

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort
- 1.1 Hygienerrelevante Bereiche
- 1.2 Allgemeinhygiene
- 1.2 a. Händehygiene
- 1.2 b. Lufthygiene
2. Zugangskontrollen
- 2.1 Zugangskontrolle und Dokumentation
- 2.2 Temperaturmessung und Sichtkontrolle
- 2.3 Meldepflicht
- 2.4 Mund-Nasen-Schutzpflicht
- 2.5 Mitgebrachte Tiere, eigene Tierhaltung
3. Reinigung
- 3.1 Grundsätzliches zur Flächenreinigung
- 3.2 Gastraum
- 3.3 Buffet/Selbstbedienung
- 3.4 Veranstaltungsräume
- 3.5 Frühstück
- 3.6 Rezeption
- 3.7 Gästezimmer
- 3.8 Sanitärraum und Wickelraum sowie Umkleide und Personalsanitärräume
- 3.9 Erste-Hilfe-Raum (Sauna Bereich)
- 3.10 Ruhebereiche/Lounge
- 3.11 Terrasse
- 3.12 Abfall- & Müllbeseitigung
- 3.13 Speise- & Getränkeservice
4. Kassivorgang
5. Fahrstuhl und Treppenhäuser
6. Arbeitssicherheit

Hygienekonzept für die Wiedereröffnung der Gastronomie im Ardey Hotel Witten

1. Vorwort

Das Coronavirus stellt künftig erhöhte Hygieneanforderungen an die einzelnen Gastronomiebetriebe, um eine sichere Wiederöffnung für den Publikumsverkehr zu gewährleisten. Die Bundesregierung sieht dazu vor, dass ein Hygieneplan erstellt wird. Ziel ist es, die Gäste und auch die Mitarbeiter vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren. Dieser Hygieneplan ist individuell auf das **Ardey Hotel Witten** und die damit verbundene Gastronomie zugeschnitten. Es soll in regelmäßigen Abständen bewertet und gegebenenfalls überarbeitet werden. Zudem sollen aktuelle Gesetze, Verordnungen und Berücksichtigung finden. Für das **Ardey Hotel wurde Frau Kühn / Frau Urban und Herr Fligg** mit der Verantwortung der „erweiterten Hygiene“ betraut. Insbesondere sollen so die Einhaltung, Überwachung und Dokumentation dieser erweiterten Hygienemaßnahmen gewährleistet werden.

Für die Erstellung des Hygienekonzeptes sind wichtig:

- Ist-Analyse (Ermittlung der Infektionsrisiken)
- Soll-Analyse (Maßnahmen zur Risikominimierung)
- Kontrollmaßnahmen/Überwachung
- Schulungsmaßnahmen

Eine grundsätzliche Belehrung gemäß § 35 des Infektionsschutzgesetzes erfolgt stets generell zu Beginn jeder Beschäftigung und dann alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber.

Der folgende Hygieneplan ist nur als Hilfestellung gedacht und beschreibt, welche allgemeinen Maßnahmen aus infektionsprophylaktischer Sicht eingehalten werden müssen, um eine sichere Wiedereröffnung zu gewährleisten und das Infektionsrisiko auf ein Minimum zu reduzieren.

1.1 Hygienerrelevante Bereiche

Es gibt in allen gastronomischen Einrichtungen Bereiche, die besonders hygienerrelevant sind. Diese sind nach Art und Größe der gastronomischen Betriebe stark unterschiedlich. Es ist daher zwingend erforderlich, die Gastronomie stärker nach ihrer Art zu differenzieren.

Im Hinblick auf die Ist-Analyse im Ardey Hotel und die erforderlichen hygienischen Maßnahmen müssen besonders berücksichtigt werden: • Restaurant • Bar • Veranstaltungsräume • Buffet/Selbstbedienung beim Frühstück und bei Veranstaltungen • Wickelraum, Öffentliche WC's • Umkleieräume & Personalsanitärräume • Erste-Hilfe-Raum • Ruhebereich/Lounge • Spielsachen, Malstifte, Gesellschaftsspiele, Zeitungen, PC-Nutzung, Handys, u.Ä. • Abfallplatz/Abfallbeseitigung • Speise- & Getränkeservice • Kassivorgang • Aufzüge und Treppenhäuser • Arbeitsschutz

