

# Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

## Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Christoph Töpfer

### Grundsätzlich ist Folgendes einzuhalten:

- ✓ Sicherstellung des Mindestabstandes von 1,5 Metern zwischen Personen
- ✓ Im Innenbereich Pflicht zum Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen, die getragen werden müssen von Personal und Gästen, die nicht an ihrem Platz sitzen, im Aussenbereich,
- ✓ Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) vom Betrieb fernhalten
- ✓ Festlegung von Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen (z.B. bei Fieber; s. RKI- Empfehlungen)
- ✓ Personal muss sich zweimal die Woche testen, Gäste müssen bei bestimmten Inzidenzen ebenfalls Tests vorweisen. Für Personal und Personen, die keinen Test vorweisen können, halten wir Selbst-Tests vor

### Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- ✓ Reduzierung der vorhandenen Gästeplätze, so dass Abstände im Sitzen eingehalten werden
- ✓ Bei Abholung von Waren ("Außer-Haus-Geschäft"): Feste Wege zu einem Abholbereich außerhalb des Geschäftes, Abstandsmarkierungen
- ✓ Aushang Hinweisschilder an den Eingangstüren
- ✓ Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln durch Personal und jeweiligen Hygien-Beauftragten der Schicht

### Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- ✓ Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- ✓ Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung Pflicht ist
- ✓ Bei Abholung von Waren ("Außer-Haus"): Für Kunden und Mitarbeiter ist das Tragen einer FFP2-Maske vorgeschrieben
- ✓ Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
- ✓ Bereitstellung von FFP2-Masken für Mitarbeiter/-innen und Kunden

## **Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle**

- ✓ Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- ✓ Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- ✓ Auffordern von bestätigten Fällen, die Kollegen aus der letzten Schicht sowie den Hygiene-Bauftragern zu informieren

## **Handhygiene**

- ✓ Bereitstellung der Möglichkeit der kontaktlosen Desinfektion in sämtlichen sanitären und Arbeitsbereichen zur Sicherstellung der Einhaltung der AHA – Regeln
- ✓ Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- ✓ Bereitstellung von hautschonender Seife
- ✓ Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- ✓ Hinweis auf Hautpflege
- ✓ Bereitstellung von Einweghandschuhen

## **Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs**

- ✓ Anbringen von Bodenmarkierungen vor Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen
- ✓ Einrichtung getrennten Ein- und Ausgang, um direkten, entgegenkommenden Kontakt Kontrolle von Eintritt und Austritt durch Personal
- ✓ Bei Abholung von Waren ("Außer-Haus"): Festlegung von Terminen und Zeitfenstern, um Warteschlangen zu vermeiden
- ✓ Anpassung der Platzsituation im Stehtresenbereich um hier Abstände zu gewährleisten
- ✓ Digitale Erfassung der Zugangsidentitäten und -zeiten der Mitarbeiter:innen und Lieferant:innen

## **Arbeitsplatzgestaltung**

- ✓ Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m – z. B. Verrutschen des Tresens)
- ✓ Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln, dafür Anschaffung von digitalem Kassensystem mit so vielen Geräten, dass jeder Service-Mitarbeiter ein eigenes Gerät hat
- ✓ Bereitstellung von Schutzhandschuhen

## **Arbeitszeit- und Pausengestaltung**

- ✓ möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten einteilen, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern

- ✓ durch Öffnungszeiten mit nur einer Vermeidung von Personal-Anballungen zum Schichtwechsel

## **Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände**

- ✓ Zutritt betriebsfremder Personen nur nach Voranmeldung/Reservierung oder zum Abholen, Reservierung kontaktlos möglich (Telefon, Webseite Reservierungssystem)
- ✓ Kontaktdaten betriebsfremder Personen werden beim Betreten per App oder Stift und Zettel erfasst
- ✓ Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten
- ✓ technische Ermöglichung der Betreuung und Aktualisierung der Webseite, um Onlinebestellungen und terminierten Außer-Haus Verkauf zu ermöglichen

## **Sanitärräume**

- ✓ Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- ✓ Anpassung der Reinigungsintervalle
- ✓ Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen
- ✓ Sicherstellung eines ausreichenden Abstands im Wartebereich „Außer-Haus“
- ✓ Umstellung auf Einweghandtücher

## **Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation**

- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln
- ✓ Aushang Hinweisschilder im Betrieb und an den Fenstern für Außenbereich
- ✓ Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- ✓ Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb
- ✓ Unterweisung der Führungskräfte
- ✓ Benennung einheitlicher Ansprechpartner
- ✓ Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts durch jeweils einen Verantwortlichen pro Schicht
- ✓ Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

## **Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen**

- ✓ regelmäßige Belüftung der Gasträume, Warnung vor „verbrauchter Luft“ durch CO2-Messgeräte zur Überprüfung und Dokumentation des qualitativen Zustandes der die Gäste umgebenden Luft, Möglichkeit der zeitnahen Reaktion, verbrauchte Luft umgehend auszutauschen
- ✓ Sicherstellung von Luftaustausch in schlecht belüftbaren Räumen – insbesondere dem Keller – durch Einbau einer funktionsfähigen Lüftung im Keller
- ✓ Erstellung einer digitalen & einer gedruckten Speisekarte, insbesondere Implementierung von QR Code in der gedruckten Version, kontaktlose Erfassung von Speise- & Getränkeangeboten,

- ✓ Druck der Karten so, dass Karten desinfiziert werden können, bevor sie dem nächsten Gast gereicht werden
- ✓ Vermeidung von Infektionen durch die sichere Abtötung von eventuell existierenden Keimen von Gast zu Gast durch Reinigung von Geschirr und Gläsern im Hochtemperaturbereich
- ✓ Minimierung des Ansteckungsrisikos im Erdgeschoss für die Phasen, in denen aufgrund der Inzidenz nur im Außenbereich geöffnet sein kann durch Umbau der sanitären Anlagen im Erdgeschoß zu einer nur noch durch eine Person zeitgleich benutzbare Toilette. Dadurch wird in diesem sensiblen Bereich der Kontakt infektionsmindernd eingeschränkt.
- ✓ Aushang der Hygieneregeln im gesamten Betrieb sowie Außen
- ✓ Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen bei geeignetem Wetter
- ✓ regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Armaturen)
- ✓ Minimierung psychischer Belastungen durch Corona durch regelmäßige Gespräche und Feedbackrunden zu Schichtbeginn und -ende
- ✓ Benennung eines Corona-Ansprechpartners und betrieblichen Hygienebeauftragten
- ✓ Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen