



Schutz- und Hygienekonzept der fairgourmet GmbH zum Schutz vor Corona-Infektionen

Unternehmen	Fairgourmet GmbH, Seehausener Allee 2, 04356 Leipzig
Verantwortliche Pandemiebeauftragte	Stefan Lehmann, e-mail: stefan.lehmann@fairgourmet.de , Tel. Nr.: 0341 678 - 7013 Susen Scharf, e-mail: susen.scharf@fairgourmet.de , Tel. Nr.: 0341 678 - 7019 Kai Uwe Haustein, e-mail: kai.haustein@fairgourmet.de , Tel. Nr.: 0341 678 - 7051
Datum der Erstellung	08.06.2020

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN	
	Anmerkungen
<p>Personen mit COVID-19-verdächtigen Symptomen oder einem positiven Coronavirus-Nachweis ist die Tätigkeit in der Gastronomie untersagt. Nach einem positiven Coronavirus-Nachweis sind vor Wiederaufnahme der Tätigkeit eine mindestens 14tägige Quarantäne und Symptommfreiheit seit mindestens 48 Stunden nachzuweisen. Sonstige Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß IfSG bleiben</p> <p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aktenkundige Personalbelehrung über das nachstehende Hygienekonzept und die Symptomatik bei COVID19 erfolgt abteilungsweise - Aushang der aktuellen Maßnahmen und Hygienevorgaben erfolgt am Infobrett vor dem Personalbüro sowie in der Kantine - Zusätzlicher Verteiler via eMail
Kein Zutritt zum Gelände für Personen (Gäste + Personal) mit COVID-19-Symptomatik	<ul style="list-style-type: none"> - zusätzlicher Aushang im Eingangsbereich (Wirtschaftseingang)

Es ist im Eingang auf das Betretungsverbot bei Krankheitsverdacht hinzuweisen.	- Hinweise auf Husten- und Niesetikette
Mitarbeiter bestätigen schriftlich, dass keine Covid 19 Symptome oder Fieber haben.	- Erfassung der Symptomfreiheit erfolgt täglich mit Unterschrift abteilungsweise durch den jeweiligen Bereichsleiter oder die Personalabteilung <ul style="list-style-type: none"> • Küche • Stewarding / WaWi • Service • Bankett / Büros
Es ist grundsätzlich auf den Mindestabstand von 1,5 Metern zu achten	- Entfernen von Stühlen in Kantine, Casino - Anpassung Bestuhlungspläne Outlets (Snacks, Restaurants) - Einteilung Arbeitsbereiche
Für Selbstbedienungsbuffets gilt: Besteck ist einzeln über das Servicepersonal auszugeben, Tablett- und Geschirrentnahmestellen sowie die in Buffetform angebotenen Speisen sind vor Niesen und Husten durch den Kunden zu schützen. Für die Entnahme von Speisen in SB müssen Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet werden. Entnahmezangen und ähnliche Hilfsmittel sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren. Die Einhaltung von Hygieneregeln ist durch das Servicepersonal einzuhalten. Die Bildung von Warteschlangen ist zu vermeiden.	- Wo möglich bitte mit Spuckschutz arbeiten und die Speisen vom Servicepersonal ausgeben lassen, das Servicepersonal hat dabei eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen - Sollte ein Einsatz von einem Spuckschutz nicht umsetzbar sein, so besteht für den Gast und das Servicepersonal die Pflicht ein Mundschutz zu tragen - Desinfektionsmittel ist vor dem Buffet bereitzustellen - Ausschilderung muss über die Hygieneregeln hinweisen
Die Küchen werden nur noch von autorisiertem Personal betreten.	- Hinweisschilder anbringen
Es wird, so weit möglich, in mehreren Schichten gearbeitet, um eine eventuelle Infektion auf einen kleinen Kreis zu beschränken.	- Dienstpläne entsprechend gestalten
Personal arbeitet im Gastbereich immer mit Mund-Nasen-Bedeckung sowie im Nicht-Gastbereich wenn Mindestabstand 1,5m nicht kontinuierlich eingehalten werden kann Mund-Nasen-Bedeckung ist pro Schicht mehrfach, möglichst aller zwei Stunden zu wechseln	- Ausgabe Mund-Nasenbedeckung erfolgt durch Personalabteilung und Abteilungsleiter - Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen. - Zusätzlicher Einbau von Plexiglaswänden in den Kassenbereichen
In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten. (gilt hauptsächlich für die Küche)	- Aushänge in den Garderoben
Tür- und Fenstergriffe überall mind. 2x arbeitstäglich desinfizieren,	- Reinigungs- und Desinfektionspläne einzelne Bereiche

