



SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT FÜR GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN IN DER STADTHALLE UND MESSEHALLE ROSTOCK

INHALTSANGABE I

- 1. Infektions- und Hygieneschutz
- 2. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5m
- 3. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung(PSA)
- 4. Handlungsanweisung für Verdachtsfälle
- 5. Handhygiene
- 6. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs
- 7. Arbeitsplatzgestaltung und Kundenaufenthaltsgestaltung
- 8. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

INHALTSANGABE II

- 9. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern
- 10. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

I. INFEKTIONS- UND HYGIENESCHUTZ

- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz §42 und §43 und Hygienebelehrung
- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (siehe 4. Handlungsanweisung für Verdachtsfälle)

2. MAßNAHMEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG DES MINDESTABSTANDS VON 1,5M

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen vor Kassen und in Wartebereichen
- Aushang Hinweisschilder in den gastronomischen Verkaufseinrichtungen
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Abstand zwischen Beschäftigten und Gästen von 1,5m einhalten (ausreichend breite Tresen, beim Abräumen mit Hilfe von Tablettts und Abräumwagen)
- Keine Tische in engen Laufbahnen platzieren / Maximale Tischbesetzung beachten
- Wegeleitsystem an Verkaufsständen

3.MUND-NASEN-BEDECKUNGEN UND PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Kundenberatung), vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen
- Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung geboten ist
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen
- Testpflicht für ungeimpfte Mitarbeiter / Durchführung durch geschulten Mitarbeiter

4. HANDLUNGSANWEISUNG 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
- Um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht wird Bezug auf den Pandemieplan genommen.

5. HANDHYGIENE

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handedesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager)
- 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

6. STEUERUNG UND REGLEMENTIERUNG DES MITARBEITER- UND KUNDENVERKEHRS

- Anbringen von Bodenmarkierungen vor Verkaufseinrichtungen und in Wartebereichen
- Einen getrennten Ein- und Ausgang einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden
- Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Kunden

7. ARBEITSPLATZ- & KUNDENAUFENTHALTSGESTALTUNG

- Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können / ggf. Mundschutzpflicht
- Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln
- Bereitstellung von Schutzhandschuhen
- Zwischen den Gästen Sitzbereich ist ein Mindestabstand von 1,5m einzuhalten
- An einem Tisch dürfen sich nicht mehr als 10 Personen aufhalten
- Gäste müssen wenn sie nicht am Tisch sitzen einen Mund-Nasen-Bedeckung tragen

8. ZUTRITT BETRIEBSFREMDER PERSONEN ZU ARBEITSSTÄTTEN UND BETRIEBSGELÄNDE

- Zutritt betriebsfremder Personen nach Möglichkeit auf ein Minimum beschränken
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren
- Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten

9. UNTERWEISUNG DER MITARBEITER UND AKTIVE KOMMUNIKATION

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln
- Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- 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
- Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

10. SONSTIGE ARBEITSSCHUTZ- UND HYGIENEMAßNAHMEN

- Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufigberührten Flächen (Türklinken und –griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen, Verkaufsflächen) – Nachweis anhand von Reinigungsplänen
- Benennung eines Corona-Ansprechpartners
- Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten
- Nach verlassen des Gastes: reinigen und desinfizieren der Tische und Griffbereiche am Stuhl
- Hinweistafeln und Schilder für Gäste

-
- Verzicht auf Speisekarten
 - Darstellung von Verkaufsartikeln und-preisen via Tafeln und Aufsteller
 - Zahlungsvorgänge auf Kassiertellern um Handkontakt zu vermeiden

KONTAKT

W.HOLZ GMBH

Geschäftsführer Giuseppe Frigoni

Kopernikusstraße 17C

18057 Rostock

Tel.: 0381-4900000

Mail: w-holz@t-online.de