

Hygieneplan (Betrieb Stadt)

Stand Datum (Anpassung erfolgt nach Erlass einer neuen Landesverordnung)

Ansprechpartner: Name, Tel., Mailadresse



Reservierungen	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
Reservierungspflicht? Vorgaben Bundesland checken				
Tischpläne erstellen unter berücksichtigen der max. Gästeanzahl (Landesverordnung)				
empfehlenswert um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern				
Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz. Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern				
Hinweis an den Gast einen Nase-/Mundschutz mitzubringen				
Eingangsbereich	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
Automatische Türen oder Eingangstüren (bei Stoßzeiten) geöffnet lassen				
Abstandsmarkierungen vor dem „Empfang“ in den vorgegebenen Abständen anbringen				
Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen				
„Empfangspult“ am Eingangsbereich				
Verhaltenshinweise (s. Muster nach Brand) individualisieren und gut sichtbar für Gäste (z.b.: Eingang, Toiletten, Gastraum) anbringen				
Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant – also Plätze zuweisen				
Kontaktdaten notieren (Vorgabe je nach Bundesland)				
Wenn möglich separater Ein- und Ausgang				
Keine Entgegennahme der Garderobe				
Im Gastraum	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
Die Tische so platzieren, dass Gäste/Tische stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben				
Vorgaben des Landes/ der Stadt bzgl. Anzahl und Art der Gäste beachten				
Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern (nur nach RS mit OPS und Freigabe Gesellschafter)				
Die Plätze an der Bar müssen reduziert werden, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann				
Auf den Tischen stehen nur Kerzen und Reserviert Schilder				
Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code am Tisch)				
Speisekarten nach Verwendung desinfizieren				
Keine Buffetangebote				
Verzicht auf Salz-, Pfefferstreuer / Menagen / Besteckkörbe etc. auf den Tischen				
Wenn möglich Bedienung der Gäste nur durch einen für den Tisch zuständigen Mitarbeiter				
Besteck mit dem Essen an den Tisch bringen				
Papierservietten verwenden				
Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen				
Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird				
Wo möglich kontaktlos oder bargeldlos bezahlen (Untergrenzen aufheben)				
Nach jedem Tischwechsel Tische, sowie Sitzfläche und Armlehne putzen				
Spielecken für Kinder weiterhin geschlossen lassen.				
Zeitschriften, Tageszeitung nicht auslegen, auch nicht für Mitarbeiter				

Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle Mitarbeiter (dies stört die Übertragungswege, verhindert dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)				
Folgende Oberflächen regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren:				
EC-Geräte				
Orderman und -Taschen				
Kasse				
Tablet				
Tablets				
Arbeitsflächen				
Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren				
Abklatschproben und Mikrobiologische Untersuchung	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
Trinkwasserqualität an den relevanten Zapfstellen vor Inbetriebnahme geprüft (durch mikrobiologische Untersuchungen) HINWEIS: Auch Konvektomaten und Eismaschinen haben Trinkwasserzapfstellen.				
Bei den stillgelegten Geräten, insbesondere der Spül- und Waschmaschinen, vor Inbetriebnahme die Messung der Keimreduktion mittels Bioindikatoren durchgeführt				
Bei den stillgelegten Geräten, insbesondere der Spül- und Waschmaschinen, vor Inbetriebnahme die Messung der Keimreduktion mittels Bioindikatoren durchgeführt				
Bei den stillgelegten Geräten, insbesondere der Spül- und Waschmaschinen, vor Inbetriebnahme die Messung der Keimreduktion mittels Bioindikatoren durchgeführt				
Lüften / Lüftungsanlage	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
Trockene Luft vermeiden, häufig lüften, Lüftungen laufen lassen und Ventilatoren nicht verwenden				
Klimaanlagen nur betreiben, wenn sie die Luft NICHT umwälzen				
Bei Lüftungen beachten:				
- Filter von Reinigungsanlagen weiterhin regelmäßig wechseln lassen, ggf. jetzt Wartung der Anlage durchführen lassen, um den optimalen Betrieb sicherstellen				
- Filter mit hohem Abscheidegrad verwenden				
- Lüftungen nur mit Außenluftzufuhr betreiben. KEINE Umluft				
- Lüftungsbetriebszeiten ggf. vor und nach der regulären Öffnungszeit verlängern				
- Überströmung zwischen den Nutzungseinheiten nach Möglichkeit minimieren, dass aus hygienischen Gründen keine Luft vom Gastraum in die Küche erfolgt und umgekehrt				
- Luftfeuchtigkeit nach Möglichkeit nicht unter 35% sinken lassen, möglichst über 40%				
Sind CO2 Messgeräte im Einsatz??				
Toiletten	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
Desinfektionsspender aufstellen. Wenn möglich befestigt (Diebstahl)				
Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner				
Verkürzung der Reinigungszyklen				
Wickelstation				
Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft				
Sperrung jedes zweiten Pissaires oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)				
Evtl. Höchstanzahl der Gäste, die gleichzeitig die Toilette benutzen dürfen beachten				
Auf der Terrasse / im Biergarten	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben				
Nach jedem Tischwechsel Tische, sowie Sitzfläche und Armlehne putzen				
Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen				
Selbstbedienung im Biergarten einschränken und konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung achten.				
Wenn möglich Markierungen anbringen.				
Das Spielen der Kinder in Sandkästen oder auf Spielplätzen sollte wenn möglich eingeschränkt werden				