Raumluftechnische Anlagen weiter betreiben, da hier das Übertragungsrisiko als gering eingestuft wird. Vorgeschriebene Wartungszyklen für die Anlagen sicherstellen	- Datum der letzten Wartung /Reinigung eintragen
Büros und Kantine sind regelmäßig zu lüften	- Bei Nutzung alle 30 min mind. 5 min
Bei Dienstbeginn sowie in regelmäßigen Abständen sind die Hände mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife zu waschen und danach zu desinfizieren.	- Das gilt auch nach Raucherpausen, Warenannahme und Ausgabe, Müllentsorgung.
Benutzung der Aufzüge nach Möglichkeit vermeiden bzw. durch Einzelpersonen nutzen (betrifft Transport von Schmutzgeschirr o.ä.)	- Einhalten der Abstandsregelung von 1,50 m bei fremden Personen. - Piktogramme anbringen - Regelmäßige Desinfektion von Tatstatur und Handläufen
Lauf- und Verkehrswege freihalten	
Pausen nur zu vorab festgelegten Zeiten	- Abteilungsübergreifend planen und abstimmen
Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt/aggressiv reagieren	- Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist
Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.	- Beschäftigten eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und bei Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos suchen

TOILETTEN / SANITÄRRÄUME	
	Anmerkungen
Abstand halten	- Piktogramme anbringen (Waschbereich und im Bereich der Urinale)
Duschen ist nicht erlaubt	- Bereich gesperrt
Auf gründliche Händehygiene ist zu achten Die Hände sind mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife zu waschen und danach zu desinfizieren. Kein Einsatz wiederverwendbarer Handtücher.	- Flüssigseife, Händedesinfektion und Papierhandtücher vorhalten
Es wird von der Reinigungsfirma mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert. Regelmäßige Reinigungszyklen entsprechend der Gästezahlen (mind. aber alle 6 Stunden)	- mit Nachweis im aushängenden Reinigungsplan durch Unterschrift der Reinigungskraft.
Zusätzliches Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten entsprechend der Gästezahlen (mindestens im 3-Stunden Rhythmus)	- Reinigungsfirma beauftragen

LOGISTIK / STEWARDING	
	Anmerkungen
Abstand halten → Mind. 1.5m Abstand zwischen den Arbeitsplätzen, Kollegen und Lieferanten ist einzuhalten	- Hinweisschilder aufhängen
Warenannahme und -ausgabe mit Mundschutz	
Anlieferzeit und Name des Fahrers werden auf Lieferschein vermerkt	- Leserliche Unterschriften /Zeitangaben ergänzen
Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen.	- Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Zur Unterweisung kann diese Hand-lungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
Bei der Auslieferung sicherstellen, dass sich nur eine Person im Fahrzeug befindet, sollte dies nicht möglich sein, müssen Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden	
gemeinsame Nutzung von Fahrzeugen durch mehrere Personen nacheinander möglichst vermeiden	- Fahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln.
Regelmäßige Desinfektion der Handläufe von Transport- und Abräumwagen bei Nutzung durch verschiedene Personen	- Bereitstellung Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel
Geschirr- und Gläserreinigung erfolgt maschinell bei mind. 60°C (keine Nutzung von Spülboys bei Events)	- Putzlappen regelmäßig wechseln - Geschirrtücher nach Nutzung in die Wäsche geben (NICHT weiternutzen nach Lufttrocknung)
Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.	- Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Des-infektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird.

