

Wichtige Informationen

für die Unternehmer in Hotellerie und Gastronomie

zum Coronavirus (SARS-CoV-2) und zu den aktuellen

Entwicklungen

(Stand: 11. März 2020, 11:00 Uhr)

Mit dem vorliegenden Merkblatt wollen wir Ihnen, so gut es nach derzeitigem Kenntnisstand möglich ist, die wichtigsten Fragestellungen vertrags-, arbeits- und versicherungsrechtlicher Art beantworten sowie die branchenrelevanten Hygienemaßnahmen aufzeigen.

Bitte beachten Sie: Aufgrund der steigenden Nachfrage der Unternehmen nach dem Thema **Kurzarbeit** und der Beschlüsse des Koalitionsausschuss von Sonntag dazu haben wir die FAQ's zu Kurzarbeit und Kurzarbeitergeld deutlich ausgeweitet und in ein separates Merkblatt gefasst.

Bereits in der Merkblatt-Fassung vom 28. Februar 2020 hatten wir Sie auf die **Förderinstrumente des BMWi** hingewiesen. Diese haben wir nunmehr in das Merkblatt integriert (siehe Seiten 13-14) Ganz wichtig: Bitte informieren Sie sich und beantragen Sie dort im Fall entsprechender Betroffenheit die genannten Förderinstrumente.

Teilen Sie uns zudem gerne mit, was funktioniert und was nicht. Wir müssen belastbar wissen, ob diese Förderinstrumente Ihnen in der gegenwärtigen Situation helfen. Wir freuen uns auf Ihre Antworten – bitte direkt an Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, hartges@dehoga.de.

Tagesaktuelle allgemeine und medizinische Informationen zum Coronavirus finden Sie auf den Internetseiten folgender renommierter und dafür zuständiger Institutionen:

- [Robert-Koch-Institut](#) (RKI)
- [Bundesinstitut für Risikobewertung](#) (BfR)
- [Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung](#) (BZgA)
- [Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin](#) (BAuA)

I Fokus Vorsichtsmaßnahmen und allgemeine Fragestellungen im Betrieb

1. Welche Maßnahmen kann ich als Unternehmer für meine Gäste und Mitarbeiter ergreifen, um Ansteckungsrisiken zu reduzieren?

Das Einhalten der Personal- und Händehygiene hat in Gastronomie und Hotellerie insbesondere im Zusammenhang mit der Ausbreitung des Coronavirus oberste Priorität.

1. Weisen Sie Ihre Mitarbeiter ausdrücklich darauf hin:

- ➔ Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren, vor allem vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände oder vor dem Wechsel der Tätigkeit.
- ➔ Einhalten der Nies- und Hustenetikette
- ➔ Allen Mitarbeitern sollte in ausreichender Menge Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt werden. Personaltoiletten wie Waschbecken in der Küche sollten entsprechend ausgestattet sein.
- ➔ Hände nach Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen pflanzlichen Lebensmitteln waschen und erforderlichenfalls desinfizieren.
- ➔ Schutzhandschuhe sind rechtzeitig zu wechseln.

2. Gästetoiletten sollten mit ausreichend Seife in Spendern und Desinfektionsmitteln ausgestattet werden. Die Mitarbeiter sollten entsprechend instruiert und sensibilisiert werden, welche Bereiche wie zu reinigen sind – so sollten zum Beispiel die Türgriffe nicht vergessen werden. Bei Mitarbeitern von Fremdfirmen (Werkvertragskräfte) ist vertraglich und durch Stichproben sicherzustellen, dass auch diese durch ihren Arbeitgeber entsprechend instruiert sind.

Auch hier verweisen wir inhaltlich auf das Robert-Koch-Institut und dessen FAQs.

