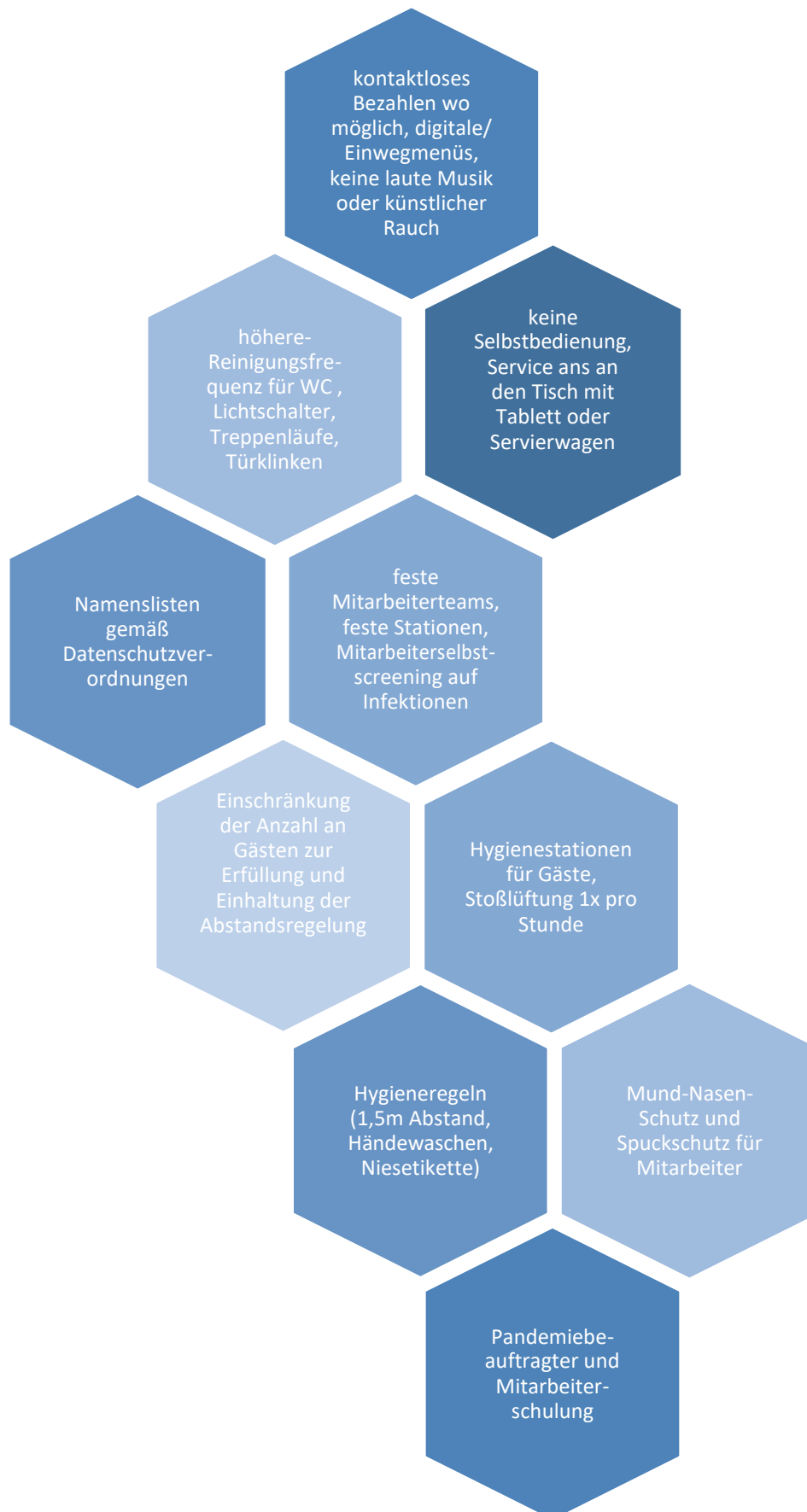


Lösungsansätze zur Verminderung des Infektionsrisikos



Inhaltsverzeichnis

1.	Vorwort	1
2.	Hygienerelevante Bereiche	1
3.	Allgemeinhygiene	2
a.	Händehygiene	2
b.	Lufthygiene	2
4.	Zugangskontrollen	3
a.	Zugangskontrolle und Dokumentation	3
b.	Meldepflicht	4
c.	Mund-Nasen-Schutzpflicht	4
d.	Mitgebrachte Tiere, eigene Tierhaltung	4
5.	Reinigung	5
a.	Grundsätzliches zur Flächenreinigung	5
b.	Gastraum	5
c.	Schankvorgarten	5
d.	Sanitärraum und Wickelraum	6
e.	Umkleieräumen und Personalsanitärräume	6
f.	Abfall- & Müllbeseitigung	6
g.	Merchandise Shop und Verkaufsstelle	6
h.	Treppe und Treppengeländer	6
6.	Speise- & Getränkeservice	7
7.	Kassiervorgang	8

1. Vorwort

Ein sehr hoher Hygienestandard ist in der Gastronomie Tradition und geübte Praxis. Deren ständige Einhaltung ist eine Kernkompetenz von Gastwirten und Mitarbeitern. Das Coronavirus stellt die Herausforderung, die Hygieneanforderungen in jedem einzelnen Gastronomiebetrieb systematisch noch weiter zu heben, um eine sichere Wiedereröffnung zu gewährleisten. Die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern haben höchste Priorität. Das sich Gäste und Mitarbeiter sicher fühlen ist die Voraussetzung für einen unbeschwerten Gaststättenbesuch. Die Landesregierungen sehen dazu vor, dass ein Hygieneplan erstellt wird.

Ziel ist es, die Gäste als auch die Mitarbeiter vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren. Dieser Hygieneplan kann nicht allgemeingültig sein, sondern muss an jede Gastronomie, und ihre baulichen Besonderheiten angepasst werden. Er soll in regelmäßigen Abständen bewertet und gegebenenfalls überarbeitet werden. Zudem sollen aktuelle Gesetze, Verordnungen und Berücksichtigung finden.