In der Küche / Bar	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/Todo
Möglichst Arbeitsbereiche entzerren und keine Überschneidung von Posten bei mehreren Mitarbeitern				
Mund- und Nasenschutz tragen				
Bei Speisenzubereitung und mis en place				
Einmalhandschuhe tragen				
Diese regelmäßig wechseln				
Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und tägliches Waschen von Arbeitskleidung				
Arbeitskleidung und Straßenkleidung separat aufbewahren				
Arbeiten mit Zangen/Vorlegebesteck				
Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.				
Bei Schichtwechsel jegliche Arbeitsgeräte und Oberflächen reinigen				
Besonderheiten: own Delivery und Delivery	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/Todo
Häufiges Händewaschen und Desinfizieren, nach jeder Übergabe,				
wegen Kontakt Klingel, Türklinke, Bargeld				
Möglichst kontaktlose Übergabe				
Bei Übergabe Abstandsregeln einhalten				
Mund-Nasenschutz tragen				
Kontaktlose Übergabe an den Lieferdienst				
Bestätigung vom Dienstleister einfordern				
Persönlicher Umgang am Gast	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/Todo
Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen				
Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5m				
Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang				
In Armbeuge husten/ niesen				
Häufiges gründliches Händewaschen				
Aktiv mit dem Gast via Newsletter, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media-Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren				
Arbeitsprozesse	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/Todo
Wo möglich mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss				
Mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen				
Vermeehrt auf Arbeitsteilung setzen (Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen), anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte durchführt				
Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden				

Umgang mit Mitarbeitern	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
	Mit den Mitarbeitern ganz offen den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommunizieren. Nur wenn die Mitarbeiter diese akzeptieren, werden sie korrekt umgesetzt			
	Mitarbeiter wurden darauf hingewiesen, dass auf Fahrgemeinschaften verzichtet werden soll und das Tragen eines MNS in öffentlichen Verkehrsmitteln verpflichtend ist.			
	Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen			
	Keine täglichen Besprechungen mehr hinter der Theke, sondern mit Abstand			
	Keine gemeinsamen Pausen mehr machen, Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten			
	Flexiblere Pausen ermöglichen und auch nach den gewöhnlichen Essen-bzw. Pausenzeiten den Mitarbeitern Verpflegung anbieten			
	Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen			
	In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten			
	Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren, schulen, dokumentieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen			
	Personalraum und -Toiletten Checks			
	Hygienemittel für Mitarbeiter sind in der Sozialräumen vorhanden			
Schutz besonders gefährdeter Personen	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
	Maßnahmen zum Schutze besonders gefährdeter Personen			
	Abfrage meiner Mitarbeiter			
Datenschutz	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
	Vernichten von Kontaktdaten Gäste			
Monitoring	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/ToDo
	Reopening-Checkliste abgearbeitet und dokumentiert			
	Verantwortlicher für die Kontrolle der Einhaltung von Schutz- und Hygienemaßnahmen			
	Die Aktualität des Schutz- und Hygienekonzeptes ist regelmäßig zu überwachen und ggf. an aktuelle/ geänderte Bestimmungen anzupassen			
	Ein Verfahren zur Kontrolle der Einhaltung von Abstandsregeln ist zu etablieren und zu überwachen z.B. der Personenbegrenzung in Form von Kontrollen der Personenzahlen			
	HACCP-Konzept			

Personal Unterweisungen	Beschreibung	CHECK	Anhang	Feedback/Todo
Änderungen der Ablauforganisation wurden im Rahmen des Meetings am 27.05.2020 bzw. bei Neueinstellung besprochen:				
a) Allgemeines				
b) Landesbestimmung				
c) Bereichsübergreifende Änderungen				
d) Service/Bar/Küche (Neue Prozesse, angepasste Protokolle, usw.)				
Die Mitarbeiter wurden über die „Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards (Branche Gastgewerbe)“ persönlich sowie per Aushang in Kenntnis gesetzt				
Präventive und repressive Maßnahmen wurden besprochen – Ablauf bei einer Infektion (inkl. „Selbsterklärung – Krankheitsstand“ im Rahmen des Meetings oder bei Neueinstellung)				
Die Mitarbeiter absolvierten zum Zeitpunkt der Eröffnung das E-Learning-Modul „Hygienemaßnahmen Reopening“ bzw. bei Neueinstellung innerhalb von 7 Tagen nach Beschäftigungsbeginn				
Avendo-Schulung "Reopening wurde von allen Mitarbeitern zusätzlich durchgeführt				
Das Personal wird prinzipiell per Amadeus360, alternativ über WhatsApp für kurzfristige und dringende Aspekte, über Änderungen, Anpassungen, etc. informiert				

[Wichtig: Dieser Hygieneplan hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit und gibt den aktuellen Stand von Freitag, dem 08.05.2021, 8:00 Uhr, wieder. Mögliche regionale beziehungsweise lokale Vorgaben sind hier nicht berücksichtigt. Der vorliegende Hygieneplan müsste entsprechend an regionale beziehungsweise lokale Vorgaben angepasst werden.]