur Prüfung der Anträge vorgehalten werden.

Die aktualisierte betriebliche Gefährdungsbeurteilung sowie deren Umsetzung im Zusammenspiel der genannten Punkte muss jedoch nicht nur vor der Öffnung von den Behörden und/oder der BGN überprüft, sondern selbstverständlich auch im Anschluss regelmäßig von den Aufsichtsbehörden kontrolliert werden. Verstöße sind umgehend mit Bußgeld oder temporärer Zwangsschließung zu ahnden.

### **Personalbemessung und -einsatzplanung**

Die Wiedereröffnung von Hotels und Gastronomiebetrieben ist jedoch nicht nur unter den Aspekten einer durchgeführten Gefährdungsbeurteilung zu betrachten. Der zentrale Dreh- und Angelpunkt für einen angemessenen und hohen Hygienestandard ist die Personal-einsatzplanung und die weitgehende Trennung der Arbeitsbereiche sowie damit verbunden eine Personalbedarfsmessung. Eine Personalbedarfsbemessung und die bislang für Tätigkeiten vorgesehenen Arbeitszeiten sind den erschwerten Bedingungen dringend anzupassen. Unter hohem Zeitdruck arbeitende Beschäftigte und zu wenig Personal war für viele Bereiche der Gastronomie schon vor Ausbruch der Corona-Pandemie kennzeichnend. 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.

**Es sollte keine Öffnung gastgewerblicher Betriebe zugelassen werden, wenn nicht vorherige behördliche Überprüfungen eines betrieblichen Umsetzungs- und Hygieneplans nach aktueller Gefährdungsbeurteilung sowie kontinuierliche Kontrollen der betrieblichen Praxis gewährleistet sind.**

> Dies begründet die wichtige Bedeutung der einer Öffnung vorausgehenden Planung (Hygieneplanung, Personaleinsatzplanung, Personalbemessung) und **Genehmigung** (3.) durch die zuständigen Behörden, sowie die **kontinuierlichen Kontrollen** (4.).

### **Arbeitszeiten der Beschäftigten**

> Das „Wiedereröffnen“ der gastgewerblichen Betriebe darf nicht zu einer Überlastung der Beschäftigten durch zu lange Arbeitszeiten unter den oft extrem harten Arbeitsbedingungen führen. Der nach derzeitigem Wissenstand erhöhte Reinigungsaufwand, sowie die notwendigen Veränderungen der Arbeitsorganisation aufgrund des Abstandsgebotes, werden in vielen Bereichen und Stationen zu einem Mehrbedarf an Personal führen. Um die gesetzlichen Gesundheits- und Sicherheitsstandards einhalten zu können, muss sich dieser Umstand bei der Personalbemessung sowie der Dienstplangestaltung niederschlagen.

Im Bereich der Hotellerie ist insbesondere das Housekeeping aufgrund seiner elementaren Bedeutung für die Hygiene, deutlich stärker auszustatten, da die übliche Bemessungszeit für die Reinigung der Zimmer und Flure nicht mit den derzeitigen Hygieneanforderungen einhergehen kann. Gleiches gilt auch für die Reinigung der Küchen- und Restaurantbereiche.

- » Die Pausenregelungen und Arbeitszeiten sind den erhöhten Belastungen der Beschäftigten (beispielsweise durch die Notwendigkeit der Benutzung von Atemschutzmasken, dem Umgang mit verunsicherten Gästen, erhöhter Arbeitsaufwand und längere Wege im Betrieb, erhöhter Einsatz chemischer Reinigungsmittel) entsprechend anzupassen.
- » Es ist bei der „Wiedereröffnung“ zu prüfen, ob über angepasste Öffnungszeiten ein Teil der Belastung aufgefangen werden kann. Mögliche verkürzte Arbeitszeiten der Beschäftigten dürfen jedoch nicht zu deren Nachteil ausgelegt werden. Teildienste erhöhen die

Belastungen zusätzlich und erschweren die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Deshalb lehnen wir sie als Lösungsmöglichkeit ab.

Grundsätzlich bleibt die Verlängerung der Arbeitszeit aus Sicht der NGG der völlig falsche Weg. Es ist seit langem bekannt und mehrfach wissenschaftlich erwiesen, dass sowohl tägliche Arbeitszeiten jenseits der acht Stunden als auch verkürzte Pausen und Ruhezeiten das Risiko für Arbeits- und Wegeunfälle erhöhen. Wird gegen das anerkannte Arbeitszeitdreieck bestehend aus „8-Stunden-Tag, 11 Stunden Ruhezeit und 40-Stunden-Woche“ verstoßen, wird dies nicht nur zu mehr Arbeits- und Wegeunfällen führen, sondern auch zu weiteren gesundheitlichen Beeinträchtigungen, sowie damit verbunden auch zur Gefährdung Dritter.

**Freistellen von Beschäftigten mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf einer COVID-Erkrankung**

Mögliche Risikopersonen unter den Beschäftigten sind unter Beibehaltung ihres Entgelts von der Arbeit freizustellen, wenn nicht anderweitig ein risikofreier Arbeitseinsatz ermöglicht werden kann. Gegebenenfalls ist der betriebsärztliche Dienst zur Prüfung hinzuzuziehen.

Eine Eingangsuntersuchung vor Arbeitsbeginn (Fiebertmessung, Untersuchung auf Schluckbeschwerden etc.) ist aus Sicht der NGG und nach derzeitigem Stand der Wissenschaft nicht erforderlich.

**Anlage 1:**

Ergänzung Gefährdungsbeurteilung i.S.d. SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards Gastgewerbe der BGN (letzter Stand 22. April 2020)

**Anlage 2:**

In dieser Anlage haben wir Beispiele für die Erstellung eines Hygieneplanes (Beispiele für Hygienethemen in Tätigkeitsbereichen im Gastgewerbe), die als Ergebnis einer Gefährdungsbeurteilung erstellt werden kann, angeführt.