

Die Gäste zu Zeiten der Bekämpfung des COVID-19 empfangen

Leitfaden für das Gaststättengewerbe

Version 27.06.2021



Wichtig








In diesem Leitfaden bedeutet „**Maske oder Stoffalternative**“ eine nicht belüftete Maske aus Stoff oder Einwegmaterial, die dicht über dem Gesicht sitzt, Nase, Mund und Kinn bedeckt und eine Kontamination durch personal Kontakt verhindern soll. Schals, Halstücher, Masken mit Belüftungsventil und Mundschutz aus Kunststoff entsprechen nicht dieser Definition.



FÖD Wirtschaft, K.M.B., Mittelstand und Energie

Rue du Progrès 50 – 1210 Brüssel

Unternehmensnummer: 0314.595.348

-  0800 120 33 (freie Nummer)
-  SPFEco
-  @spfeconomie
-  [linkedin.com/company/fod-economie](https://www.linkedin.com/company/fod-economie) (zweisprachige Seite)
-  [instagram.com/spfeco](https://www.instagram.com/spfeco)
-  [youtube.com/user/SPFEconomie](https://www.youtube.com/user/SPFEconomie)
-  economie.fgov.be

Verantwortliche Herausgeberin:

Séverine Waterbley
Vorstandsvorsitzende des Direktionsausschusses
Rue du Progrès 50 – 1210 Brüssel

Internetfassung - Version 27.6.2021

100-20



Ziel dieses Leitfadens

Nach Ansicht von Experten werden wir noch einige Zeit mit dem COVID-19-Virus leben müssen. Wir müssen daher weiterhin Maßnahmen ergreifen, um die weitere Ausbreitung des Virus oder neue Ausbrüche so weit wie möglich zu verhindern.

Dieser Leitfaden beschreibt die notwendigen, minimalen Präventionsmaßnahmen, um sicherzustellen, dass die Kontakte zwischen Gastronomiebetrieben und ihren Gästen so sicher wie möglich ablaufen, indem das Infektionsrisiko so gering wie möglich gehalten und eine Kontamination so weit wie möglich vermieden wird.

Diese Präventionsmaßnahmen können auf Branchen- und/oder Unternehmensebene ergänzt werden, um den spezifischen Kontext so weit wie möglich zu berücksichtigen, damit die Aktivitäten unter sicheren Bedingungen aufgenommen werden können. Es können auch andere geeignete Maßnahmen ergriffen werden, die einen gleichwertigen Schutz bieten.

Dieser Leitfaden enthält Richtlinien für Unternehmer im Gaststättengewerbe.

Der Leitfaden basiert auf dem Protokoll des Paritätischen Ausschusses 302 für eine sichere Wiederöffnung des Gaststättengewerbes, das vom Minister für Wirtschaft und Arbeit und vom Minister für Selbständige und KMU bestätigt wurde.

Dieses Protokoll finden Sie auf der Seite info-coronavirus.be/de sowie auf der Seite der Verbände des Sektors reouverturehoreca.be.

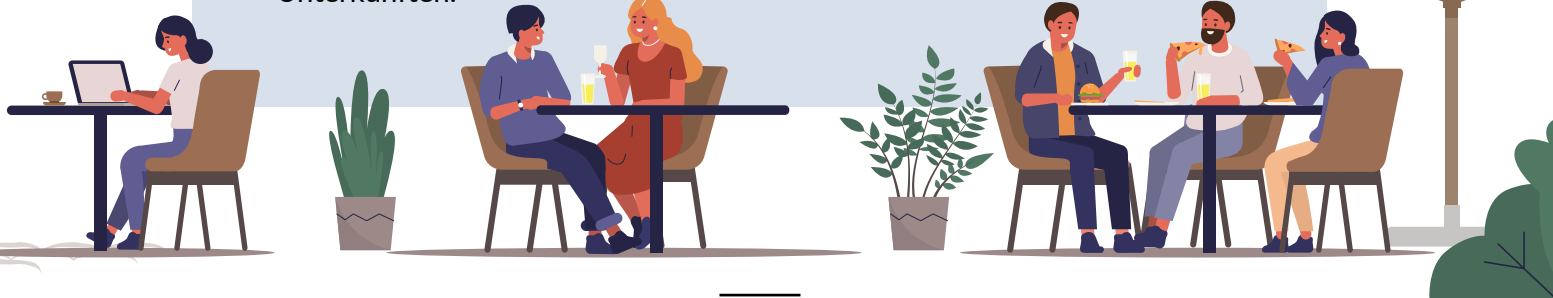
Es nimmt die Mindestbedingungen für die Ausübung der Tätigkeit auf, die in der Ministerialverordnung vom 28. Oktober 2020 über Notfallmaßnahmen zur Begrenzung der Verbreitung des Coronavirus festgelegt sind (Artikel 6), wie sie am 27. Juni 2021 in Kraft ist.

Die Kontrolle der Einhaltung der Gesundheitsvorschriften in Bezug auf die Öffnung von Terrassen im Gaststättengewerbe erfolgt durch die Polizeikräfte, erforderlichenfalls unter Anwendung von Zwang und Gewalt, in Übereinstimmung mit den Bestimmungen des Artikels 37 des Polizeigesetzes. Diese Kontrolle betrifft die Einhaltung der in Artikel 6 der Ministerialverordnung vom 28. Oktober 2020 festgelegten Mindestbedingungen, wie sie im Protokoll aufgeführt sind. Die Sozialinspektionen führen Kontrollen nach den Bestimmungen des Sozialstrafgesetzbuches, insbesondere nach den Artikeln 17 Absatz 2 und 238, durch.

Zusätzlich zu den Präventionsmaßnahmen in diesem Leitfaden wird Auftragnehmern und Arbeitnehmern auch empfohlen, den „[Allgemeinen Leitfaden zur Eindämmung der Ausbreitung von COVID-19 am Arbeitsplatz](#)“ auf der Website des Föderalen Öffentlichen Dienstes Beschäftigung, Arbeit und Soziale Konzertierung zurate zu ziehen.

Geltungsbereich

- Diese Richtlinien gelten für Festsäle, Restaurants und Cafés, einschließlich der Ess- und Trinkgelegenheiten in Hotels.
- Diese Richtlinien gelten auch für Empfänge und Bankette mit Sitzplätzen, die von einem professionellen Catering-Unternehmen veranstaltet werden, sowie für andere professionelle Organisatoren von Empfängen und Banketten.
- Diese Richtlinien gelten nicht für die Vermietung von Zimmern oder Unterkünften.



Richtlinien für Gäste



- **Reservieren** Sie Ihren Gaststättenbesuch möglichst im Voraus.
- **Nicht mehr als 8 Personen**, Kinder bis einschließlich 12 Jahre nicht mitgerechnet, dürfen an einem Tisch sitzen, **(es sei denn, alle gehören zum selben Haushalt)**.
- Zum Verzehr müssen Gäste unbedingt **sitzen**. Jeder muss an seinem eigenen Tisch sitzen bleiben.
- **Kommen Sie nicht** in die Gaststätte, wenn Sie **Krankheitssymptome** zeigen.
- Befolgen Sie die **Anweisungen** des Personals und die in der Gaststätte geltenden Richtlinien.
- Halten Sie einen **Abstand von 1,5 Metern** zu Mitarbeitern und anderen Gästen ein, ausgenommen diejenigen, die zu Ihrer Gruppe gehören.
- Das Tragen einer **Maske** oder einer Stoffalternative ist ab dem Alter von 13 Jahren obligatorisch, außer beim Sitzen am Tisch. Wenn dies aus medizinischen Gründen nicht möglich ist, können Sie einen Gesichtsschutz verwenden. Personen, die aufgrund einer Behinderung, die durch ein ärztliches Zeugnis belegt ist, keinen Mundschutz, keine Stoffmaske oder keinen Gesichtsschutz tragen können, müssen dieser Verpflichtung nicht nachkommen.
- **Begrenzen Sie Ihre Bewegungen** in der Gaststätte. Bewegen Sie sich nur zu und von Ihrem Tisch, um in die Toiletten zu gehen, die Rechnung zu bezahlen oder Kneipenspielen oder Glücksspiele zu nutzen.
- **Husten oder niesen Sie in den Ellbogen oder in ein Papiertaschentuch**, das Sie unmittelbar danach in einem Mülleimer mit Deckel (z.B. auf den Toiletten) entsorgen.
- **Waschen Sie sich beim Betreten der Gaststätte die Hände** und wiederholen Sie dies regelmäßig. Berühren Sie nur Gegenstände, die Sie benötigen.
- **Bezahlen** Sie so viel wie möglich **mit Karte** oder kontaktlos.
- Installieren Sie die **Coronalert**-App auf Ihrem Smartphone, damit Sie im Falle einer Ansteckungsgefahr gewarnt werden und bei der Kontaktverfolgung von Coronavirus-Erkrankungen helfen können.