2. Besteht die Gefahr einer Infektion mit SARS-CoV-2 über importierte Lebensmittel oder Gegenstände?

Eine Infektion über importierte Waren ist sehr unwahrscheinlich, da im Vorfeld eine Kontamination stattgefunden haben und das Virus nach dem weiten Transportweg noch aktiv sein müsste. Ob das neuartige Coronavirus in flüssigem oder getrocknetem Material mehrere Tage infektiös bleibt, ist unbekannt. Dem Robert Koch-Institut sind keine Infektionen durch importierte Gegenstände oder Lebensmittel bekannt.

3. Wie wahrscheinlich ist die Übertragung von SARS-CoV-2 durch den Verzehr von Lebensmitteln oder den Kontakt mit Bedarfsgegenständen?

Eine Übertragung des Erregers über Lebensmittel auf den Menschen ist nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand unwahrscheinlich. Die Übertragung bereits bekannter Coronaviren auf den Menschen geschah in der Regel über die Luft als Tröpfcheninfektion.

Dafür ist enger Kontakt mit einem das Virus tragenden Tier oder einem infizierten Menschen nötig. Für die Möglichkeit einer Infektion des Menschen über den Kontakt mit Produkten, Bedarfsgegenständen oder durch den Verzehr von Lebensmitteln gibt es, auch beim aktuellen Ausbruch, bisher nach derzeitigem Kenntnisstand wissenschaftlich keine Belege.

4. Welche Hygienemaßnahmen müssen bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten beachtet werden?

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) informiert wie folgt:

Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten muss grundsätzlich geachtet werden, auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger. Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

- ➔ Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden,
- ➔ Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Fleischprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen,
- ➔ Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. ä. sofort entsorgen,
- ➔ Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich waschen und
- ➔ mit rohen Fleischprodukten zubereitete Gerichte gründlich durchgaren, was bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss

Quelle: <https://www.bfr.bund.de/cm/343/atemwegserkrankungen-durch-neuartiges-coronavirus.pdf>

5. Wie geht ein Betrieb mit erkrankten Gästen um, die sich aufgrund von Symptomen, die das Coronavirus hervorbringt, hilfesuchend an das Hotelpersonal/ die Rezeption wendet?

Die erkrankten Gäste sind, soweit es geht, räumlich zu separieren und der Kontakt zu weiteren Personen bestmöglich zu unterbinden. Die örtlichen Gesundheitsbehörden bzw. ein Arzt/Krankenhaus sind unverzüglich zu kontaktieren.

Inhaltlich verweisen wir auf das Robert-Koch-Institut und deren FAQs.

6. Was ist zu tun, wenn der Verdacht besteht, dass eine Infektion bei einem Gast oder Mitarbeiter vorliegt?

Bei Gästen empfiehlt sich seitens des Hotels die Kontaktaufnahme mit dem jeweiligen Gesundheitsamt. Durch das Gesundheitsamt erfolgt eine individuelle Befragung, um das individuelle Risiko zu erheben und Maßnahmen festzulegen.

Der Mitarbeiter sollte seinen Hausarzt kontaktieren. Dieser wird nach einer Befragung die weiteren Maßnahmen veranlassen.

Personen, die (unabhängig von einer Reise) einen persönlichen Kontakt zu einer Person hatten, bei der das neuartige Virus SARS-CoV-2 im Labor nachgewiesen wurde, sowie Personen, die sich in einem Risikogebiet aufgehalten haben, sollten generell Kontakte zu anderen Personen vermeiden und sich unverzüglich mit dem [zuständigen Gesundheitsamt](#) in Verbindung setzen.

Quelle: <https://www.bundesgesundheitsministerium.de/coronavirus.html>

II Fokus Stornierungen

7. Was ist bei Hotelstornierungen (z.B. wegen Messeausfällen) zu beachten?

Nach der Rechtslage kann der Hotelbetrieb auf Zahlung der vereinbarten Übernachtungskosten bestehen (abzüglich der ersparten Aufwendungen), denn das Stattfinden einer Messe gehört zum persönlichen Risikobereich des Gastes und befreit ihn nicht von der Zahlungspflicht, wenn die Messe abgesagt wurde. Auch ein Wegfall der Geschäftsgrundlage (§ 313 BGB) für die Beherbergung könnte vom Gast nicht angewendet werden, denn die Messe hätte dafür nach der Vorstellung beider Parteien zur Grundlage des Vertrages werden müssen. Dies wäre aber nur in den Fällen zu bejahen, in denen bereits ein spezielles „Messe-Package“ verkauft und gebucht worden wäre.