1.2 Allgemeinhygiene

1.2 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, Geld, Reinigung des Gästetisches, ...) notwendig. Das Händewaschen erfolgt unter fließendem Wasser für mindestens 20 Sekunden mit hygienischer Handdesinfektionsseife. Die Fingerzwischenräume, Handrücken, Fingerkuppen sowie die Nagelfalz dürfen nicht vergessen werden. Einmalhandtücher werden zum Abtrocknen benutzt. Es wird eine hygienische Handdesinfektionsseife verwendet. Es gibt einen Hautschutzplan. Die Hände werden regelmäßig mit lebensmittelgeeigneter Hautschutzcreme eingecremt werden. Bei der Verwendung von Händedesinfektion werden 3-5 ml Händedesinfektion mindestens 30 Sekunden lang auf den trockenen Händen verrieben. 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 der Hände zu vermeiden. Handschuhe müssen häufig, spätestens bei sichtbarer Kontaminierung, gewechselt werden. Ist dies aufgrund von fließenden Arbeitsläufen nicht so häufig möglich wie notwendig, können sie auch mit Händedesinfektion 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. Die Maßnahmen der Händehygiene werden einbezogen. Überall im Betrieb gibt es Plakate / Aufsteller die das Interesse für dieses Präventionsanliegen wecken und dadurch ein zusätzliches Präventionspotential etablieren. Solche Aufsteller sind im Lobbybereich im Gastrobereich und an den Händewaschstationen angebracht.

Jeden ankommenden Gast wird Händedesinfektionsspray für seine Hände zur Verfügung gestellt und auf die Nutzung bestanden. Aufsteller klären zusätzlich auf.

Die Händedesinfektionsstation wird selbst in kurzen Intervallen gesäubert.

Zusätzlich wurden Desinfektionsspender als Standgeräte angeschafft – diese stehen im Eingangsbereich (neben dem Fahrstuhl) sowie auf der Terrasse.

1.2 b. Lufthygiene

Eine regelmäßige, und ausreichende und gründliche Lüftung des gastronomischen Betriebes erfolgt.

Es empfiehlt sich besonders während der Heizperiode häufiges Stoßlüften, um trockene Luft zu vermeiden. Klimaanlage sind, so weit wie möglich auszuschalten. Umwälz- und Lüftungsanlagen sollen weiter betrieben werden. Luftbefeuchtung kann unterhalten werden. Diese Maßnahmen senken eine potenzielle Virenbelastung in der Raumluft und verhindern das Austrocknen der Mund- und Nasenschleimhäute.

Es gibt eine separate Lüftungsinformation sowie u.a. einen Timer der die Gäste ans Lüften erinnert. Ferner werden alle Abreisezimmer für 1 Stunde am Stück gelüftet bei laufender Klimaanlage – s. Lüftungsprotokoll (Housekeeping).

Ferner gibt es pro Veranstaltungsraum ein Kohlenmonoxyd Warngerät, wenn die Luft im Raum zu schlecht ist, gibt es einen Warnton und man muss dann lüften.

Zusätzlich gibt es mind. 1 UV Luftreiniger pro Veranstaltungsraum!

2. Zugangskontrollen

2.1 Zugangskontrolle und Dokumentation

Der Zugang zum Ardey Hotel und seiner Gastronomie wird kontrolliert. Hierauf wird am Eingang hingewiesen. Auf dem Boden wurden Abstandsmarker angebracht, um 1,5-2 m Abstand für eine eventuell auftretende Warteschlange zu markieren. Es befinden sich keine Sitzgelegenheiten im Wartebereich, um keinen Verweilcharakter zu schaffen. Alle Gäste müssen ihre Kontaktdaten, unter Beachtung des Datenschutzgesetzes, hinterlegen. Dies kann auch schon bei der Reservierung geschehen. Idealerweise sollten diese Daten kontaktlos erfasst werden.

Das Gästeaufkommen wird entzerrt soweit machbar.

Es werden gesellschaftstypische Uhrzeiten für den Konsum von Speisen und Getränken, auch unter Berücksichtigung von realen Arbeitszeiten, festgelegt. Bei den Tischen gibt es einen Mindestabstand von 1,5-2 m. Nicht nutzbare Tische werden entsprechend markiert.

Es werden keine Thekenplätze angeboten und auch keine Stehplätze.

Gästen werden feste Plätze zugeordnet, um unnötiges Bewegen zu vermeiden. Auf das Abnehmen von Mänteln und Gepäck wird während der Pandemiezeit verzichtet.

Tische sind mit maximal zwei, mit einander bekannten Personen zu belegen. Es wird maximal ein Gast pro 10-20 m² Gastfläche Einlass erhalten. Gäste müssen angehalten werden, unangemessenes Zurschaustellen gegenseitiger Gefühlsregungen im Gastronomiebereich zu unterlassen.

Im Hotelbereich benötigen privat Reisende Gäste einen negativen Corona Test (nicht älter als 48 Stunden).

Einige Mitarbeiter haben an einer Online Schulung teilgenommen und sind nun qualifiziert, Corona Tests bei den Mitarbeitern durchzuführen und zu dokumentieren – spätestens alle 48 Stunden wird getestet (alle Mitarbeiter vor Ort).

2.2 Temperaturmessung und Sichtkontrolle

Es kann angeraten werden die Temperatur von Personal und Gästen mithilfe eines Stirnthermometers auf freiwilliger Basis zu überprüfen. Diese Infrarotthermometer zeigen die Temperatur auf ein Zehntel Grad Celsius an. Für die Stirn bewegt sich die Normaltemperatur bei 35,8-36,9 Grad Celsius. Ab 37,0 Grad Celsius spricht man von leichtem Fieber. Ab 39,5-42,0 Grad Celsius von sehr hohem Fieber. Personal und Gästen mit offensichtlichem Fieber, oder sonstigen typischen Krankheitszeichen (z.B. trockener Husten) wird der Zugang zu dem gastronomischen Betrieb verwehrt werden. Kranke Mitarbeiter sollen erst nach einem ärztlichen Zeugnis wieder zur Arbeit kommen. Notfallnummern sollen ausgehängen und das Personal entsprechend instruiert werden.

2.3 Meldepflicht

Tritt ein Fall von Corona im Personal auf, sind umgehend die Betriebsleitung, der Corona Krisenstab und das Gesundheitsamt (sofern nicht direkt geschehen) zu informieren und der Betrieb zu unterbrechen. Die Zugangsprotokolle mit Kontaktinformationen, sowie die Einsatzpläne des Personals werden bereitgehalten und das Team wird 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.

2.4 Mund-Nasen-Schutzpflicht

Mitarbeiter sind angehalten FFP2 Masken oder Einmal OP Masken 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 (gilt nur für die FFP 2 Masken). Die Reinigung soll bei 95 Grad Celsius, wenigstens aber bei 60 Grad Celsius, in der Waschmaschine passieren. 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. Werden Gästen Mund-Nasen-Schutzbedeckungen zur Verfügung gestellt, gelten hier die gleichen Sicherheitsvorschriften. Zur Verfügung gestellte Community Mundschutze gehen in den Besitz des Gastes über.

Ein langer Bart erschwert das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes. Die Maske kann dann nicht eng genug anliegen. Für Personal ist daher das Trimmen des Bartes beim Tragen eines Mundschutzes angeraten.

2.5 Mitgebrachte Tiere

Mitgebrachte Tiere sind im Gastronomiebereich im Ardey Hotel generell nicht erlaubt, Ausnahme Blinden-/Assistenzhunde. 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 getriggert werden könnte.

3. Reinigung

3.1 Grundsätzliches zur Flächenreinigung

Die Reinigung soll Schmutz und vorhandene Keime von Oberflächen, Gegenständen und Fußböden beseitigen. Es wird nur feuchte Staubentfernung durchgeführt, 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 dem HACCP-Plan des Ardey Hotels ergehen jeweils die Reinigungsintervalle, Reinigungsmittel, Konzentration und Einwirkzeiten ersichtlich. Reinigungsutensilien sollen täglich bei 95 °C gewaschen werden oder dürfen nur für den Einmalgebrauch sein.

3.2 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 6 Hygienekonzept Gastronomie im Ardey Hotel – erstellt von Silvia Urban 27.05.2020 zuletzt geändert 24.06.21

Gastbereich nachgereinigt, um Reinigungsrückstände zu vermeiden. Sprühdeseinfektion ist aufgrund von inhalativer Belastung abzulehnen. Alkoholische Desinfektionsmittel dürfen aufgrund ihrer Explosionsgefahr nur auf kleinen Flächen verwendet werden.

Menagen und Tischdekoration werden auf ein Minimum reduziert. Auch diese müssen nach jedem Gastwechsel gereinigt werden.