Es ist notwendig, jeweils einen Mitarbeiter aus den Teams, oder auch ein Hygieneteam bei größeren Betrieben, mit der Verantwortung der „erweiterten Hygiene“ zu betrauen. Insbesondere sollen so die Einhaltung, Überwachung und Dokumentation dieser erweiterten Hygienemaßnahmen gewährleistet werden.

- Ist-Analyse (Ermittlung der Infektionsrisiken)
 - Türgriffe Eingangstür
 - Stehplätze im Vorderbereich
 - Shop/Merchandise
 - Pager-System für die Abholung der Essensbestellung
 - Serviettenspender
 - Tische/Stühle draußen/drinnen
 - Kartenlesegerät
 - Tresen
 - Toiletten
 - Essens-/Getränke Rückgabe
- Soll-Analyse (Maßnahmen zur Risikominimierung)
 - Regelmäßiges Säubern aller Oberflächen (Tresen, Türklinken, Toiletten, Tische/Stühle, etc.)
 - Kein Anprobieren von Merchandise
 - Einhaltung der Hygienevorschrift für jegliches Personal
 - Maskenpflicht
 - Möglichst Kartenzahlung, Barzahlung optional
 - Aufnahme der Personalien aller Gäste (löschen nach 4 Wochen!)
- Kontrollmaßnahmen/Überwachung
 - Vorgesetzte achten auf Ihre Mitarbeiter
 - Geschultes Personal unterrichtet Kunden über Verhaltensregeln
 - Regelmäßige Kontrolle und Checklisten aller Bereiche
 - Aushang der Verhaltensregeln
 - Rote Karte aller in der Gastronomie arbeitenden Mitarbeiter
- Schulungsmaßnahmen
 - Regelmäßige Teammeetings und Updates zu den neusten Vorschriften im Umgang mit dem COVID-19 Virus

Eine grundsätzliche Belehrung gemäß § 35 des Infektionsschutzgesetzes muss bereits generell zu Beginn jeder Beschäftigung und dann alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber oder z.B. durch den/die Hygienebeauftragte (alternativ neu: Pandemiebeauftragte) oder durch das Hygiene-Team erfolgen. (Anlage 1)

2. Hygienerelevante Bereiche

Es gibt in gastronomischen Einrichtungen Bereiche, die besonders hygienerelevant sind. Unsere Gastronomien werden durch die anhaltende COVID-19 Krise stärker nach ihrer Art differenziert. Mit folgendem Punktesystem klassifizieren wir das Infektionsrisiko in unseren Bereichen: 1 (am niedrigsten) – 5 (am höchsten):

Gastronomiebereich

- Gastraum 5
- Schankvorgarten 3
- Treppe 3
- Umkleieräume & Personalsanitärräume 2
- Wartebereich vor der Gastronomie 1
- Abfallraum/Abfallbeseitigung 1
- Speise- & Getränkeservice 2
- Kassiervorgang 2

Shopbereich

- Kassiervorgang 2
- Storage 2
- Produkte 5

Gaming Bereiche

- Arcades 5
- Racing Seats 5
- Hologate 5
- Console Area 5
- Dome 5
- LAN Area 5

Community Area

- Variable Ausstellung, abhängig von der Community

3. Allgemeinhygiene

a. Händehygiene

Händewaschen ist seit jeher für das Personal zwingend erforderlich. Es ist insbesondere vor dem Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettengang, nach jeder Raucherpause, nach jeder Erste-Hilfe-Maßnahme, dem Berühren des eigenen Gesichtes und jedem Kontakt mit Geld und Gegenständen der Gäste (Jacken, Regenschirm, Kreditkarten, Reinigung des Gästetisches, ...) notwendig.

Das Händewaschen soll unter fließendem Wasser für mindestens 20 Sekunden mit Seife erfolgen. Die Fingerzwischenräume, Handrücken, Fingerkuppen sowie die Nagelfalz sollen nicht vergessen werden. Einmalhandtücher sind zum Abtrocknen zu benutzen. Es ist möglichst eine rückfettende Seife zu verwenden. Die Hände sollen regelmäßig mit lebensmittelgeeigneter Hautschutzcreme eingecremt werden. (Schaubild 1)

Bei der Verwendung von Händedesinfektion sollen 3-5 ml Händedesinfektion mindestens 30 Sekunden lang auf den trockenen Händen verrieben werden, bis sich Hände trocken anfühlen. (Schaubild 2)

Einmalhandschuhe können verwendet werden. Sie müssen lebensmittelecht sein. Sie schützen den Träger vor Kontamination. Sie sollen nur solange wie nötig getragen werden, um ein Aufweichen der Hornhautschicht zu vermeiden. Handschuhe müssen häufig, d.h. alle 15 Minuten, spätestens bei sichtbarer Kontaminierung, gewechselt werden, um eine Verkeimung zu vermeiden. Ist dies aufgrund von fließenden Arbeitsläufen nicht so häufig möglich wie notwendig, können sie auch mit Händedesinfektionsmittel desinfiziert und alsbald gewechselt werden. Auf ein hygienisches Ausziehen der Handschuhe ist zu achten. Dazu greift zunächst eine Hand in die Innenfläche der anderen Hand und hebt den Handschuh an. Die Hand zieht den Handschuh ganz ab und hält ihn fest. Die nicht mehr behandschuhte Hand fasst nun unter die Stulpe der behandschuhten Hand und zieht diesen Handschuh ebenfalls ab, über den Handschuh den festgehaltenen Handschuh. Hände müssen nach dem Handschuhtragen gewaschen oder desinfiziert werden. (Schaubild 3)

