

Brauerei-Logo



# **Hygienekonzept für einen Biergarten/Bierkeller**

**im Rahmen allgemeiner Maßnahmen zur  
Einschränkung der SARS-CoV-2-Pandemie**

**Qualität ist unser Bier**



**Private Brauereien**

**Herausgeber:**

Private Brauereien Deutschland e. V., Limburg

Private Brauereien Bayern e. V., München

**erstellt von:**

Thomas Scheffold, Private Brauereien Deutschland e. V.

April 2020

# Hygienekonzept Biergarten

## Vorwort

Biergärten und Bierkeller sind wesentliche Bestandteile der süddeutschen Brauereikultur. Angesichts der Pandemie mit dem SARS-CoV-2-Virus wurde nachfolgendes Hygienekonzept als Ergänzung des betrieblichen HACCP-Konzepts nach EG/852/2004 entwickelt.

Ziel ist ein risikoarmer Besuch eines Biergartens oder Bierkellers zum Genuss von Bierspezialitäten und zur psychischen Entspannung in schwierigen Zeiten.

## Beschreibung eines typischen Biergartens:

Ein Biergarten oder ein Bierkeller ist eine gastronomische Einrichtung im Freien, in der überwiegend Biere, Biermischgetränke sowie alkoholfreie Getränke konsumiert werden. In manchen Betrieben wird dieses Angebot ergänzt durch einfache Speisen.

Historisch befinden sich diese Biergärten oder Bierkeller in der Nähe von natürlich gekühlten, meist unterirdischen Bierlagerstätten und es wurden zum Ausschank einfache Bänke unter schattenspendende Bäume gestellt.

Ein typischer Biergarten ist ausgestattet mit sogenannten Bierbänken und Biertischen, an denen 8-10 Personen sitzen können, und befindet sich immer im Freien.



Die Versorgung mit Getränken erfolgt in den meisten Betrieben in Selbstbedienung an einer Ausgabestelle. Diese Ausgabestelle ist ausgestattet mit Kasse, Spülbereich, Theke und Getränkeausschank. In einigen Betrieben werden räumlich getrennt einfache Speisen wie Hähnchen, gegrillter Fisch und Backwaren hergestellt und angeboten.

## Verfahrensabläufe

Angeborene Getränke werden überwiegend als Fassware, aber auch in Flaschen angeliefert und gekühlt gelagert. Der Ausschank erfolgt in Getränkeschankanlagen oder für alkoholfreie Getränke oder Spezialitäten auch aus der Flasche. Ausgeschenkt wird in Mehrweggläser und Krügen, die vor Ort gereinigt werden.

Speisen werden in Grills oder einfachen Küchen hergestellt und ausgegeben.

Die Kasse für die abzuholenden Speisen und Getränke befindet sich in der Regel angrenzend an die Getränkeausgabe. Bezahlung und Ausgabe von Getränken sowie Essen erfolgen getrennt voneinander.

# Hygienekonzept Biergarten

Biergärten mit Service am Platz sind ebenfalls möglich, aber in Süddeutschland weniger verbreitet als Selbstbedienungskonzepte.

## Stand der Technik bei der Warenanlieferung und -lagerung

Getränke werden üblicherweise in Getränkefahrzeugen angeliefert oder befinden sich bereits am Ort, wenn sich der Biergarten oder Bierkeller in unmittelbarer Nähe der Brauerei befindet.

Die Lagerung der Getränke erfolgt gekühlt in Kühlräumen, beziehungsweise in seltenen Fällen noch traditionell unterirdisch. Die Kühlung der auszuschenkenden Getränke wird teilweise ergänzt durch zusätzliche Kühlungen der Ausschankleitungen oder einem Durchlaufkühler vor dem Ausschank.

Die Getränke werden nach dem First In / First-Out Prinzip ausgegeben.

Sollten verderbliche Speise wie Geflügel oder Fisch gelagert und zur Zubereitung bereitgestellt werden, muss dies nach der deutschen Hygieneleitlinie für die Gastronomie (Herausgeber: Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) bei durchgehender Kühlkette und Kontrollen nach dem dort beschriebenen HACCP-Konzept erfolgen.

## Stand der Technik beim Getränkeausschank

Der Getränkeausschank aus Getränkeschankanlagen muss dem Stand der Technik entsprechen. Festgeschrieben ist dieser in der Normenreihe DIN 6650 ff.

Wesentliche Punkte sind hierbei:

- Bauteile nach dem Stand der Technik, beispielsweise mit Kennzeichnung SK
- Prüfung der Anlage bei Inbetriebnahme und Wiederinbetriebnahme, beziehungsweise alle 2 Jahre oder nach Beschädigung wiederkehrend. Siehe auch DGUV Regel 110-007 - Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen
- Tägliche Reinigung aller mit Luft in Berührung kommender Teile wie z. B. Zapfhahn innen und außen sowie Tropfblech, Theke und Spülbecken. Mindestens wöchentliche chemisch-mechanische Reinigung der Getränkeschankanlage.

