



E: 19. 11. 2020

über  
Herrn Oberbürgermeister  
Gert-Uwe Mende

*19. 11. 2020*

Der Magistrat

Bürgermeister

Dr. Oliver Franz

über  
Magistrat

und  
Frau Stadtverordnetenvorsteherin  
Christa Gabriel

an den Ausschuss für Frauen, Wirtschaft und  
Beschäftigung

*19* November 2020

**Gastronomie und Verwaltung als Partner - Hygiene-Siegel schafft Vertrauen bei Gästen und Planungssicherheit für Gastronomen**  
Beschluss-Nr. 0089 vom 3. November 2020, (Vorlagen-Nr. 20-F-05-0062)

Die Corona-Pandemie betrifft insbesondere die lokale Gastronomie. In Folge der anhaltenden Diskussion um Kontaktbeschränkungen und Sperrstunden sind immer mehr Besucherinnen und Besucher der gastronomischen Einrichtungen Wiesbadens verunsichert, ob sie die Betriebe sicher und weitgehend gefahrlos besuchen können.

In diesem Kontext geht der überwiegende Teil der Gastronomen sehr verantwortungsvoll mit der Situation um. In Rücksprache mit den Gesundheitsämtern und basierend auf den Empfehlungen der DEHOGA wurden umfangreiche Hygienekonzepte aufgestellt. Auch wenn niemals restlos alle Risiken vermieden werden können, lassen sich durch die umfangreichen Maßnahmen der Gastronomie mögliche Ansteckungen weitgehend ausschließen.

Die Qualität der Hygienekonzepte lässt sich durch die Besucherinnen und Besucher vor Betreten der Restaurants, Bars und Lokale jedoch kaum einschätzen und prüfen. An dieser Stelle soll das vorgeschlagene Hygiene-Siegel ansetzen. Ihm kommt eine Garantie- und Kommunikationsfunktion zu, in dem es das Einhalten aller notwendigen Hygienemaßnahmen garantiert und gleichzeitig an potenzielle Besucher einfach, klar und verständlich die Einhaltung ausreichender Hygienekonzepte kommuniziert und so Unsicherheiten vor dem Besuch reduziert.

Zur Verleihung des Hygiene-Siegels sollen Verwaltung und Gastronomie zusammenarbeiten. Sofern die Verleihung des Siegels scheitert, sind die Gastronomen durch sachdienliche Hinweise der Verwaltung bei der Verbesserung der eigenen Konzepte zu unterstützen.

Der Ausschuss möge beschließen:

1. Der Magistrat wird aufgefordert, in Zusammenarbeit mit den Wiesbadener Gastronomen und der lokalen DEHOGA, ein Siegel für die Einhaltung der Coronabedingten Hygienemaßnahmen in Wiesbaden zu entwickeln. Das Siegel dient als Erkennbarkeit der

Qualität des Hygienekonzeptes und verbürgt die Einhaltung aller notwendigen Hygieneauflagen der gastronomischen Einrichtung.

2. Der Magistrat wird aufgefordert, nach Prüfung der jeweiligen Hygienekonzepte das Siegel an die Wiesbadener Gastronomen zu verleihen. Diesem kommt eine kommunikative Funktion zu und soll durch seine äußere Sichtbarkeit, die Qualität und Einhaltung der Hygienemaßnahmen für die Gäste außen sichtbar garantieren.
3. Sofern bei der Prüfung eines Hygienekonzeptes die Qualität in Frage gestellt ist, ist der Magistrat durch seine Verwaltung angehalten, die Gastronomen durch sachdienliche Hinweise bei der Aufstellung eines geeigneten Hygienekonzeptes zu unterstützen und in kooperativer Zusammenarbeit auf die Aufstellung eines geeigneten Hygienekonzeptes hinzuwirken.

#### Beschluss Nr. 0089

1. Der Antrag gilt als eingebracht.
2. Der Magistrat wird gebeten zu berichten, welche Kriterien es dazu gibt und welche Anfragen von Veranstaltern dazu bereits gestellt wurden.

---

#### Zu 2.:

Das Referat für Wirtschaft und Beschäftigung hat verschiedene Möglichkeiten recherchiert und Gespräche geführt, und zwar mit einem Consultingbüro, welches Erfahrungen mit zertifizierten Siegelvergaben im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie hat, mit Verwaltungen anderer Kommunen, mit der DEHOGA und mit dem städtischen Gesundheitsamt.

Konkrete Anfragen von einzelnen Veranstaltern oder Gastwirten zu diesem Thema sind allerdings bislang nicht an das Referat für Wirtschaft und Beschäftigung herangetragen worden.

Das kontaktierte Consultingbüro hat Hygiene-Siegel bislang nur an einzelne Unternehmen/Shopping-Center (Factory-Outlet Zweibrücken), nicht aber an viele einzelne Einzelhändler/Gastronomen einer Kommune vergeben und sieht bei der Qualitätssicherung einer großen Zahl von Unternehmen einen erheblichen Aufwand. Ein angefragtes Angebot ging bisher noch nicht beim Referat für Wirtschaft und Beschäftigung ein.

Als Kommune bietet Hanau ein solches Siegel für die Gastronomie an, das durch die Stadt verliehen wird. Es wird dabei auf die freiwillige Einhaltung der Standards gesetzt und die Einhaltung der Normen nicht überwacht.

Dem Gesundheitsamt fehlen in der aktuellen Situation die personellen Ressourcen, um eigenständig ein Siegel zu vergeben und die Einhaltung der Qualitätsvorhaben zu überwachen. Insbesondere bei einer größeren Anzahl von teilnehmenden Betrieben wird es, auch durch einen privaten Siegel-Anbieter, als nicht möglich erachtet, mit angemessenem Aufwand die sich teilweise mehrfach pro Woche veränderte Regelungslage zu überwachen und deren Einhaltung zu garantieren.

Aus Sicht des Referates für Wirtschaft und Beschäftigung und des Gesundheitsamtes stehen Aufwand und Nutzen bei der fraglichen qualifizierten Siegelverleihung in keinem vertretbaren Verhältnis. Zudem entstünde bei fehlerhafter Umsetzung der Hygienevorschriften möglicherweise ein Haftungsrisiko für die LHW.

Naheliegender ist eine Kooperation mit der DEHOGA, die sich ebenfalls mit dem Thema beschäftigt. Die DEHOGA erwägt, eine Art „Sympathiemarke“ zu vergeben, die sich auf die Einhaltung der allgemeinen Verhaltenshinweise (AHA-Regeln) bezieht. Mit dieser Marke sollen

teilnehmende Gastwirte in Bezug auf die Hygienevorschriften als verantwortungsvolle Unternehmer ausgewiesen werden, ohne dass aus der Verwendung eine Rechtsfolge entsteht. Eine Qualitätssicherung könne durch die Kunden erfolgen, die mittels einer Onlinebewertung eine Art soziale Kontrolle ausüben würden.

Sobald die DEHOGA die Projektumsetzung finalisiert haben wird, wird das Referat für Wirtschaft und Beschäftigung informiert werden.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Miller' or similar, written in a cursive style.