Es wird empfohlen die Gäste in die Maßnahmen der Händehygiene einzubeziehen. Hierfür empfiehlt es sich, durch geeignete Formen der Aufklärung (z. B. Plakat, Schaubild 4) das Interesse für dieses Präventionsanliegen zu wecken und dadurch ein zusätzliches Präventionspotential zu etablieren. Solche Plakate können im Sanitärbereich und an der Eingangstür angebracht werden. Es empfiehlt sich jedem ankommenden Gast Händedesinfektionsspray oder -gel für seine Hände zur Verfügung zu stellen und auf dessen Benutzung zu bestehen. Idealweise erfolgt die Händedesinfektion über eine mobile Desinfektionseinheit, die kontaktlos, also mit Sensor arbeitet. Ist dies nicht möglich, muss auch die Händedesinfektion selbst in kurzen Intervallen gesäubert werden.

b. Lufthygiene

Es ist auf eine regelmäßige, und ausreichende und gründliche Lüftung der gastronomischen Betriebe zu achten soweit dies aufgrund der Baulichkeiten möglich ist. Es empfiehlt sich besonders während der Heizperiode häufiges Stoßlüften (mindestens einmal pro Stunde), um trockene Luft zu vermeiden. Klimaanlage sind, so weit wie möglich auszuschalten. Umwälz- und Lüftungsanlagen sollen weiter betrieben werden. Luftbefeuchtung kann unterhalten werden. Sie soll unter 70% gehalten werden, um keine Schimmelbildung zu begünstigen. All diese Maßnahmen senken eine potenzielle Virenbelastung in der Raumluft und verhindern das Austrocknen der Mund- und Nasenschleimhäute.

Bei gutem Wetter kann die Eingangstür offengelassen werden, um den Kontakt mit der Türklinke zu reduzieren. Dies gilt nur, wenn der Zugang dennoch zufriedenstellend kontrolliert werden kann.

4. Zugangskontrollen

a. Zugangskontrolle und Dokumentation

Der Zugang zu gastronomischen Betrieben muss kontrolliert werden. Es wird empfohlen darauf am Eingang hinzuweisen. Zudem sollen Abstandsmarker im Außenbereich auf dem Boden aufgebracht werden um 1,5m, besser 2,0m, Abstand für eine eventuell auftretende Warteschlange zu markieren. Sitzgelegenheiten sollen sich im Wartebereich nicht finden, um keinen Verweilcharakter zu schaffen. Alle Gäste müssen ihre Kontaktdaten, unter Beachtung der geltenden Datenschutzgesetze, hinterlegen. Dies kann auch schon bei der Reservierung geschehen. Idealerweise sollten diese Daten kontaktlos erfasst werden. (Anlage 2)

Es sollen gesellschaftstypische Uhrzeiten für den Konsum von Speisen und Getränken, auch unter Berücksichtigung von realen Arbeitszeiten, bedacht werden. Bei den Tischen ist auf einen Mindestabstand von 1,5m, besser 2,0m, zu achten. Nicht nutzbare Tische sind entsprechend entfernt worden. Thekenplätze dürfen entsprechend nicht angeboten werden. Stehplätze sollen ebenfalls nicht angeboten werden. Auch können mobile Trennwände zum Separieren genutzt werden. Die Tischpläne sind dazu zu aktualisieren. Den Gästen sollen feste Plätze zugeordnet werden, um unnötiges Bewegen zu vermeiden. Auf das Abnehmen von Mänteln und Gepäck sollte während der Pandemiezeit verzichtet werden. Laufwege sollen freigeräumt werden, um auch hier Abstände gewährleisten zu können. Es können Bodenmarkierungen oder Personenleitsysteme genutzt werden.

Tische sind mit maximal zwei, miteinander bekannten Haushalten zu belegen. Es sollte maximal ein Gast pro 10-20 m² Gastfläche Einlass erhalten. Alternativ empfiehlt sich eine gestaffelte Maximalgästekapazität von 20-30 Leuten im Restaurant und Shop der Venue. Es wird weiter angeregt, die Verweilzeit für Gäste zu beschränken, um Tische im Laufe der Schicht mehrfach belegen zu können. Ideal sind Zeitfensterreservierungen. Erlaubt die Bauweise der gastronomischen Betriebe nicht den zeitgleichen Überblick über alle Tische, beispielsweise durch verwinkelte Ecken oder mehrere Etagen, ist für jeden Bereich ein verantwortlicher Mitarbeiter für die Zugangskontrolle abzustellen.

Gäste müssen angehalten werden, unangemessenes Zurschaustellen gegenseitiger Gefühlsregungen im Gastronomiebereich zu unterlassen.

Anlieferungen und der Zutritt betriebsfremder Personen während der Geschäftszeit soll vermieden werden. Zulieferer sind in die Hygieneregeln einzuweisen und ihre Anwesenheit zu protokollieren. (Anlage 3)

b. Meldepflicht

Tritt ein Fall von Corona im Personal auf, sind umgehend die Betriebsleitung und das Gesundheitsamt (sofern nicht direkt geschehen) zu informieren und der Betrieb zu unterbrechen. Die Zugangsprotokolle mit Kontaktinformationen, sowie die Einsatzpläne des Personals sollen bereitgehalten werden und das Team sich bis zur weiteren Anweisung durch die Behörden in Eigenquarantäne begeben.

Wird im Nachgang ein Fall von Corona bei einem Gast bekannt, meldet sich das Gesundheitsamt im Betrieb, sofern der Gast diesen Kontakt mit angibt. Meldet sich der Gast lediglich selbst in dem gastronomischen Betrieb, ist beim Gesundheitsamt Rat einzuholen und das weitere Vorgehen abzustimmen.

c. Mund-Nasen-Schutzpflicht

Mitarbeiter sind angehalten Masken oder so genannten „Community Mundschutze“ während der gesamten Arbeitszeit zu tragen. Diese dürfen beim Aufsetzen nicht auf der Innenseite berührt werden. Sie sind sofort bei Durchfeuchtung zu wechseln. Anschließend müssen sie luftdicht verschlossen und später gereinigt werden. Die Reinigung soll bei 95 Grad Celsius, wenigstens aber bei 60 Grad Celsius, in der Waschmaschine erfolgen. Die Mund-Nasen-Schutze können hilfsweise auch heiß gebügelt werden. Anschließend müssen sie durchtrocknen. Sofern eine Nasenklemme eingebaut ist, darf diese Trocknung aus Brandschutzgründen nicht in der Mikrowelle geschehen. Getrocknete Masken sind luftdicht bis zur nächsten Nutzung aufzubewahren. Sie sollen ohne lange Lagerzeit wieder Benutzung finden. (Schaubild 2)

Werden Gästen Mund-Nasen-Schutzbedeckungen zur Verfügung gestellt, gelten hier die gleichen Sicherheitsvorschriften. Zur Verfügung gestellte Community Mundschutze dürfen erst nach der vollständigen Reinigung wieder benutzt werden.