3.3 Buffet/Selbstbedienung

Selbstbedienungsbuffets werden in der Pandemiezeit abgelehnt, da eine Vielzahl an Gästen das gleiche Vorlegebesteck nutzt, sich umher bewegt und ohne Abstand an Speisen steht, zu denen auch andere Gäste Zugriff haben. Ist diese Form nicht vermeidbar (etwa bei Einzelveranstaltungen werden Einmalhandschuhe zum Aufteilen mit dem Vorlegebesteck zur Verfügung gestellt werden. Der Niesschutz muss je nach Auslastung häufig gereinigt werden. Besteck soll einzeln vorbereitet und nicht in offenen Besteckkästen bereitgestellt werden.

Die Getränkeausgabe wird häufig von außen desinfiziert.

Dies gilt analog für Kühlschrankschrankgriffe.

Benutzte Teller dürfen nicht wieder in den Buffetbereich gelangen. Der Zutritt wird geregelt, Warteschlangen insbesondere im Heiß-Thekenbereich sind zu vermeiden.

3.4 Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume werden täglich gründlich gereinigt und alle Flächen desinfiziert (vor allem Tagungstische etc). Es wird pro Teilnehmer ein Tisch zugeordnet, so dass der Mindestabstand von 1,50 m – 2m stets gewährleistet ist. Zusätzlich wurden Plexiglas Trennwände angeschafft und Kohlenmonoxyd Warngeräte sowie UV Luftreiniger.

Getränke werden in kleinen Flaschen auf den Tagungstischen bereitgestellt.

Pausen werden ebenfalls auf geeignet großen Flächen durchgeführt, ist dies nicht machbar, erfolgen die Pausen in Gruppen. Die angebotenen Snacks sind so zubereitet, dass sie einzeln genommen werden können oder aber einzeln verpackt. Es gibt einen Hygienebeauftragten, der die Einhaltung der Abstands- und sonstigen Hygieneregeln überwacht und die Tagungsteilnehmer ggfs. freundlich auf die Standards hinweist. Kaffee wird von einem Mitarbeiter mit Mundschutz und Handschuhen einzeln ausgeschenkt und auf eine Abstellfläche ohne direkten Kontakt gestellt. Alternativ kann Kaffee auch einzeln am Vollautomaten gezogen werden (von unseren Mitarbeitern) und dann ebenfalls auf einer Abstellfläche ohne direkten

Kontakt serviert werden. Bei Tagungen bis 23 Personen (max. Möglichkeit aktuell) könne auch 23 kleine Kaffeekannen auf den Tagungstischen eingedeckt werden. In den Tagungsräumen werden Desinfektionsmittel und Einmal Handtücher zur Verfügung gestellt. Ferner gibt es auch die Möglichkeit Mundschutze zu erhalten. Auch Flächendesinfektionsmittel wird im Raum zur Verfügung gestellt. Jeder Teilnehmer einer Tagung erhält zusätzlich eine Information zu den Corona Tagungsregeln und muss sich in eine Liste mit seinen Kontaktdaten eintragen!

Nachtrag: Buffets sind wieder erlaubt unter Einhaltung folgender Regeln: Hinweis das vor jedem Gang zur Station die Hände zu desinfizieren sind, Maskenpflicht, Abstand von 1,50 m wahren! Wenn Buffets angeboten werden, erhält jeder Teilnehmer die Regeln zusätzlich ausgehändigt! Zudem stehen überall Aufsteller und ausreichend Desinfektionsmittel Alternativ sind Tellergerichte möglich!

Nachtrag 1: Es sind nun auch Veranstaltungen bis 100 Personen möglich, ohne Einhaltung des Mindestabstandes, dann aber mit fest zugewiesenen Plätzen (Nummern) und Kontaktdatenhinterlegung. **(aktuell nicht mehr gültig!!!)**

Nachtrag 2 (ab 19.10.20): Es gibt nun unterschiedliche Corona Warnstufen (s. Anlage) – sobald die entsprechenden Infektionszahlen erreicht sind, werden die vorgeschriebenen Maßnahmen entsprechend ergriffen und sofort umgesetzt! Das Gleiche gilt für Lockerungen bei niedrigen Inzidenzzahlen!