Richtlinien für **Unternehmer** im **Gaststättengewerbe**

- Stellen Sie eine **vollständige Reinigung und Desinfektion** der von Personal und Gästen benutzten Materialien und Räume sicher.
- Informieren Sie Ihre Mitarbeiter, einschließlich Zeitarbeitnehmer und Praktikanten, und externe Parteien wie Kunden, Lieferanten und andere, die mit Ihrem Unternehmen in Kontakt kommen rechtzeitig über die Regeln in Ihrem Unternehmen. Machen Sie das für jede Änderung der Maßnahmen. Viele Menschen haben vielleicht konkrete Fragen: Es ist wichtig, sie über Informationstafeln, Ihr Intranet oder Ihre Website darüber zu informieren, an wen sie sich wenden können.
- Machen Sie **Vereinbarungen draußen** und in Ihren Räumen sichtbar. Ein Modellplakat und ein Kommunikationskit finden Sie auf der Website des Föderalen Öffentlichen Dienstes Wirtschaft (bit.ly/GuidePourHoreca).
- Bitten Sie soweit wie möglich um **Vorabreservierungen**.
- Achten Sie auf die **Gestaltung Ihres Parkplatzes**, z.B. durch Verteilung der Anzahl der Parkplätze und der Stellplätze für Fahrräder, sodass ein sicherer Abstand gewährleistet ist.
- Lassen Sie die **Türen** so viel wie möglich **offen**, um eine gute Be- und Entlüftung Ihres Betriebs zu gewährleisten.
- Führen Sie ein **Begrüßungsgespräch** mit Ihren Gästen, um sie zu sensibilisieren, zu informieren und ihnen die vorgesehenen Präventionsmaßnahmen und die Regeln in Bezug auf die Gesundheit der Gäste zu erläutern.
- **Mäntel und andere Gegenstände werden vom Personal nicht entgegengenommen.** Gäste müssen ihre Mäntel und anderen Gegenstände an dem dafür vorgesehenen Ort selbst ablegen.
- Die Gäste müssen in der Lage sein, den **Abstand von 1,5 Metern** innerhalb und außerhalb der Gaststätte leicht einzuhalten (außer zwischen Personen, die Teil der Gruppe sind). Die Abstandsregel gilt auch für den Sanitärbereich.
- Die **Bewegungen der Gäste** werden **innen und außen** so organisiert, dass der Kontakt mit anderen Gästen und Mitarbeitern unter allen Umständen so gering wie möglich gehalten wird, wobei stets der Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird.