Ein langer Bart erschwert das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes. Er kann dann nicht eng genug anliegen. Für die gesamte Belegschaft ist daher das Trimmen des Bartes beim Tragen eines Mundschutzes angeraten.

d. Mitgebrachte Tiere, eigene Tierhaltung

Für die Dauer der Corona-Pandemie sollen Tiere, ungeachtet der sonstigen Handhabung im Gastronomiebetrieb, keinen Zugang zur gastronomischen Einrichtung erhalten. Sie stellen stets ein gesundheitliches und hygienisches Risiko dar. Es soll so insbesondere vermieden werden, dass sich Gäste unnötig umherbewegen müssen oder Allergien und somit ein verstärktes Niesen ausgelöst werden könnte. Ein entsprechendes „Hunde verboten“ Schild wird an der Eingangstür angebracht.

5. Reinigung

a. Grundsätzliches zur Flächenreinigung

Die Reinigung soll Schmutz und vorhandene Keime von Oberflächen, Gegenständen und Fußböden beseitigen. Es soll nur feuchte Staubentfernung durchgeführt werden, um Staubaufwirbelung zu vermeiden. Bei der Reinigung der Fußböden ist darauf zu achten, dass keine Schmutzverschleppung erfolgt. Die Reinigung ist in den HACCP-Listen zu protokollieren. Aus den HACCP-Plänen der gastronomischen Betriebe ergeben jeweils die Reinigungsintervalle, Reinigungsmittel, Konzentration und Einwirkzeiten ersichtlich. (Anlage 4)

Reinigungsutensilien sollen täglich bei 95 °C gewaschen werden oder dürfen nur für den Einmalgebrauch sein.

b. Gastraum

Tische und benutzte Stühle, Bänke oder Sofas müssen nach jedem Gastwechsel gereinigt werden. Hierzu ist Desinfektionsmittel und ein Einmaltuch zu verwenden. Das Tuch muss im Anschluss sofort im Abfall entsorgt und die eigenen Hände hygienisch gewaschen oder desinfiziert werden. Nach der Desinfektion wird der Gastbereich nachgereinigt, um Reinigungsrückstände zu vermeiden. Sprühdesinfektion ist aufgrund von inhalativer Belastung abzulehnen. Alkoholische Desinfektionsmittel dürfen aufgrund ihrer Explosionsgefahr nur auf kleinen Flächen verwendet werden.

Restaurants mit Tischdecken oder Tischläufern sollen die Tischwäsche nach jedem Gast wechseln. Menagen und Tischdekoration soll auf ein Minimum reduziert werden. Auch diese müssen nach jedem Gastwechsel gereinigt werden.

Kissen und Decken sind regelmäßig, spätestens nach Benutzung zu reinigen.

c. Schankvorgarten

An den Schankvorgarten sind die gleichen Anforderungen zu stellen wie an den eigentlichen Gastraum. Es sind unbedingt 1,5m, besser 2,0m, Tischabstand zu gewährleisten. Der Zutritt wird separat vom Personal gesteuert und steht jederzeit unter Beobachtung. Die Dokumentationspflicht gilt auch im Außenbereich. Auf das Rauchen ist, soweit möglich, zu verzichten, da es sich bei Covid19 um eine Lungenkrankheit handelt.

Grundsätzlich ist die Außenbestuhlung aufgrund der besseren Luftsituation dem Gastraum vorzuziehen, so lange Abstände zu den Passanten eingehalten werden können.

d. Sanitärraum und Wickelraum

Es empfiehlt sich die Reinigungsfrequenz für das Gäste-WC und den Wickelraum, heraufsetzen. Die Sanitäreinrichtungen sollen nach Möglichkeit allein aufgesucht werden. Dazu wurde ein Schild entsprechend angebracht. Kindern darf selbstverständlich durch ihre Begleitperson assistiert werden. Die WC sollen nach jeder Nutzung desinfiziert und Reinigungsmittel für die Desinfektion durch die Gäste bereitgestellt werden. Wasserhahn ist mit Infrarotsteuerung ausgerüstet. Für ein einfacheres Einhalten der Hygiene sollen Einmalhandtücher verwendet werden. Von Händetrocknern ist während der Pandemiezeit Abstand zu nehmen und diese durch Einmalhandtücher zu ersetzen. Die Türklinken müssen in kurzen Intervallen desinfiziert und gereinigt werden. Gleiches gilt für die Lichtschalter und Treppenläufe, sofern sich das WC nicht in der Gastraumebene befindet.

Desinfektions- und anderes Reinigungsmittel muss kindersicher zur Verfügung gestellt werden. Die für die Gäste verfügbaren Desinfektionsmittel sind stetig unter Aufsicht. Während der Schichten sind die Toiletten regelmäßig zu prüfen, insbesondere das Vorhandensein der Desinfektions- und Hygienemittel. (Anlage 5)

e. Umkleieräumen und Personalsanitärräume

Umkleieräume können im gewohnten Zyklus weiter gereinigt werden. Sie sind täglich feucht zu wischen. Spinde sollen, insbesondere wenn sie nicht fest bestimmten Personen zugeteilt sind, täglich von außen desinfiziert werden. Desinfektionsmittel ist im WC-Bereich bereit zu stellen. Es empfiehlt sich durch Betriebsanweisungen und/oder Schautafeln die erhöhten Hygieneanforderungen im Umkleidebereich auszuhängen und Aufmerksamkeit zu generieren.

