

Hygienekonzept Seidenfaden

Eingang

Ein Schild „Bitte Warten, wir zeigen Ihnen den Platz“ und ein Hinweis auf 1,5 m Abstand sind gut sichtbar angebracht.

Eingangstüren werden möglichst geöffnet gelassen und bei Bedarf mehrmals am Tag gereinigt.

Auf Wunsch können sich alle am Eingang die Hände desinfizieren.

Tresen

Von einer Servicekraft* wird die Bestellung hinter dem Tresen mit 1,5 m Abstand aufgenommen, abkassiert mit dem Zahlsteller BAR - ohne Körperkontakt.

Den Gästen* wird der Platz gesagt/zugeteilt, Garderobe muss mit an den Platz genommen werden.

Es werden keine Speisekarten gereicht, Ausdrucke der Wochenkarte liegen auf dem Abstandstisch und auch die Extragerichte wie Frühstück werden direkt kommuniziert.

Die gleiche Servicekraft* bereitet die Getränke zu, Heißgetränke wie üblich und Kaltgetränke möglichst nur kleine Flaschen, keine Gläser (da diese nur heiß im Geschirrspüler gereinigt werden dürfen).

Tägliche Reinigung der Tresenoberfläche, des Abstandstischs, der Kassenoberfläche sowie des Portmonees.

Die Telefonnummer und der Name jedes Gastes* wird für 4 Wochen mit Datum und Tischnummer. Erfasst und dann vernichtet.

Gastraum

Die Tische und Stühle sind so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,5 m eingehalten wird.

Tischnummern zeigen den Gästen* den Platz. Menagen werden nur gereicht und danach gereinigt.

Auf den Tischen befinden sich nur Blumenvasen, keine Tischwäsche.

Trockene Luft wird vermieden, häufig gelüftet.

Die zweite Servicekraft* bleibt im Gastraum und serviert die zubereiteten Gerichte und Getränke an den Platz und räumt im Anschluss den Tisch ab. Der Tisch wird nach jedem Gast* gründlich gereinigt.

Besteck wird in Papierserviette gewickelt und mit Handschuhen gereicht, nachdecken auf dem Tisch geschieht auf einem Teller.

Mitarbeiter*innen aus anderen Bereichen müssen eine Mund-Nasen-Abdeckung tragen, sobald sie den Gastraum betreten.

Gäste* müssen diesen nur tragen beim Gang zur Toilette, wenn der Abstand hier nicht eingehalten werden kann.

Im Außenbereich ist ebenso ein Mindestabstand von 1,5 m und Bestell- und Serviervorgang wie oben beschrieben.

Toilette

Hinweis zur richtigen Handhygiene hängt aus.

Die Reinigung der Toiletten, Türklinken und Wasserhähne erfolgt zur Öffnung und je nach Frequenz regelmäßig alle 2 h.

Einmalhandtücher und Seifenspender stehen bereit.

Küche

Arbeitsbereiche sind entzerrt, mindestens 1,5 m Abstand und Einteilung personenbezogener Arbeitsplätze, keine Mund- Nasen-Abdeckung nötig.

Hände gründlich mit Seife waschen, vor allem beim Betreten der Küche und neuen Handgriffen.

Bei der Zubereitung und dem Anrichten der Speisen werden Handschuhe getragen,

reine und unreine Bereiche gut trennen (insbesondere links beim Abwasch).

Arbeitsmaterialien öfter im Geschirrspüler heiß waschen.

Arbeitssachen und private Bekleidung strikt trennen, möglichst in der Betriebswaschmaschine waschen, Haarnetz oder Kochmütze tragen (Empfehlung).

Catering:

Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange. Hier sollte deutlich mit Markierungen gearbeitet werden.

Pausenzeiten sollten gegebenenfalls ausgeweitet werden, um alle angemessen zu versorgen.

Speisen- und Getränkeausgabe an der Theke /dem Tischbüffet, keine Selbstbedienung, ggf. wird ein Spuckschutz aufgestellt.

Alle Mitarbeiter*innen müssen eine Mund- und Nasen-Abdeckung tragen.

Besteck wird einzeln verpackt und ist greifbar extra für jeden Gast*.

Offene Getränke sollten auch von Mitarbeiter*innen ausgegeben werden.

Salz, Pfeffer, Senf und weitere kleine Artikel sollten auf Wunsch ausgegeben werden, beim Abräumen reinigen.

Die Tische gründlich reinigen und mit 2 m Abstand aufstellen, keine Stehtische oder nur für Gäste*, die einem Team angehören, andernfalls zu zweit.

Persönlicher Umgang mit den Gästen*

Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen, alles ist kontaktfrei.

Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter.

Beim Servieren und Abräumen bei geringerem Abstand nicht sprechen bitte.

Wenn es sein muss, dann in die Armbeuge husten/ niesen.

Bitte aktiv mit den Gästen* kommunizieren und über die eingeleiteten Maßnahmen informieren.

Ebenso über das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept sprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu vermitteln.

Arbeitsprozesse

Mit festen Teams wird in unterschiedlichen Schichten gearbeitet, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss.

Nur eine Mitarbeiter*in arbeitet an der Kasse, vermehrt auf Arbeitsteilung setzen, jede bleibt an ihrer Station.

To-Go Angebote sind weiterhin anzubieten und werden fest verankert.

Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden.

Umgang mit Mitarbeiter*innen

Alle Mitarbeiter*innen werden über die Pandemiesituation und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste* informiert und aufgeklärt.

Die Mitarbeiter*innen werden sensibilisiert, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben.

Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen wird trainiert.

Alle Besprechungen und die Anleitung der Klient*innen werden unter Wahrung des Mindestabstandes durchgeführt.

Keine gemeinsamen Pausen machen bzw. nur mit Abstand zu zweit, ebenso im Rauchbereich Abstand halten.

Es wird genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe zur Verfügung gestellt.

In den Umkleidekabinen muss Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt werden.

Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter*innen gut sichtbar ausgehängt.