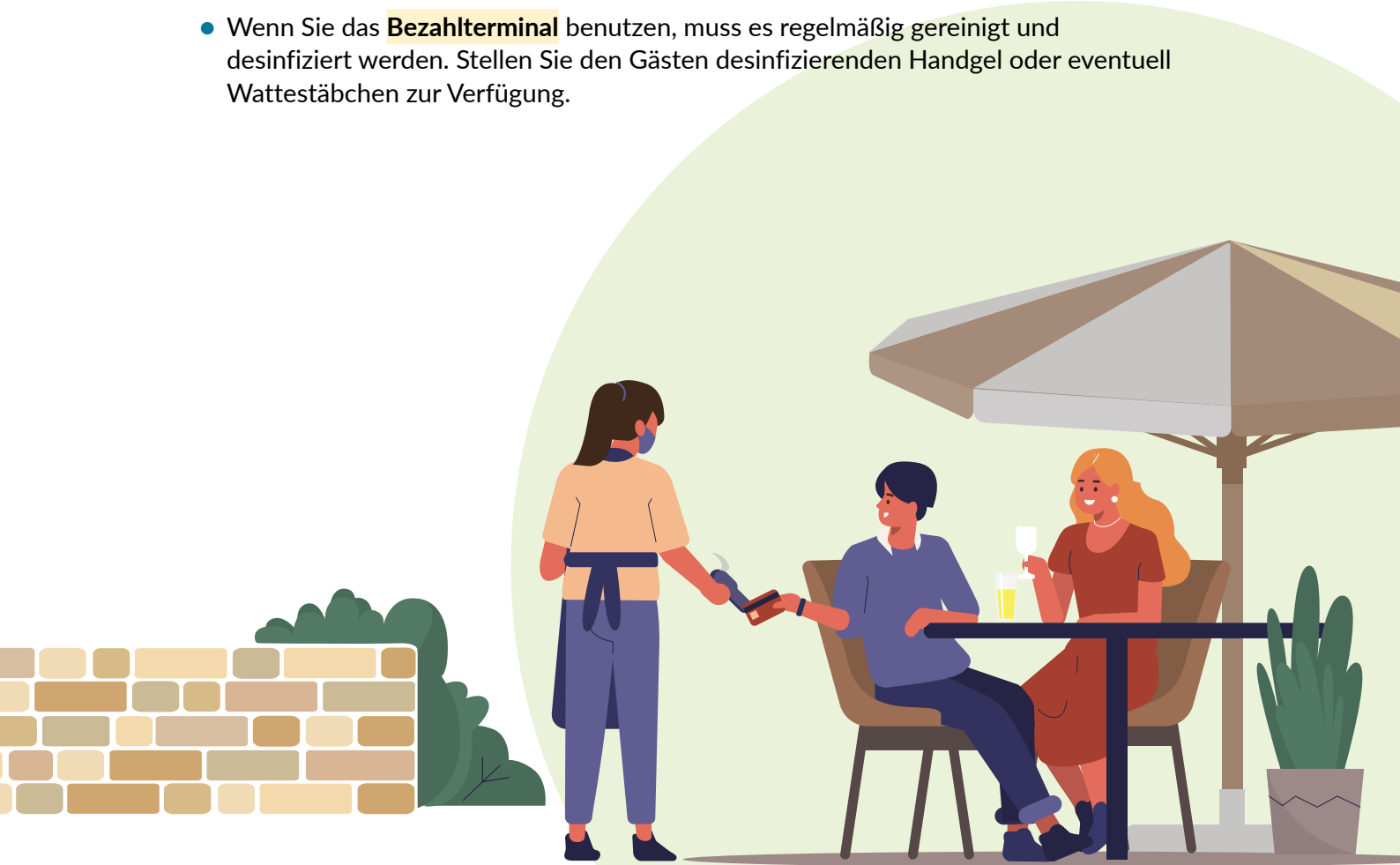


- Kunden (ab 13 Jahren) müssen eine **Maske** oder eine Stoffalternative tragen, **außer wenn sie an einem Tisch sitzen**. Wenn dies aus medizinischen Gründen nicht möglich ist, können Kunden auch einen Gesichtsschutz tragen. Personen, die aufgrund einer Behinderung, die durch ein ärztliches Zeugnis belegt ist, keinen Mundschutz, keine Stoffmaske oder keinen Gesichtsschutz tragen können, müssen dieser Verpflichtung nicht nachkommen.
- Das Tragen einer chirurgischen **Mundmaske** ist obligatorisch für alle, die im Gaststättengewerbe arbeiten (Betreiber und Personal). Wenn dies aus medizinischen Gründen nicht möglich ist, können sie auch einen Gesichtsschutz tragen.
- **Bringen Sie die Gäste** wenn möglich **zu ihren Tischen**. Weisen Sie die Plätze/Tische selbst zu und vermeiden Sie so Kontakte zwischen den Gästen. Stellen Sie beispielsweise ein Schild mit der Aufschrift „Bitte warten Sie hier“ auf.
- Tun Sie alles Mögliche, um den physischen Abstand von 1,5 m **zwischen Personen oder Gruppen** so gut wie möglich einzuhalten. Arbeiten Sie beispielsweise mit **Bodenmarkierungen**, um dies zu unterstützen / die Zirkulation zu organisieren (feste, deutlich markierte **Warte- und Laufwege** außerhalb und innerhalb der Gaststätte).
- **Bestellungen** werden am Tisch des Kunden entgegengenommen, außer in Einmannbetrieben, in denen die Bedienung an der Bar erlaubt ist. Der **Verzehr an der Bar** ist nicht erlaubt.
- Es muss **im Sitzen konsumiert** werden.
- **Bankette und private Veranstaltungen** können von Fachleuten ohne Begrenzung der Personenzahl sowohl innen als auch außen organisiert werden. Speisen und Getränke müssen **im Sitzen eingenommen** werden. Die einzuhaltenden Regeln für das Gaststättengewerbe bleiben in vollem Umfang in Kraft.
- Private Veranstaltungen können in Privathäusern **ohne Personal und ohne Begrenzung** der Personenzahl nur im Freien organisiert werden. Es wird dringend empfohlen, die gleichen Regeln wie für das Gaststättengewerbe anzuwenden.
- **Buffets** können entweder mit Bedienung durch das Personal oder in Selbstbedienung organisiert werden. Der Veranstalter sorgt dafür, dass sich die Kunden die Hände waschen oder desinfizieren, bevor sie das Buffet betreten, und dass sie eine Maske tragen.
- Die Tische sind so aufgestellt, dass der Abstand zwischen Gruppen 1,5 Meter beträgt. Die **Anzahl der Tische** muss entsprechend angepasst werden. Im Freien oder auf einer offenen Terrasse kann von dieser Regel abgewichen werden, wenn die Tische durch eine Plexiglaswand oder eine gleichwertige Alternative mit einer Mindesthöhe von 1,80 m getrennt sind. Die Verwendung von Plexiglaswänden, wenn der Abstand von 1,5 m zwischen Tischgruppen nicht eingehalten werden kann, ist im Innenbereich nicht erlaubt.
- **Nicht mehr als 8 Personen**, Kinder bis einschließlich 12 Jahren nicht mitgerechnet, dürfen an einem Tisch sitzen, **es sei denn, dass sie zum selben Haushalt gehören**.