Mitarbeiter sollen sich für die Arbeit umziehen. Dies betrifft auch das Schuhwerk. Die Arbeitskleidung ist täglich zu waschen. Es ist auf kurze Nägel zu achten.

f. Abfall- & Müllbeseitigung

Im Abfallbereich gelten die sonst üblichen HACCP-Vorschriften. Benutzte Handschuhe, Einmalmasken und Einmaltücher müssen aufgrund ihrer Materialbeschaffenheit und möglichen viralen Belastungen im Restmüll entsorgt werden. Dieser ist stets geschlossen zu halten. Die Mülleimer selbst sind täglich zu reinigen und zu desinfizieren.

g. Merchandise Shop und Verkaufsstelle

Merchandise und Verkaufsgegenstände dürfen nicht anprobiert und aufgesetzt werden. Eingeschweißte und verpackte Artikel dürfen in die Hand genommen und begutachtet werden. Ein Mitarbeiter begleitet stets den Kunden, weist ihn auf die Sicherheitsmaßnahmen hin und desinfiziert und reinigt alle berührten Artikel nach dem Verlassen des Kunden. Es dürfen maximal 2 Kunden + 2 Mitarbeiter gleichzeitig im Shop sein.

h. Treppe und Treppengeländer

Das Treppengeländer wird regelmäßig während des laufenden Betriebes und nachdem ein Gast die Sanitäranlagen im UG besucht hat, gereinigt. Dazu werden Putzmittel für Metall und Desinfektionsmittel verwendet.

6. Speise- & Getränkeservice

Für die Herstellung von Getränken und Speisen gelten die besonderen Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung. Auskunft beim zuständigen Gesundheitsamt ist bei Fragen einzuholen.

Das Personal hat auf die Einhaltung des Abstandes bei der Bestellannahme zu achten. Da die Tischbestellung aufgrund eines Self-Service-Systems nicht möglich ist, muss die Warteschlange für die Bestellaufgabe markiert werden. Es soll vermieden werden, dass Gäste zu eng bei der Ausgabe beieinanderstehen. Dies wird durch den Einsatz von Pager-Systemen oder Wartemarken gemanagt. Diese werden im Anschluss stets desinfiziert.

Die Speisekarte wird digital über einen Monitor abgebildet und ist für jeden Gast einsehbar, ohne dafür Gegenstände berühren zu müssen.

Obstkörbe dürfen nicht auf Theken oder in Reichweite von Gästen aufgestellt werden.

Speisen oder Getränke werden mit einem Tablett bzw. Essenskorb über den Tresen gereicht, um größtmöglichen Abstand zu gewährleisten. Das Ausheben der Tische erfolgt erst, nachdem Gäste die gastronomischen Betriebe verlassen haben.

Die Rückgabe erfolgt kontaktlos über Rückgabestationen. Es steht ein Speiseresteimer zur Verfügung. Die Körbchen werden bei 80° Celsius in einer Spülmaschine gereinigt. Die Temperatur der Geschirr- und Gläserspüler ist in den HACCP-Protokollen zu dokumentieren. Es soll nachgerüstet oder in großen Maschinen im Backoffice gespült werden. Gegen das Vorspülen von Hand bestehen dagegen keine Einwände. Beim Getränkeservice muss immer darauf geachtet werden, die Flaschen so weit wie unten zu berühren, und keinesfalls im Trinkbereich. Flaschenservice ist zu bevorzugen. Nachschenkservice gibt es in unserer Venue nicht, da nur Falschen rausgegeben werden.

Nach dem Einräumen des Geschirrs müssen die Hände desinfiziert werden. Im Anschluss an die Reinigung muss das Geschirr getrocknet, poliert und staubarm, verräumt werden. Gläser sind umgedreht auf Glasmatten aufzubewahren, um Luft- und Staubansammlung zu vermeiden.

Gäste sollen nicht zum Tanzen angehalten werden. Durch das schnelle Bewegen kommt es zu vermehrter Atmung und schnellerem Luftausstoß. Auch Karaoke oder andere Live-Gesangsdarbietungen sind deswegen zu unterbinden.

Es muss während der gesamten Services, darauf geachtet werden, dass auch Mitarbeiter zu einander den Abstand halten. Dies gilt auch während Vor- und Nacharbeiten. Es sind feste Stationen und Teams eingeteilt. Dadurch benutzen weniger Mitarbeiter die gleichen Arbeitsgeräte. Zudem kann der Betrieb auch im Krankheitsfall weiter seinen Betrieb aufrechterhalten. (Schaubild 6)

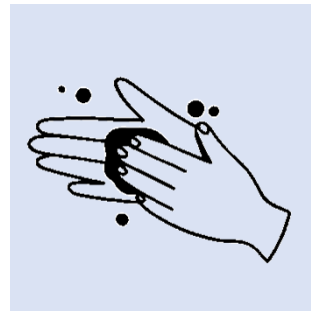
7. Kassivorgang

Der Kassivorgang ist erneut ein hygienisch anspruchsvoller Vorgang. Er erfordert, wie auch im Einzelhandel, einen recht engen Kontakt zwischen Gast und Personal.

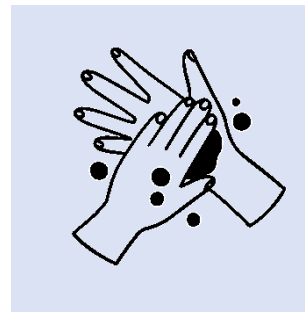
Der Gast zahlt ausschließlich mit einer Karte, dann kann eine Unterschrift notwendig sein. Die dafür notwendigen Stifte müssen im Anschluss gereinigt werden. Wird kontaktlos, z.B. mit Karte oder Smartwatch gezahlt, kann der Gast das Kartenzahlungsgerät herangehalten bekommen. Nach jedem Zahlvorgang muss das Personal die Hände hygienisch waschen und das Kartenzahlungsgerät desinfizieren. Dem Gast kann zum Verlassen der Gastronomie eine erneute Händedesinfektion angeboten werden. Der Türgriff muss, sofern die Tür nicht offensteht, in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden.