3.5 Frühstück

Um das Frühstücksbuffet zu vermeiden, wird ein Zimmerfrühstück vor die Tür des Gästezimmers zur vereinbarten Uhrzeit gestellt – der direkte Gastkontakt wird vermieden. **Nachtrag (19.10.20): aktuell wird das Frühstück am Buffet (Koch steht hinter Plexiglas) herausgegeben!**

3.6 Rezeption

Die Rezeption ist durch einen Spuckschutz geschützt, ferner wird auch hier der direkte Gastkontakt vermieden. Das EC Kartengerät wird nach jedem Vorgang desinfiziert. Bargeldlose Zahlung wird bevorzugt. Beim Austausch von Bargeld wird dieses nicht per Hand entgegen genommen, sondern in einer Schale abgelegt – dies gilt auch für Wechselgeld. Auch die Schale wird stets desinfiziert.

3.7 Gästezimmer

Die Gästezimmer werden aktuell von einzelnen Mitarbeitern mit Mundschutz (FFP2 Maske) gereinigt. Es werden zusätzlich Einmalhandschuhe bei der Reinigung getragen. Alle Flächen werden täglich gereinigt und desinfiziert. Es wurde neue Staubsauger gekauft, die eine gründlichere Reinigung inkl. Nassreinigung

ermöglichen. Somit sind auch insbesondere Matratzen gründlich und regelmäßig zu reinigen. Bleiber Zimmer werden nur auf ausdrücklichen Wunsch der Gäste gereinigt, dies geschieht in Absprache mit den Gästen. Alle unnötigen Ausstattungsteile (Schreibmappen, Kugelschreiber, etc) wurden aus den Zimmern entfernt – diese werden nur auf Wunsch einzeln bereit gestellt. Desinfektionsmittel ist für jeden Gast im Zimmer vorhanden.

3.8 Sanitärraum und Wickelraum

Die Reinigungsfrequenz für die Öffentlichen Toiletten und den Wickelraum wurde heraufgesetzt. Die Sanitäreinrichtungen sollten nach Möglichkeit allein aufgesucht werden. Hierzu wurde ein Schild aufgestellt.

Kindern darf selbstverständlich durch ihre Begleitperson assistiert werden. Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel stehen (´ mit Kindersicherung) in den Öffentlichen Toiletten bereit.

Für ein einfacheres Einhalten der Hygiene werden Einmalhandtücher verwendet Die Türklinken werden in kurzen Intervallen desinfiziert und gereinigt. 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. Während der Schichten sind die Toiletten regelmäßig zu prüfen, insbesondere das Vorhandensein der Desinfektions- und Hygienemittel. f. 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 gibt Plexiglasabtrennungen für die Tische, um so für zusätzlichen Schutz zu sorgen, parlamentarisch sind dann bis zu 40 Personen möglich.

Betriebsanweisungen informieren über die erhöhten Hygieneanforderungen und wurden im Umkleidebereich ausgehängt.

Mitarbeiter ziehen sich für die Arbeit dort um. Dies betrifft auch das Schuhwerk. Die Arbeitskleidung ist täglich zu reinigen. Es ist auf kurze Nägel zu achten. Alle 2 Tage erfolgt vor Ort eine Corona Testung der Mitarbeiter!

3.9 Erste-Hilfe-Raum im Ardey Hotel ist dieser in Notfällen in der Sauna

Die Reinigung erfolgt täglich.

Liegen und Mobiliarioberflächen sind täglich zu desinfizieren. Das gleiche für Fußboden und Waschbecken. Die Unterhaltsreinigung durch feuchtes Wischen erfolgt täglich. Die Sauna ist während der Pandemiezeit nicht in Betrieb.

3.10 Ruhebereiche/Lounge/Lobby

Im Lobbybereich gibt es nur vereinzelt Sitzgelegenheiten, der Mindestabstand wird eingehalten bzw. Sitzflächen gesperrt.

Getränke und Speisen werden in diesem Bereich während der Pandemiezeit nicht serviert. Benutzte Tische und Sitzgelegenheiten sind nach jedem Gast zu reinigen (siehe Gastraum). Der Zugang unterliegt den gleichen Beschränkungen wie der eigentliche Gastraum.

Spielsachen, Malstifte, Gesellschaftsspiele, Zeitungen, Handys, u.Ä.

Auf die Leihgabe vorbezeichneter Gegenstände an Gäste wird während der Pandemiezeit verzichtet. Sie stellen ein hygienisches Risiko dar.

Auf Tageszeitungen wird während der Pandemie verzichtet.

Das Aufladen von Mobiltelefonen ist ein häufig angefragter Service in der Gastronomie. Ladekabel können bei Bedarf ausgegeben werden. Sie müssen im Anschluss gereinigt werden. Das Laden von Telefonen im Thekenbereich soll vermieden werden, um Kontamination zu vermeiden.