- Sorgen Sie für die notwendige **Händehygiene**, indem Sie geeignetes Handgel oder Desinfektionsmittel für Personal und Gäste bereitstellen, um die Hände zu waschen oder desinfizieren. Stellen Sie diese Mittel an den Ein- und Ausgängen und gegebenenfalls in Innenräumen und auf Außenflächen (z. B. Toiletten, Essen- und Trinkbereich, Kasse, Terrasse usw.) zur Verfügung.

- Stellen Sie in den **Toiletten** nur Papierhandtücher oder Papier und Abfallbehälter mit Deckel zur Verfügung. Die sanitären Einrichtungen müssen häufig gereinigt und desinfiziert werden.
- **Reinigen Sie Tisch und Stühle** nach jedem Gast gründlich.
- Das Anbieten einer **Speise- und Getränkekarte**, die von den verschiedenen Gästen in die Hand genommen wird, ist absolut **nicht zu empfehlen**. Verwenden Sie stattdessen Schilder an den Wänden oder andere Alternativen. Wenn eine Speise- oder Getränkekarte verwendet wird, reinigen Sie diese nach jedem Gast gründlich.
- Verwenden Sie so weit wie möglich Tischdecken, Deckchen, Tischsets und Servietten aus **Papier**. Wenn Sie darauf bestehen, Stoff zu verwenden, müssen Sie diesen nach jedem Kunden entfernen und bei über 60°C waschen.
- Stellen Sie keine Buttertöpfe, Salz- und Pfefferstreuer, Öl- und Essigflaschen, Ketchupflaschen, Brotkörbe, Dekorationsgegenstände, usw. auf den Tisch. Bevorzugen Sie **einzelne verpackte Portionen** (die Sie selbst zubereiten können). Wenn Sie diese Gegenstände dennoch verwenden, sollten sie nach jedem Kunden desinfiziert werden.
- **Gläser, Tassen, Geschirr und Besteck** müssen nach jedem Gebrauch **mit Seife gereinigt** und abgespült werden (weitere Informationen in einem separaten Kasten).
- Die Verwendung eines **Luftqualitätsmessgeräts** (CO₂) ist in Innenräumen obligatorisch, außer im Fall einer offenen Terrasse. Dieses Gerät muss in jedem separaten Raum des Betriebes, der für den Verzehr von Getränken oder Speisen vorgesehen ist, für die Besucher sichtbar angebracht werden.
- Es gilt der Zielstandard von 900 ppm CO₂. Zwischen 900 ppm und 1.200 ppm muss der Betreiber über einen Aktionsplan verfügen, der Ausgleichsmaßnahmen zur Belüftung und/oder Luftreinigung sicherstellt, um den CO₂-Gehalt unter 900 ppm zu bringen. Über 1.200 ppm muss der Betrieb geschlossen werden. Eine gebrauchsfertige Vorlage für einen Aktionsplan finden Sie unter info-coronavirus.be/de/luftung.
- Die Benutzung der in den Gasträumen vorhandenen **Glücksspiele und Kneipenspiele** (Billard, Snooker, Kicker, Darts, usw.) ist mit der obligatorischen Verwendung eines Mundschutzes erlaubt. Nach jedem Gebrauch werden die Spiele desinfiziert.
- Die Öffnungszeiten sind sowohl drinnen als auch draußen von **5 Uhr morgens bis 1 Uhr nachts** beschränkt.
- Die **Dienstleistung nach Hause** im Rahmen der Gastronomie ist ebenfalls bis spätestens 01.00 Uhr nachts erlaubt.