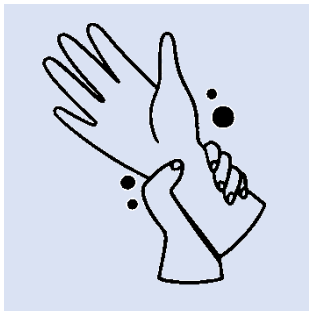
Hände rundum
befeuchten



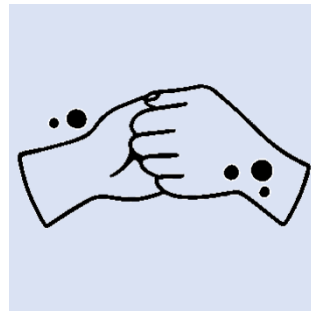
Rundum
seifen



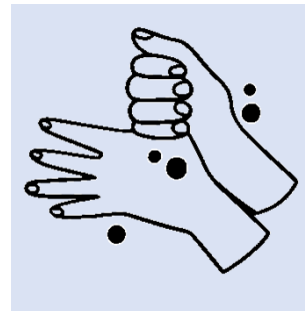
Handrücken
einseifen



Fingerzwischenräume
einseifen



Fingerkuppen
einseifen



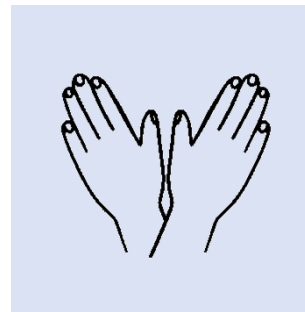
Finger einzeln
einseifen



Handinnenflächen
einseifen



Gründlich
abspülen



Sorgfältig abtrocknen,
Handtuch zum Abdrehen
des Wasserhahnes nutzen

Händewaschen – 9 Schritte –

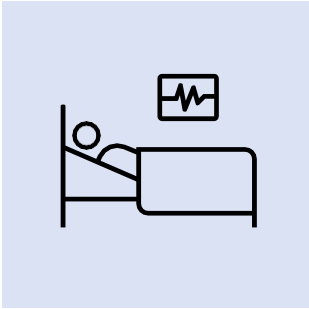
Erst ab 20-30 Sekunden Händewaschen wird eine Verringerung der Keimzahl um 90-99% herbeigeführt.

Händewaschen:

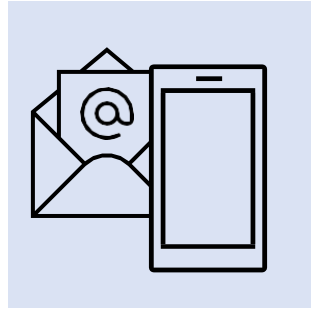
- nach dem Heim kommen
- Nach jedem Toilettengang
- Vor den Mahlzeiten
- Nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen
- Nach Tierkontakt
- Vor, während und nach der Essenszubereitung
- Nach Kontakt mit Erkrankten

Nehmen Sie Rücksicht auf andere. Senken Sie das Infektionsrisiko. Waschen Sie ihre Hände.

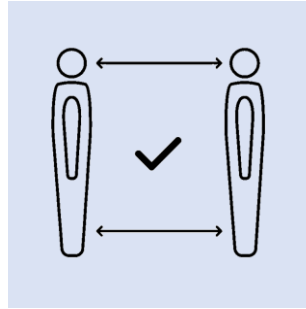
Liegen Vorerkrankungen oder besonderes Risiko vor, desinfizieren Sie nach dem Waschen. Im Anschluss bitte eincremen.



Bei Krankheit zu Hause bleiben



Zeitfensterreservierung im Vorfeld



Mindestabstand im Wartebereich: 1,5m



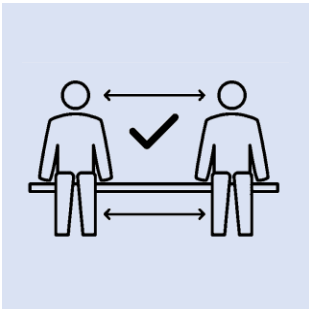
Eintreten mit Mund-Nasen-Schutz



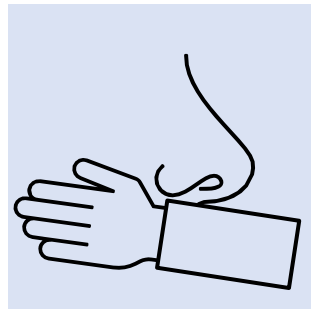
Händedesinfektion



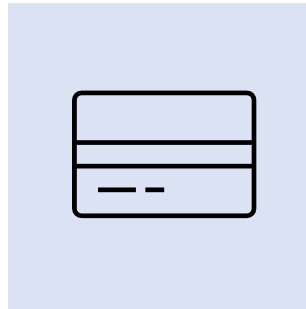
Anweisungen des Personals berücksichtigen



Maximale Tischbelegung, Abstandsregeln beachten



Husten-Nies-Etikette einhalten



Kontaktlos bezahlen

Herzlich Willkommen

Durch gegenseitige Rücksichtnahme können Sie bereits selbst viel zum Schutz anderer Gäste und der Ihrer Gastgeber beitragen.

Bitte bleiben Sie bei ersten Anzeichen von

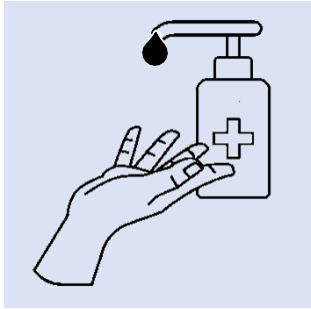
- Husten
- Fieber
- Halsschmerzen
- Schnupfen
- Geschmacksverlust

oder bekannter Covid-19 Erkrankung im nahen Umfeld zu Hause.