Auch eine Erkrankung des Gastes und der damit einhergehenden Stornierung seiner Buchung entbindet ihn erst einmal rechtlich nicht von seiner Zahlungsverpflichtung.

Bezüglich stornierter F&B Leistungen kann der Hotelbetrieb grundsätzlich ebenfalls auf Zahlung der vereinbarten Kosten (abzüglich der ersparten Aufwendungen) bestehen. Maßgeblich sind die AGB des Hotels.

Anders würde es sich verhalten, wenn ein Hotel oder ein (Ziel-)Gebiet unter Quarantäne stünde bzw. allgemein unzugänglich wäre und damit höhere Gewalt, also objektive Gründe für die Nichtbenutzung des Zimmers vorliegen würden.

Auch eine Epidemie fällt unter die sog. „höhere Gewalt“. Diese müsste von behördlicher Seite festgestellt worden sein. Hier wäre der Hotelier von seiner Leistungspflicht und der Gast von seiner Zahlungspflicht befreit. Aktuell besteht eine solche behördliche Feststellung des Bestehens einer Epidemie/Reisewarnung für die gesamte Bundesrepublik Deutschland nicht, auch nicht für Teilregionen.

8. Können Gäste Stornokosten über eine Reisekostenrücktrittsversicherung absichern?

Wenn Gäste nicht anreisen können, weil sie selbst am Corona-Virus erkrankt oder zu Hause unter Quarantäne gestellt sind, werden die Stornokosten für eine Reise in der Regel von einer Reiserücktrittskostenversicherung ersetzt.

Anders sieht es aus, wenn im Reiseziel der Corona-Virus verbreitet ist und der Gast allein aus Sorge, sich anzustecken, die Reise nicht antreten will. Dann zahlt die

Versicherung keine Stornokosten. Auch wenn ein Flug aufgrund des Corona-Virus im Zielgebiet gestrichen wird, werden diese Kosten in aller Regel nicht von der Reiserücktrittskostenversicherung gedeckt. Der Versicherungsumfang kann von Versicherung zu Versicherung variieren.

9. Was ist bei Stornierungen von Eventcateringdienstleistungen (z. B. wegen Messeausfällen) zu beachten?

In diesen Fällen sollten Cateringunternehmen zunächst die entsprechenden Verträge prüfen. Üblich sind beispielsweise nach Tagen gestaffelte Stornierungsregelungen. Je nach Ausgestaltung der Verträge können Cateringbetriebe auf Zahlung gemäß den Stornierungsbedingungen bestehen. Sofern noch kein Vertrag unterzeichnet wurde, das Cateringunternehmen aber bereits Arbeitsstunden in die Vorbereitung investiert hat, kann das Unternehmen den Versuch unternehmen, diese bereits geleisteten Arbeitsstunden beim Auftraggeber in Rechnung zu stellen. Cateringunternehmen sind in dieser Situation allerdings auf die Kulanz des Auftraggebers angewiesen.

10. Was ist bei No-Shows oder Reservierungsstornierungen in der Gastronomie (z. B. wegen Messeausfällen) zu beachten?

Sofern es zu No-Shows oder Absagen von einfachen Reservierungen (Auswahl der Speisen und Getränke soll erst im Restaurant erfolgen) in der Gastronomie kommt, muss beachtet werden, dass bei einfachen Reservierungen kein Bewirtungsvertrag zustande gekommen ist, sondern ein vorvertragliches Schuldverhältnis vorliegt. Betroffene Wirte können zwar theoretisch die nutzlosen Aufwendungen und den entgangenen Gewinn geltend machen, diese Schäden sind in der Praxis jedoch in aller Regel schwer zu beweisen.