3.11 Terrasse

Das Gastverhalten hat sich geändert. Da das Risiko, sich im freien anzustecken, wesentlich geringer ist, ist die Nachfrage nach Außensitzplätzen gestiegen. Daher wurde Terrassenmöblierung gekauft sowie Tablett als mobile, desinfizierbare Speisekarte (und um Informationen zum Thema Covid 19 an die Gäste zu transportieren). Ferner wurden für kältere Tage Decken und Heizgeräte gekauft sowie mobile Abräumwagen für die Terrasse und ein mobiler Kuchenkühlschrank. Dadurch soll der Umsatz steigen, da auf der Terrasse nun Coronakomform Kaffee & Kuchen sowie alles von der Speisekarte verkauft werden kann. Für Corona Informationen sowie Angebote wurden auch Aufsteller für die Terrassentische gekauft.

3.12 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.

3.13 Speise- & Getränkeservice

Für die Herstellung von Getränken und Speisen gelten die besonderen Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung. Auskunft beim zuständigen Gesundheitsamt ist bei Fragen einzuholen. Der Gast soll am Tisch bestellen. Das Personal hat auf die Einhaltung des Abstandes bei der Bestellannahme zu achten. Aus hygienischen Gründen soll möglichst nicht am Tresen bestellt werden. Das Thekenpersonal ist zusätzlich mit einem Hygiene Spuck- und Niesschutz abzuschirmen.

Speisen oder Getränke können serviert werden wenn sie A) mit einem Servierwagen vorgefahren, B) am Nachbartisch abgestellt, C) mit einem Tablett gereicht werden oder D) an den Tischrand (bei 4er Tischen mit einer 2er-Belegung) gebracht werden, um größtmöglichen Abstand zu gewährleisten. Das Ausheben der Tische erfolgt erst, nachdem Gäste die gastronomischen Betriebe verlassen haben. Werden mehrere Runden oder Gänge bestellt, und ist ein Ausheben (z.B. durch Platzmangel) in der Zwischenzeit unabdingbar, wird empfohlen eine zentrale Geschirrwanne mit (vorzugsweise destilliertem) Wasser bereit zu stellen. So können die Gäste ihr Geschirr und Gläser selbstständig entsorgen und vermeiden Kontamination mit dem Personal. Es sollte ein Speiseresteimer mit Deckel bereitstehen. Im Anschluss können Geschirr und Gläser in dem geschlossenen Behälter/Geschirrwanne in die Spüle gebracht werden, und bei mindestens 56 °C im Back Office gereinigt werden. Die Temperatur der Geschirr- und Gläserspüler ist in den HACCP-Protokollen zu dokumentieren. 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.

4. Kassivorgang

Der Kassivorgang ist erneut ein hygienisch anspruchsvoller Vorgang. Er erfordert, wie auch im Einzelhandel, einen recht engen Kontakt zwischen Gast und Personal. Wenn der Gast bar zahlen möchte, wird eine Geldmappe verwendet.

So muss das Geld nicht direkt in die Hand gegeben werden. Diese sind im Anschluss zu desinfizieren. Zahlt der Gast mit einer Karte, 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.

Beim Zählen des (trockenen) Geldes am Schichtende ist nach Einschätzung weitgehend unbedenklich. Das Virus ist empfindlich gegen Eintrocknen. Dennoch sollten die Hände im Nachgang hygienisch gewaschen und eingecremt werden.

5. Fahrstühle und Treppenhäuser

Der Fahrstuhl darf mit nur einer Person bzw. mit 2 Personen einer Familie bzw. 1 Person + notwendige Assistenz Person genutzt werden – Hinweisschilder am Fahrstuhl weisen darauf hin. Die Fahrstuhlknöpfe werden regelmäßig desinfiziert. Das gleiche gilt für alle Treppenläufe.

6. Arbeitssicherheit

Alle Mitarbeiter sind mehrfach zum Thema Corona unterwiesen worden, u.a. zum Thema besondere Hygieneanforderungen, Arbeitsschutz, Gefährdungsbeurteilung Corona etc. Ferner haben alle Mitarbeiter FFP2 Masken erhalten, Desinfektionsmittel steht ebenfalls für alle bereit. Es findet ein stetiger Austausch zum Thema Corona und neueste Verordnungen / Gesetze etc. statt. Alle 48 Stunden wird durch qualifiziertes Personal ein Corona Schnelltest bei allen Mitarbeitern durchgeführt und dokumentiert.