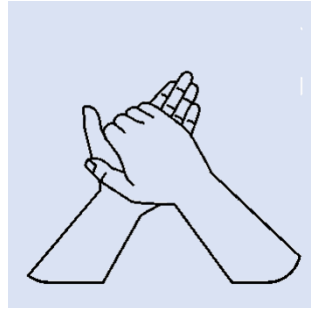
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Reservierungen für Gruppen, Thekenplätze oder Stehplätze anbieten können.

Unsere geänderten Öffnungszeiten sind:

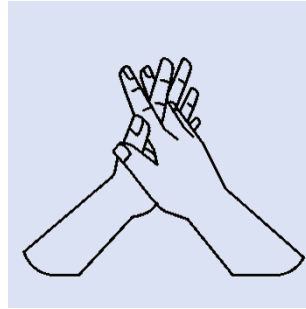
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So



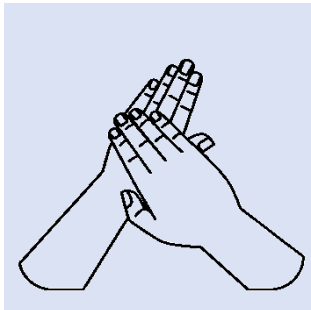
Kleine Menge Desinfektionsgel auf die Innenhandfläche



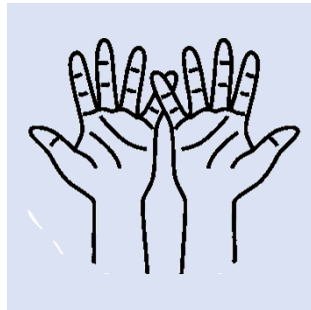
Handflächen ineinander reiben



Fingerzwischenräume reiben



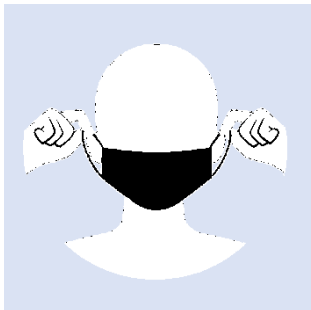
Handrücken reiben



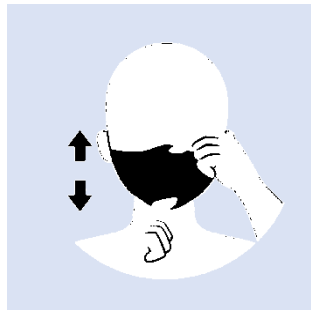
Desinfektionsgel verreiben bis die Hände trocken sind



Hände sorgfältig eincremen



Maske an den Laschen in Position bringen



Maske über Kinn und Nase ziehen



Nasenclip mit den Fingern anpassen

Desinfektion & Mund-Nasen-Schutz

Die Hände vor dem Aufsetzen der Maske gründlich waschen oder desinfizieren. Maske vor der Benutzung auf offensichtliche Schäden überprüfen.

Maske aus der Verpackung nehmen und gemäß der Anleitung benutzen. Maske nach drei Stunden oder Durchfeuchtung wechseln.

Luftdicht verpacken und anschließend bei 95 °C waschen und trocknen. Trocken, luftgeschützt aufbewahren bis zur nächsten Nutzung.

- Maske nie auf der Innenseite berühren
- Maske während des Tragens nicht außen berühren
- Hände nach dem Abnehmen der Maske waschen

112

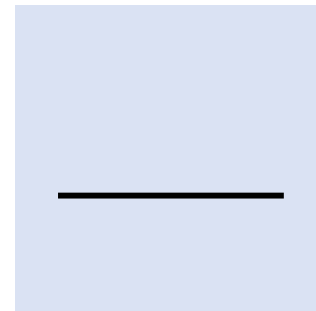
Feuerwehr

<https://tools.rki.de/PLZTool/>

**Zuständiges
Gesundheitsamt**

116117

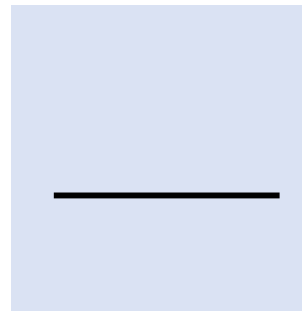
**Ärztlichen
Bereitschaftsdienst**



Pandemiebeauftragter

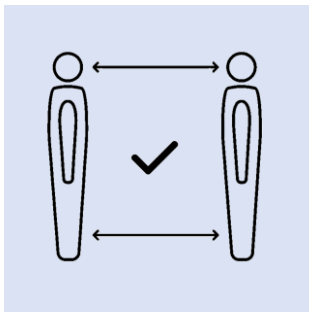
112

Polizei

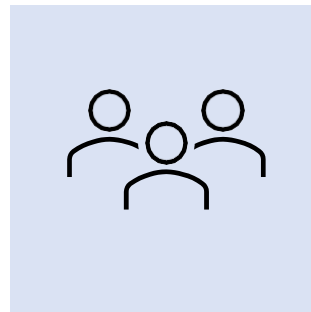


**Geschäftsführer/
Betriebsleiter**

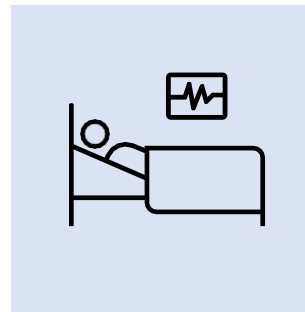
Notfallnummern



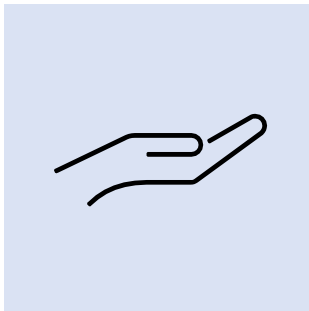
**Mindestabstand
auch im Team**



**Konstante Teams um im
Ernstfall arbeitsfähig zu sein**



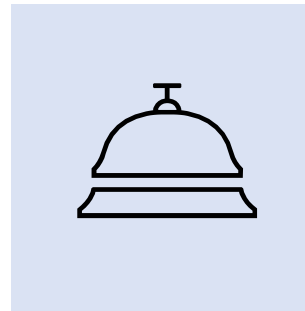
**Bei ersten Anzeichen von
Krankheit daheim bleiben**