Sofern Stornierungsgebühren für einfache Reservierungen vereinbart wurden, könnte je nach Ausgestaltung der vereinbarten Stornierungsgebühren ein entsprechender Anspruch für den Gastronomen bestehen.

Wir empfehlen Betrieben, die sich im Umfeld von abgesagten Messen oder anderen Events befinden, insbesondere bei Reservierungen größerer Gruppen die Gäste zu kontaktieren und in Erfahrung zu bringen, ob die Reservierung aufrechterhalten wird. Im Falle einer rechtzeitigen Reservierungsstornierung bestünde dann die Chance, freigeordnete Plätze anderweitig zu besetzen.

Sofern beispielsweise größere Firmenevents mit vorheriger Vereinbarung über Art und Anzahl der Speisen storniert werden, sollte der entsprechende Vertrag geprüft werden. Üblicherweise kann bei einer vorherigen Vereinbarung über die Art und Anzahl der Speisen der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet werden. Vertragliche Besonderheiten sind zu beachten.

Weitere Informationen zum Thema No-Shows in der Gastronomie finden Sie in unserem [DEHOGA-Merkblatt](#) zu diesem Thema.

III Fokus Betriebsschließungen und Versicherungsschutz

11. Besteht Versicherungsschutz, wenn die Behörde den Betrieb wegen des Coronavirus schließt?

Wenn die Behörde anordnet, dass ein Betrieb geschlossen werden muss, kommt es darauf an, ob der betroffene Betrieb eine Betriebsschließungsversicherung abgeschlossen hat und wie die Klauseln im konkreten Versicherungsvertrag ausgestaltet sind. Ein pauschaler Versicherungsschutz besteht nicht in jedem Fall. Es gibt auch Versicherungsunternehmen, bei denen im Rahmen einer Sachversicherung eine zusätzliche Infektionsschutzklausel mit abgeschlossen werden muss, um in diesen Fällen Versicherungsschutz zu haben. Wir raten Betrieben dazu, ihre Verträge zu prüfen und die jeweilige Versicherung zu kontaktieren. Wenn Betriebsschließungen drohen, sollten sich betroffene Betriebe unverzüglich mit ihrer Versicherung in Verbindung setzen.

12. Welche Leistungen umfasst die Betriebsschließungsversicherung?

Der Umfang der Leistungen ist abhängig von der Versicherung. Bei Bestehen einer Betriebsschließungsversicherung wird in der Regel Ersatz geleistet, wenn beispielsweise ein Tätigkeitsverbot für Mitarbeiter angeordnet wird. Dann zahlt die Versicherung zeitlich befristet die Bruttolohnkosten. Es kann auch die schriftliche Empfehlung der Behörde genügen, dass eine Entschädigung für die Kosten einer Desinfektion des Betriebes gezahlt werden oder auch finanzieller Ersatz, wenn Lebensmittel vernichtet werden müssen.

13. Wer trägt bei einem unter Quarantäne gestellten Hotel die Kosten für einen zwangsläufigen Aufenthalt und die Versorgungskosten für die Gäste?

In einem Hotel wird ein Reisender mit dem Coronavirus identifiziert. Die Behörde stellt das Hotel unter Quarantäne. Das führt dazu, dass der infizierte Reisende sowie alle anderen Gäste das Hotel nicht verlassen dürfen. Wenn das Hotel unter Quarantäne gestellt wird, ist dies eine behördliche Entscheidung, der Folge zu leisten ist.

Vor Ort verantwortlich sind in der Regel die Gesundheitsämter. In diesem Fall hat der Hotelbetreiber Entschädigungsansprüche gegenüber der Behörde.

