

## Hygieneplan **Betrieb Stadt**,

Jeder Hygieneplan muss bzgl. der Vorgaben des Bundeslandes und der Stadt individualisiert werden

<b>Eingangsbereich</b>	<b>CHECK</b>
Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen	
Automatische Türen oder Eingangstüren (bei Stoßzeiten) geöffnet lassen	
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	
Abstandsmarkierungen vor dem „Empfang“ in den vorgegebenen Abständen anbringen	
„Empfangspult“ am Eingangsbereich	
Wenn möglich separater Ein- und Ausgang	
Möglichst nur mit einem Host arbeiten	
Kontaktdaten am Empfang notieren (Vorgabe je nach Bundesland)	
Empfehlung über Walk In bei Open Table arbeiten.	
Reservierungspflicht? Vorgaben Bundesland checken	
Keine Entgegennahme der Garderobe	
<b>Im Gastraum</b>	<b>CHECK</b>
Die Tische so platzieren, dass <b>Gäste/Tische</b> stets einen Mindestabstand von <b>1,5m</b> zueinander haben	
Stammtische untersagen (Senioren, Vereine, ...)	
Vorgaben des Landes/ der Stadt bzgl. Anzahl und Art der Gäste beachten	
Trockene Luft vermeiden, häufig lüften, Lüftungen laufen lassen und Ventilatoren nicht verwenden	
Klimaanlagen nur betreiben, wenn sie die Luft NICHT umwälzen	
Bei Lüftungen beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filter von Reinigungsanlagen weiterhin regelmäßig wechseln lassen, ggf. jetzt Wartung der Anlage durchführen lassen, um den optimalen Betrieb sicherstellen</li> <li>- Filter mit hohem Abscheidegrad verwenden</li> <li>- Lüftungen nur mit Außenluftzufuhr betreiben. KEINE Umluft</li> <li>- Lüftungsbetriebszeiten ggf. vor und nach der regulären Öffnungszeit verlängern</li> <li>- Überströmung zwischen den Nutzungseinheiten nach Möglichkeit minimieren, dass aus hygienischen Gründen keine Luft vom Gastraum in die Küche erfolgt und umgekehrt</li> <li>- Luftfeuchtigkeit nach Möglichkeit nicht unter 35% sinken lassen, möglichst über 40%</li> </ul>	
Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern (nur nach RS mit OPS und Freigabe Gesellschafter)	
Keine Buffetangebote	
Wenn möglich Bedienung der Gäste nur durch einen für den Tisch zuständigen Mitarbeiter	

Hygieneplan **Betrieb Stadt**

[Hier eingeben]

Wo möglich Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen von Beilagen am Tisch	
Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen	
Je nach Betrieb Getränketafeln auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen	
Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird	
Verzicht auf Salz-, Pfefferstreuer / Menagen / Besteckkörbe etc. auf den Tischen	
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)	
Kleine Anzahl Speisekarten selbst farbig ausdrucken und laminieren. Nach Verwendung desinfizieren	
Besteck mit dem Essen an den Tisch bringen	
Papierservietten verwenden	
Nach jedem Tischwechsel Tisch, sowie Sitzfläche und Armlehne putzen	
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)	
Mund-Nasenschutz alle 4 Stunden wechseln bzw. sobald er nass ist	
Wo möglich kontaktlos oder bargeldlos bezahlen (Untergrenzen aufheben)	
Folgende Oberflächen regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren: <ul style="list-style-type: none"> <li>- EC-Geräte</li> <li>- Orderman</li> <li>- Kasse</li> <li>- Tablet</li> </ul>	
Bei Schichtwechsel jegliche Arbeitsgeräte und Oberflächen reinigen	
Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz	
Spielecken für Kinder weiterhin geschlossen lassen.	
Zeitschriften, Tageszeitung nicht auslegen, auch nicht für Mitarbeiter	
<b>Toiletten</b>	<b>CHECK</b>
Desinfektionsspender aufstellen. Wenn möglich befestigt (Diebstahl)	
Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner	
Verkürzung der Reinigungszyklen	
Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft	
Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten	
Sperrung jedes zweiten Pissoires oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)	
Evtl. Höchstanzahl der Gäste, die gleichzeitig die Toilette benutzen dürfen beachten	

Hygieneplan **Betrieb Stadt**

[Hier eingeben]

<b>Auf der Terrasse / im Biergarten</b>	
Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben	
Mit Behörden über mögliche Flächenerweiterungen sprechen. Hier sollen die Behörden je nach Bundesland kulant sein	
Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen	
Selbstbedienung im Biergarten einschränken und konsequent auf den Abstand bei der Schlängensbildung achten. Wenn möglich Markierungen anbringen.	
Getränke verstärkt in Flaschen ausgeben, anstatt diese in Gläser auszuschenken	
Das Spielen der Kinder in Sandkästen oder auf Spielplätzen sollte wenn möglich eingeschränkt werden	
<b>In der Küche / Bar</b>	
Möglichst Arbeitsbereiche entzerren und keine Überschneidung von Posten bei mehreren Mitarbeitern	
Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet	
Mund- und Nasenschutz tragen	
Kopfbedeckung tragen (nur Küche)	
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 (Bar)	
<b>Besonderheiten: own Delivery</b>	
Häufiges Händewaschen und Desinfizieren, nach jeder Übergabe, wegen Kontakt Klingel, Türklinke, Bargeld	
Möglichst kontaktlose Übergabe	
Bei Übergabe Abstandsregeln einhalten	
Mund-Nasenschutz tragen	
<b>Besonderheiten: Bar</b>	
Hier sollte ein Mindestabstand von mind. <b>1,5m</b> zwischen den Gästen eingehalten werden	
Die Plätze an der Bar müssen reduziert werden, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann	
<b>Persönlicher Umgang mit dem Gast</b>	
Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen	
Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. <b>1,5</b> Meter	
Beim Servieren und Abräumen möglichst nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)	
Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang	
In Armbeuge husten/ niesen	
Häufiges gründliches Händewaschen	

Hygieneplan **Betrieb Stadt**

[Hier eingeben]

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	
Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern	
Kontaktdaten am Empfang notieren (Vorgabe je nach Bundesland)	
<b>Arbeitsprozesse</b>	
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	
Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen (Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen), anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte durchführt	
To-Go Angebote weiterhin anbieten und fest im Angebot (auch auf der Homepage) verankern	
Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden	
Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke möglichst ohne Sprechen servieren	
<b>Umgang mit Mitarbeitern</b>	
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	
Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen	
Häufigeres Händewachen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren	
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	
Gemeinsam mit Mitarbeitern mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.).	

Hygieneplan **Betrieb Stadt**

[Hier eingeben]

<b>Im Personenaufzug / Lastenaufzug</b>	
Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden	
Die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden	
An den Eingängen auf allen Stockwerken sollten die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden	

Wichtig:

Dieser Hygieneplan hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit und gibt den aktuellen Stand von Freitag, dem 08.05.2020, 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. ]