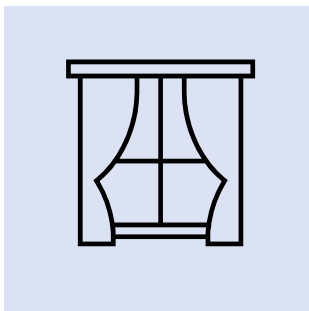
**Häufiges Händewaschen,
keine Gesichtsberührung**



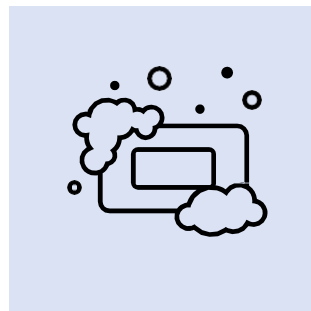
**Tragen von Mund-
Nasen-Schutz**



**Gäste in Verhaltens-
regeln unterweisen**



**stündlich
gründlich lüften**



**Regelmäßige Reinigung
der Arbeitsflächen**



**Regelmäßige Reinigung der
Arbeitskleidung**

Leitlinien für Mitarbeiter

Sie können bereits selbst viel zur Minimierung des Infektionsrisikos beitragen.

Informieren Sie ihren Arbeitgeber bei ersten Anzeichen von

- Husten
- Fieber
- Halsschmerzen
- Schnupfen
- Geschmacksverlust

oder bekannter Covid-19 Erkrankung im nahen Umfeld.

Bitte beachten Sie die Husten-Nieß-Etikette und die allgemeinen Hygieneregeln. Lieber keine Hände schütteln, aber ein Lächeln schenken.

Denkt kollegial. Zusammen können wir die Ausbreitung hindern.

Schulungsprotokolle

Hygieneschulung (jährliche Gesundheitspassfolgebelehtung , Brandschutz (jährlich und bei Einstellung), Ersthelferunterweisung, Pandemieschulung

Jahr: _____

Datum	Schulungsinhalt	Teilnehmer/Mitarbeiter	Datum, Uhrzeit, Unterschrift Schulender

Unterschrift Betriebsleiter: _____

Zur Eindämmung der Pandemie und zum Schutz der Gesundheit unserer Mitarbeiter werden zum aktuellen Zeitpunkt folgende zusätzliche Daten nach Art. 9 DSGVO von unseren Mitarbeitern erhoben: Stadt, Nachname, Vorname, Kontakttelefon.

Die Verarbeitung der Daten beruht auf einer gesetzlichen Grundlage nach Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO, zur Wahrnehmung der Aufgaben des öffentlichen Interesses nach Art. 6 Abs. 1 lit. e DSGVO, sowie aufgrund des Gesundheitsschutzes nach §22 Abs. 1 (1) lit. c BDSG.

Die Daten verbleiben intern und werden nur auf Anfrage seitens der Gesundheitsbehörde an diese übermittelt. Die erhobenen Daten werden unverzüglich nach Beendigung der Pandemie gelöscht.

Gästeliste **Blatt ... von ...** _____ **Datum** _____

Datum	Stadt	Nachname	Vorname	Kontakttelefon	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					

Unterschrift Betriebsleiter: _____

Zur Eindämmung der Pandemie und zum Schutz der Gesundheit unserer Mitarbeiter werden zum aktuellen Zeitpunkt folgende zusätzliche Daten nach Art. 9 DSGVO von unseren Mitarbeitern erhoben: Stadt, Nachname, Vorname, Kontakttelefon.

Die Verarbeitung der Daten beruht auf einer gesetzlichen Grundlage nach Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO, zur Wahrnehmung der Aufgaben des öffentlichen Interesses nach Art. 6 Abs. 1 lit. e DSGVO, sowie aufgrund des Gesundheitsschutzes nach §22 Abs. 1 (1) lit. c BDSG.

Die Daten verbleiben intern und werden nur auf Anfrage seitens der Gesundheitsbehörde an diese übermittelt. Die erhobenen Daten werden unverzüglich nach Beendigung der Pandemie gelöscht.

Zugangsprotokoll Lieferanten

und externe Mitarbeiter

Unterweisung betriebsfremder Personen in Hygienevorschriften

Datum	Firma	Nachname	Vorname	Kontakttelefon	Datum
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					

Unterschrift Betriebsleiter:

Reinigungsplan Pandemie Grundreinigung

Tägliche Grundreinigung

Monat: _____

	Gastraum Granitoberflächen, Tisch- & Stuhlbeine, Sofa, Staub-wedeln, Fußböden, Stühle ausrichten, Kissen	Lager Edelstahloberflächen, Fußböden	Toiletten WC's, Waschbecken, Türgriffe, Spiegel, Wände, Fußböden, Papier und Handtücher auffüllen	Terrasse Boden, Teppich, Fensterfront, Schaukasten, Türklinke	Unterschrift
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Unterschrift Betriebsleiter: _____

Reinigungsplan Pandemie WC

Erhöhter Reinigungszyklus zum Aushang (WC's, Waschbecken, Türgriffe, Papier, Handtücher, Seife und Desinfektionsmittel auffüllen)

Monat: _____

	Uhrzeit/Unterschrift	Uhrzeit/Unterschrift	Uhrzeit/Unterschrift	Uhrzeit/Unterschrift	Uhrzeit/Unterschrift
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Unterschrift Betriebsleiter: _____