Getränke dürfen **ausschließlich** in nach dem Stand der Technik gereinigte Gläser erfolgen. Eine Gläserreinigung erfolgt mit speziellem Gläserspülmittel in Gläserspülmaschinen nach DIN 10511 beziehungsweise eine Gläserspüleinrichtung nach DIN 6653-3 entsprechend der Herstellervorschriften.

Beide Verfahren sind aus Sicht der Privaten Brauereien auch zur Minimierung eines Risikos einer Covid19-Erkrankung tauglich, da verwendete Reinigungsmittel insbesondere zur Entfernung von fetthaltigen Verschmutzungen entwickelt wurden und erwartungsgemäß gut auf das Virus aufgrund dessen Lipid-Hülle wirken. In Gläserspülmaschinen wird zusätzlich heiß gereinigt, so dass eine Weitergabe über Gläser praktisch unmöglich erscheint.

# Hygienekonzept Biergarten

## Tipps zum gepflegten Getränke-Ausschank:

- Glas kalt mit Trinkwasser aus dem Wasserhahn vorspülen
- Glas schräg halten und Bier zügig zapfen.
- Nie „auf Vorrat“ zapfen und keine Gläser zusammenschütten
- Keinen Schaumlöffel benutzen!



## Ergänzende Anforderungen an Kasse und Ausgabestellen

Grundsätzlich sind dem Bundesinstitut für Risikobewertung nach unserer Kenntnis bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 durch den Kontakt mit Bargeld bekannt. Trotzdem sollte auch in Biergärten und Bierkellern die bargeldlose Bezahlung angestrebt werden.

Empfehlenswert ist die Installation eines Spuckschutzes aus Plexiglas im Kassensbereich und den Ausgabestellen, um Mitarbeiter zu schützen. Alternativ sollte das Personal mit Mund-/Nasenschutz geschützt werden und sich regelmäßig die Hände waschen, beziehungsweise desinfizieren können.



Weiterhin sollten die Kunden in einem Abstand von mindestens 1,5 m warten. Dies kann durch farbige Markierungen oder entsprechende Hinweisschilder erreicht werden.



# Hygienekonzept Biergarten

## Ergänzende Anforderungen an die Personalhygiene

Alle Mitarbeiter werden vor Arbeitsbeginn über die wichtigsten Hygienetipps unterwiesen:

- Regelmäßig und gründlich Hände waschen
- In Kurzpausen zusätzlich Hände desinfizieren
- Hände aus dem Gesicht halten
- Husten- und Niesetikette einhalten
- Mindestens 1,5 m Abstand zwischen Personen einhalten



**Mitarbeiter am Ausschank, bei der Speisenzubereitung und mit direktem Kundenkontakt (z. B. Kasse und Service) tragen einen einfachen Mund-/Nasenschutz.**

Dieser ist entweder ein Einwegprodukt oder muss bei 60 Grad gewaschen werden. Mit offensichtlich verschmutztem/benutztem Mund-/Nasenschutz darf in diesen Bereichen nicht gearbeitet werden. Durchweichter, beschädigter oder verschmutzter Mund-/Nasenschutz muss unverzüglich gewechselt werden.

Bei Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber, Atembeschwerden, teilweiser Verlust des Geschmackssinns, ...) muss der Arbeitgeber informiert und unverzüglich Kontakt mit dem Hausarzt aufgenommen werden. Keine Person darf krank oder mit Anzeichen einer Covid19-Erkrankung zur Arbeit erscheinen.

Zusätzlich gelten die üblichen Vorgaben zur Personalhygiene aus der deutschen Hygieneleitlinie für die Gastronomie (Herausgeber: Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)

## Ergänzende Anforderungen an den Biergarten oder Bierkeller

Grundsätzlich muss der Biergarten oder Bierkeller so mit Biertischen und Banken aufgebaut sein, dass ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen Besuchern, Familien, Kleinstgruppen und dem Personal eingehalten werden kann.

- Durchgänge müssen mindestens 3,5 m sein
- Zwischen den Bänken muss ein Mindestabstand von 1,5 m vorhanden sein
- Pro Garnitur, bestehend aus einem Tisch und 2 Banken dürfen maximal 4 Personen Platz nehmen. Ausnahmen sind dann pro Garnitur möglich, wenn die dort sitzenden Personen einem Haushalt angehören oder ersten Grades verwandt sind.