14. Gibt es spezifische behördliche Handlungsempfehlungen für die Hotellerie?

Laut Auskunft des Robert-Koch-Institutes gibt es keine spezifischen Handlungsempfehlungen für die Hotellerie, aber ähnlich zu den Handlungsempfehlungen zur Abschottung und Quarantänisierung von Verdachtsfällen oder Erkrankungsfällen zu Hause, sei es vorstellbar, dass dies auch Hotelgäste betrifft und damit die Hotelbetreiber. Das Robert-Koch-Institut verweist auf seine Dokumente zum Umgang mit Infektionsfällen und Verdachtsfällen auf dessen Webseite. Diese Handlungsempfehlungen würden in angelegter Weise auch auf Hotelgäste angewendet werden.

Eine Entscheidung zum konkreten Infektionsfall ergeht dann durch die jeweils zuständige Gesundheitsbehörde.

Das Robert-Koch-Institut prüft aktuell unsere Anfrage nach einer Zurverfügungstellung von spezifischen Handlungsempfehlungen für die Hotellerie. Wir informieren Sie, sobald uns die Antwort des Robert-Koch-Institutes vorliegt.

IV Fokus Förderungen

15. Welche staatlichen Förderinstrumente existieren, um Unternehmen in Deutschland finanziell zu unterstützen?

Das Bundeswirtschaftsministerium weist mit Stand 26. Februar darauf hin, dass für den kurzfristigen Liquiditätsbedarf für Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft und der freien Berufe bereits etablierte Förderinstrumente zur Verfügung stehen: <https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Artikel/Wirtschaft/altmaier-zu-coronavirus-stehen-im-engen-kontakt-mit-der-wirtschaft.html>. Darüber hinausgehende staatliche Unterstützungsleistungen befinden sich in der Evaluierung.

KfW-Unternehmer- und Gründerkredite

Für Unternehmen, die seit mehr als 5 Jahren am Markt bestehen, kann bei Liquiditätsengpässen der Unternehmerkredit der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) in Anspruch genommen werden. Für Unternehmen, die noch keine 5 Jahre am Markt bestehen, gibt es den von der (KfW) aufgelegten ERP-Gründerkredit.

KfW-Unternehmer- wie auch ERP-Gründerkredite sind über Banken und Sparkassen bei der KfW zu beantragen. Informationen dazu gibt es auf der Webseite der KfW (<https://www.kfw.de/inlandsfoerderung/Unternehmen/index-2.html>) und bei den Banken und Sparkassen.

Die Hotline der KfW für gewerbliche Kredite lautet: **0800 539 9001**

Landesförderprogramme

Ergänzend zum KfW-Angebot bieten auch die Landesförderinstitute zinsgünstige Betriebsmittelfinanzierungen an. Einzelheiten sind bei den Förderinstituten der Länder zu erfragen.

Weitere Informationen sind auch über die Förderdatenbank des Bundeswirtschaftsministeriums erhältlich: <https://www.foerderdatenbank.de/FDB/DE/Home/home.html>

Bürgschaften

Für wirtschaftlich gesunde Unternehmen können Bürgschaften für Betriebsmittelkredite zur Verfügung gestellt werden. Bis zu einem Betrag von 1,25 Millionen Euro werden diese durch die Bürgschaftsbanken bearbeitet, darüber hinaus sind die Länder beziehungsweise deren Förderinstitute zuständig.

Eine Anfrage für ein Finanzierungsvorhaben kann über das Finanzierungsportal der Bürgschaftsbanken gestellt werden: <https://finanzierungsportal.ermoeglicher.de/>

Mögen Ihnen diese Information eine Hilfe bei den aktuellen Herausforderungen sein!

Wir werden Sie über die aktuellen Entwicklungen selbstverständlich weiterhin auf dem Laufenden halten. Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der Dokumente und beachten Sie die Verbandsmitteilungen.

Rechtlicher Hinweis: *Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Fragen und Antworten. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Die Antworten auf die Fragen stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Antworten zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.*