

Anpassung Schutz- und Hygienekonzept für Gastgewerbe zum Schutz vor Corona-Infektionen / Handreichung

letzte Änderung: 09.05.2020 zur Abstimmung

Gemäß der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt zum Schutz vor Coronavirus SARS-CoV-2 und Covid-19 vom 12.05.2020 dürfen Gastronomiebetriebe, Hotels und Beherbergungsbetriebe ab dem 15.05.2020 wieder öffnen.

....., (Firmenname)

Verantwortliche und Auskunft gebende Person für die Einhaltung der Regeln der Sächsischen Corona-Schutzverordnung:

Firma:

Name:

Tel./Mail:

Eingangsbereich

Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen

Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen, Nutzungen von Piktogrammen

Keine Entgegennahme der Garderobe

Gastronomische Einrichtungen

Gäste so platzieren, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §2(2) (fremder Haushalte) eingehalten wird.

Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.

Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.

Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern stets die Hände waschen oder desinfizieren.

Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken

Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für ThekenmitarbeiterInnen und für Service-Personal

Wo möglich kontaktlos bezahlen.

Kassenoberfläche regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren

Spielzimmer oder Spielecken für Kinder sollten weiterhin geschlossen bleiben (in Abhängigkeit der Öffnung von Spielplätzen)

Toiletten/ Sanitärräume

Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife zur Verfügung zu stellen.

Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuchspender; fest installierte Heißlufttrockner dürfen eingebaut bleiben

Regelmäßige Reinigungszyklen (mind. alle 6 Stunden) mit Nachweis

Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.

Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3-Stunden Rhythmus

Anbringen von Piktogrammen zum 1,50 m Abstand an Pissoir.

Terrasse / Biergarten/ Selbstbedienungskonzepte

Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m

Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen

bei Selbstbedienung im Biergarten konsequent auf den Abstand bei der

Schlangenbildung achten; Abstandsmarkierungen anbringen (mindestens 1,5 m)

Küchenbereich

Arbeitsmaterialien heiß waschen

Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung

Tägliche Dokumentation der Symptomfreiheit von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt.

Rezeption

Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten

Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen oder

mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern

Vor der Rezeption zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme oder Abstandsmarkierungen anbringen

Keinen Obstkorb mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann

Zimmerschlüssel und –Karten beim Neukodieren desinfizieren

Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone

Auf der Etage

2 mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfizieren.

Bei Gastkontakt Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen

Personenaufzug

Einhaltung der Abstandsregelung 1,50 m fremder Personen.

Anbringen von Piktogrammen.

An den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden Verhaltensregeln in

Bezug auf die Abstandsregeln (§2) gut sichtbar anbringen.

Besonderheiten: Eisdiele / Quick-Service Konzepte

Geld nicht direkt annehmen, sondern kontaktlos bezahlen

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird schriftlich dokumentiert.

Beim ersten Anzeichen einer Infektion melden

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 und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen

Die Maßnahmen müssen auf das jeweilige Objekt / Betriebskonzept angepasst werden.