Hierdurch beträgt die maximale Personenzahl circa 50 % der normalen Kapazität des Biergartens oder Bierkellers. Aus diesem Grund können die erforderlichen Abstandsregeln auch in den Sanitäreinrichtungen eingehalten werden.

Empfehlenswert ist die Aufstellung von Stationen zur Händedesinfektion in den Sanitärräumen und an den Eingängen des Biergartens oder Bierkellers.

Checkliste für die Erstellung eines  
**Schutz- und Hygienekonzepts**  
sowie eines  
**Parkplatzkonzepts**

gemäß § 2 Abs. 6 Satz 1 Nr. 4 der Zweiten Bayerischen  
Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (2. BfSMV)

**I. Bauliche Struktur, Größe der Verkaufsflächen, Steuerung und Reglementierung des Kundenverkehrs, Maßnahmen zur Sicherung des Mindestabstands**

- Feststellung der Verkaufsfläche, sofern rechtlich geboten und
- Festlegung der höchstzulässigen Kundenzahl im Geschäft (1 Kunde pro 20 m<sup>2</sup>), sofern erforderlich

*(Die o. g. Punkte gelten nur für sonstige Ladengeschäfte, Einkaufszentren und Kaufhäuser, die nicht unter § 2 Abs. 4 Satz 2 und 4 fallen und ab 27.04.2020 öffnen dürfen)*

- Gestaltung der Verkehrswege unter Vermeidung von Menschenansammlungen und Sicherstellung des Mindestabstands; Umsetzung durch eigenes Parkplatzkonzept, sofern Kundenparkplätze zur Verfügung gestellt werden
  - Feststellung der regulär zur Verfügung stehenden Parkplatzzahl; ggf. Reduzierung zur Gewährleistung eines hinreichenden Abstands und zur Minimierung des Kundenstroms
  - Nutzung verbleibender Flächen zur Besuchersteuerung (Vereinzelungs- und Abstandsmaßnahmen)
  - Kontrolle und Durchsetzung der getroffenen Regelungen
- Maßnahmen zur Gewährleistung eines **Mindestabstands von 1,5 m** zwischen Kunden im Ladengeschäft sowie im Eingangsbereich
  - angemessene Information für Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung (Aushang, Flyer, Piktogramme etc.)
  - Zugangskontrollen zur Sicherstellung der maximal zulässigen Kundenzahl und Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
  - ggf. Festlegung der Laufrichtung des Kundenstroms („Einbahnstraßensystem“)
  - Anbringen von Bodenmarkierungen, vor allem im Kassenbereich, vor Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen zur Vermeidung der Bildung von Warteschlangen oder sonstigen ungeordneten Ansammlungen
  - Installation von transparenten Abtrennungen zum Kunden
  - berührungslose Zahlungsmethoden forcieren
  - Verweisung nicht einsichtiger Kunden durch Ausübung des Hausrechts

## II. Funktionell-organisatorische Maßnahmen

- Festlegen eines „Maskenkonzepts“ für Kunden – Verpflichtung (*oder Empfehlung bis längstens 26.04.2020*), eigene geeignete Mund-Nase-Bedeckung zu verwenden (Schal, Tücher, Community-Masken bzw. Alltagsmasken) / alternativ Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen durch den Betreiber
- Prüfung einer Ausweitung der Öffnungszeiten zur Minimierung Kundenfrequenz; ggf. Schließzeiten untertags zur Reinigung, Bestandsauffüllung ohne parallelen Kundenverkehr
- Regelmäßige Belüftung der Verkaufs- und Aufenthaltsräume
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggf. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)

## III. Allgemeine Mitarbeiterbezogene Maßnahmen; Arbeitsschutz

- Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstands unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Ausstattung des Personals mit Mund-Nasen-Bedeckungen und ggf. weiterer Persönlicher Schutzausrüstung (medizinische Masken, Handschuhe etc.), Einweisung und Schulung zur sachgerechten Anwendung dieser
- Schichtzeiten des Personals nach Möglichkeit überschneidungsfrei einrichten, gestaffelte Pausenzeiten festlegen
- Durchführung von Hygieneschulungen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Benennung eines betrieblichen Corona-Ansprechpartners

Im Übrigen gelten die allgemeinen Arbeitsschutzregelungen unverändert fort. Auf die Corona-Pandemie bedingten Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales ([SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards](#)) vom 16.04.2020 wird hingewiesen.

## IV. Aufbewahrung

Das Schutz- und Hygienekonzept, ggf. einschließlich eines Parkplatzkonzepts, ist schriftlich zu fixieren und auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde oder einer sonstigen Sicherheitsbehörde vorzuzeigen. Es muss daher im Ladengeschäft zumindest in digitaler, nicht veränderlicher Form vorhanden sein.