- Eine „**Offene Terrasse**“ ist ein Teil eines Betriebs des Gaststättengewerbes oder eines professionellen Catering-Unternehmens, die sich außerhalb des umschlossenen Raums befindet, in dem die Luft frei zirkulieren kann, in dem Sitzgelegenheiten vorhanden sind und in dem Getränke und Speisen zum sofortigen Verzehr angeboten werden.
- **Mindestens eine Seite der Terrasse** muss jederzeit vollständig offen sein und eine ausreichende Belüftung gewährleisten. Diese offene Seite darf nicht, auch nicht teilweise, z. B. durch einen Paravent oder eine Markise verdeckt werden.
- Die Terrassen von Gastronomiebetrieben, die sich in geschlossenen öffentlichen Räumen befinden, wie z. B. in **Einkaufszentren**, können nicht als offene Terrassen betrachtet werden. Sie sind daher nur erlaubt, wenn die Richtlinien für den Innenbereich von Gastronomiebetrieben eingehalten werden.
- Der Geräuschpegel darf **80 Dezibel** im Inneren nicht überschreiten,
- Richten Sie den **Kassenbereich** so ein, dass der Abstand von 1,5 Metern zwischen Personal und Gästen sowie zwischen wartenden Gästen in der Warteschlange eingehalten werden kann. Falls dies nicht möglich ist, sind andere Sicherheitsmaßnahmen, **wie Wände und Abschirmungen in ausreichender Breite und Höhe**, vorzusehen.
- Fördern Sie **elektronische Zahlungen** per Bankkarte oder kontaktlos und vermeiden Sie Bargeld so viel wie möglich.
- Wenn Sie das **Bezahlterminal** benutzen, muss es regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Stellen Sie den Gästen desinfizierenden Handgel oder eventuell Wattestäbchen zur Verfügung.



Gläser, Tassen, Geschirr und Besteck

Gläser, Tassen, Geschirr und Besteck müssen **nach jedem Gebrauch mit Spülmittel gereinigt** und abgespült werden.

Ein einfaches Abspülen der Biergläser in kaltem Wasser mit Spülmittel reicht nicht aus. Das Geschirrspülen im Geschirrspüler ist dem Geschirrspülen von Hand vorzuziehen.

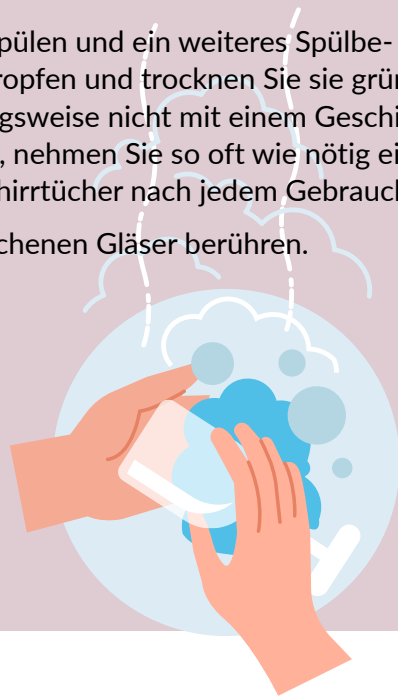
Wenn Sie mit der Hand spülen, empfiehlt es sich, heißes Wasser und Spülmittel zu verwenden. Falls erforderlich, können Sie mit kaltem Trinkwasser nachspülen.

Wenn es nicht möglich ist, mit heißem Wasser zu spülen, achten Sie besonders auf die folgenden Punkte:

- das benutzte Spülwasser muss immer sauber gehalten werden,
- verwenden Sie immer ausreichend Spülmittel (gemäß den Empfehlungen des Herstellers),
- lassen Sie die Gläser ausreichend lange in spülmittelhaltigem Wasser einweichen,
- spülen Sie mit Trinkwasser nach.

Verwenden Sie ein Spülbecken zum Geschirrspülen und ein weiteres Spülbecken zum Abspülen. Lassen Sie die Gläser abtropfen und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wiederverwenden. Vorzugsweise nicht mit einem Geschirrtuch abtrocknen. Wenn dies unvermeidlich ist, nehmen Sie so oft wie nötig ein sauberes Geschirrtuch. Waschen Sie die Geschirrtücher nach jedem Gebrauch.

Waschen Sie Ihre Hände, bevor Sie die gewaschenen Gläser berühren. gewaschenen Gläser berühren.



Lüftung, Entlüftung und COVID-19

Wenn wir atmen, sprechen, schreien, singen, husten oder niesen, setzt die Luft, die wir ausatmen, eine Anzahl kleiner Wassertröpfchen frei. Bei Menschen, die mit COVID-19 infiziert sind, sind diese Tröpfchen voll mit Viren.

Die größeren Tröpfchen fallen sehr schnell auf Oberflächen und auf den Boden und können Personen im Nahbereich kontaminieren; daher ist es wichtig, einen gewissen räumlichen Abstand einzuhalten, einen Mundschutz zu tragen und natürlich die Gesundheitsmaßnahmen zu befolgen.

Feinere Tröpfchen oder Mikrotröpfchen dagegen bleiben einige Stunden in der Luft hängen. Das sind die sogenannten „**Aerosole**“.

In einem Zimmer verbreiten sich diese Aerosole durch die Luftbewegung allmählich im Raum. Diese Verbreitung ähnelt der von Parfüm oder Zigarettenrauch, den wir auch dann riechen können, wenn sich die Person, die ihn verbreitet hat, auf der anderen Seite des Raumes befindet.

Je höher die Konzentration von Aerosolen in einem Bereich ist, desto größer ist das Risiko einer Infektion, wenn in diesem Bereich eine infizierte Person anwesend ist.

Deshalb soll jedes Geschäft oder jeder Unternehmen auf die Qualität der Umgebungsluft achten.

CO₂ und COVID-19

Die Messung der Konzentration von Viruspartikeln in der Luft ist nicht einfach.

Wenn wir atmen, stoßen wir CO₂ aus. Wie Aerosole verbreitet sich CO₂ im Raum und wird es durch die Luftbewegung im Raum weggeführt. Aber im Gegensatz zu Aerosolen ist CO₂ viel einfacher zu entdecken und zu messen.

Die Messung der CO₂-Konzentration in der Luft kann daher ein guter Indikator für die Qualität der Umgebungsluft in einem geschlossenen Raum sein: Eine hohe CO₂-Konzentration deutet darauf hin, dass die Belüftung für die Nutzung dieses Raums unzureichend ist und die Luftqualität nicht gut ist.

Um eine gute Luftqualität zu gewährleisten und das Risiko einer Verunreinigung durch Aerosole zu verringern, ist daher unter allen Umständen eine gute Belüftung notwendig, um frische Luft in geschlossene Räume hereinzulassen. Dadurch wird überschüssiges CO₂ aus dem Raum entfernt, ebenso wie Aerosole in der Luft, die mit Viruspartikeln geladen sein können.

Warum die CO₂-Konzentration messen?

Natürlich ist eine hohe CO₂-Konzentration in einem geschlossenen Raum nicht direkt gleichbedeutend mit der Anwesenheit von COVID-19. Durch die Messung des CO₂-Gehalts können jedoch Referenzschwellen ermittelt werden, die anzeigen, dass die Luft im Raum erneuert werden muss.

Die natürliche CO₂-Konzentration in der frischen Luft beträgt durchschnittlich 0,04 %, also 400 Teile CO₂ pro Million Teile (ppm). Je näher die Konzentration in der Luft in einem geschlossenen Innenraum an diesem Prozentsatz liegt, desto effizienter wird der Raum belüftet.

