



Hygienekonzept Gastronomie Corona

Generelle Sicherheits-und Hygieneregeln

1. Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen eines Haushalts haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.

2. Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:

- Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
- Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere

Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (Aushang).

Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.

3. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten.

4. Jeder Betrieb erstellt ein Reinigungskonzept nach HACCP unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z.B. Türgriffe.

5. Jeder Betrieb hat über ein Lüftungskonzept zu verfügen. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen. Bei evtl. vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt, z.B. durch Reduzierung des Umluftanteils, Einbau bzw. häufiger Wechsel von Filtern.

6. Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.

7. Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Nach Möglichkeit soll die -5 -Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen/Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen.

8. Beim Schankbetrieb in Biergärten hat der Betreiber durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Kunden eingehalten werden kann.

9. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

Vor Betreten des Betriebs

■ Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.

■ Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.

■ Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts).

■ Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

Aushang für die Regeln vor Betreten

1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.

2. Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.

3. Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Bei Spontanbesuchen werden Kontaktdaten einer Hauptperson (Namen, Personenzahl, Uhrzeit) aufgenommen.

4. Gäste müssen an Tischen platziert werden.
5. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.
6. Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten. Hinweis: Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
7. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt
8. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.
9. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, sollte eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes für geführt werden.
10. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
11. Selbstbedienung nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.
12. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
13. Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
14. In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.

15. Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

16. Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

17. Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen

18. Laufwege der Gäste sollten nach örtlichen Möglichkeit geplant und vorgegeben werden.