Einige wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass CO₂ oberhalb einer Konzentration von 1.000 ppm Auswirkungen auf die menschliche Leistung (insbesondere die intellektuelle Leistung) hat und dass es besser ist, unter dieser Schwelle zu bleiben. Deshalb wurde schon vor dem Ausbruch der COVID-19-Pandemie empfohlen, dafür zu sorgen, dass der CO₂-Gehalt in einem Raum **möglichst unter 900 ppm** bleibt.

Messen, lüften, eliminieren

Bei allen in diesem Leitfaden genannten Tätigkeiten ist es ratsam, für eine gute Belüftung der Bereiche zu sorgen. Auch wenn der Einsatz nicht in allen Fällen zwingend erforderlich ist, ist ein Gerät zur Messung von CO₂ der erste Schritt zur Verbesserung der Luftqualität in Ihrem Geschäft oder Ihrem Unternehmen.

Der Einsatz eines CO₂-Messgerätes hat keinen Einfluss auf die Qualität der Umgebungsluft in einem Raum. **Ein menschlicher oder mechanischer Eingriff ist notwendig**, um Frischluft in den zu lüftenden Raum zu bringen und die Raumluft zu evakuieren, nachdem das Gerät den CO₂-Gehalt gemessen hat.

Es gibt mechanische Systeme, die speziell für die Belüftung ausgelegt sind. Aber manchmal fehlen solche Systeme, oder die vorhandenen Systeme funktionieren unzureichend oder ineffizient. In solchen Fällen besteht die einfachste und am wenigsten einschneidende Lösung darin, die Fenster und Türen, die die Außenluft hereinlassen, kontinuierlich und teilweise (z. B. Dreh-Kipp-Fenster) oder vollständig zu öffnen.

Ein CO₂-Messgerät:

- sorgt dafür, dass die CO₂-Konzentration in einem geschlossenen Raum **so niedrig wie möglich bleibt**.
- **zeigt an, wann** der Raum gelüftet werden muss.
- **verbessert den Komfort** der im Raum anwesenden Personen. Denn wenn ein Raum im Winter ständig oder zu häufig gelüftet wird, ist die Temperatur zu niedrig; und das ganze Jahr über führen offene Fenster möglicherweise zu einer Lärmbelästigung, die nicht sehr angenehm ist.

Mit einer guten CO₂-Messung wissen Sie, wann und wie lange Sie Fenster oder Türen öffnen müssen. Nicht zu oft, nicht zu kurz und nicht zu lang!

Die meisten CO₂-Messgeräte sind außerdem mit optischen oder akustischen Systemen ausgestattet, die den Benutzer darauf aufmerksam machen, wenn es Zeit ist, den Raum zu lüften. Die Taskforce „Entlüftung“ des Regierungskommissariats Corona hat das Dokument „Auswahl und Einsatz von CO₂-Messgeräten im Rahmen von COVID-19“ erstellt, um Sie bei der Auswahl und dem richtigen Einsatz solcher Geräte zu unterstützen. Dieses Dokument ergänzt den Umsetzungsplan auf der Website des FÖD Beschäftigung, Arbeit und soziale Konzertierung.

In Bezug auf die Luftqualität beträgt der Richtwert 900 ppm CO₂. Zwischen 900 ppm und 1.200 ppm muss der Inhaber eines Hotels, Restaurants oder Fitnesszentrums über einen Aktionsplan verfügen, um eine ausgleichende Luftqualität oder Luftreinigungsmaßnahmen sicherzustellen. Über 1.200 ppm muss der Betrieb sofort geschlossen werden.

Eine gebrauchsfertige Vorlage für einen Aktionsplan finden Sie unter info-coronavirus.be/de/luftung.

Die Belüftung in einem Raum hilft nicht nur, die CO₂-Konzentration zu verringern, sondern auch schwebende Viruspartikel zu entfernen. Aber verlieren Sie die anderen Sicherheitsmaßnahmen nicht aus den Augen. Die Messung der CO₂-Konzentration in einem Raum mit niedriger Belegungsrate kann zwar eine niedrige CO₂-Konzentration für diesen Raum ergeben, aber sie wird das Risiko einer Infektion nie vollständig ausschließen.

Kommunikationsmaterial

Der FÖD Wirtschaft erstellte ein Kommunikationsset mit Plakaten, Bannern und Piktogrammen.

Sie finden dieses Kommunikationsmaterial auf bit.ly/covid19-commkit.