KÜCHE / SPEISEZUBEREITUNG	
	Anmerkungen
Beim Betreten der Produktionsküche und Casinoküche sind die Hände mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife zu waschen und danach zu desinfizieren.	➔ Das gilt auch nach Raucherpausen, Warenannahme und Ausgabe, Müllentsorgung.
Dreimal täglich sind alle Türklinken, Kühlhausgriffe, Vacuumierer, Einschweißgeräte, Mülltonnen, Kesselhähne, Telefone und Griffe und Geräte die von mehreren Mitarbeitern benutzt werden zu desinfizieren.	
Messer sind mehrmals am Tag zu desinfizieren.	
Wofasteril Lösung ist gegen das Virus vom RKI zertifiziert.	
Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist täglich zu führen.	
In der Kalten Küche und Konditorei ist ein Mundschutz zu tragen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann	
Warenannahme mit Mundschutz	
Anlieferzeit und Name des Fahrers werden auf Lieferschein vermerkt	

KANTINE	Anmerkungen
Frühstück für Küchenmitarbeiterinnen wird in der Küche von der kalten Küche ausgegeben → andere Abteilungen evt belegte Brötchen verpackt	- jeder kommt mit einem leeren Teller und wird nach seinen Wünschen bedient
Mittag wird das Essen ausgegeben	- Zeiten festlegen - Besteckausgabe durch Personal
Die Abteilungen gehen in festgelegten Zeitfenstern essen Abstand beim Essen beachten	- Abteilungsübergreifenden Zeitplan erstellen - Bestuhlung anpassen (Stühle ggf. entfernen)
Die Stewardabteilung ist für das Hygienemanagement in der Kantine verantwortlich	- Tische regelmäßig abwischen - Regelmäßig lüften (Bei Nutzung alle 30 min mind. 5 min) - Lüftungsplan erstellen
Es werden keine Lebensmittelrückläufer unbeaufsichtigt in der Kantine bzw. in die Kühlvitrine gestellt	

CASINO	
	Anmerkungen
Abstand zwischen den Gästegruppen muss 1,5 m betragen, Tische müssen dementsprechend verteilt werden	<ul style="list-style-type: none"> - Bestuhlung entzerren, überzählige Stühle rausnehmen - Hinweisschilder anbringen
ggf. begrenzte Personenzahl laut aktueller Verordnung zu einer Zeit und verschiedene Zeitfenster festlegen	<ul style="list-style-type: none"> - Aufbringung von Abstandsmarkierungen auf dem Boden im Anstellbereich - Zusätzliches Personal an den Zugängen einteilen
Hinweisschilder zur Hygiene und Abstandsregelung im und vor dem Eingangsbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfektionsspender am Eingang/Ausgang sowie im Kassenbereich aufstellen
Separate Gästeführung mit Eingang durch normale Eingangstür welche durchgängig offenstehen muss und Ausgang über die Hintertür zu den Toiletten welche ebenfalls immer offenstehen muss	<ul style="list-style-type: none"> - Einbahnstraßensystem - Abräumstation im hinteren Bereich einrichten
Mitarbeiter müssen allen einen Mund-Nasenschutz tragen, wenn Mindestabstand nicht kontinuierlich eingehalten werden kann → Im Ausgabebereich ist Mund-Nasenschutz zu tragen	<ul style="list-style-type: none"> - Spuckschutz im Kassenbereich mit integriertem EC Kartenlesegerät zur Bargeldlosen Zahlung - Bargeldannahme nur über Zahlteiler
Besteck wird in Einwegbestecktaschen durch das Kassenpersonal ausgegeben Kaffeelöffel werden nur noch als einzeln verpackte Einweglöffel zur Verfügung gestellt	
Die Tische müssen regelmäßig (alle 2 Std.) mit warmer Seifenlauge gesäubert werden	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigung erfolgt durch Einlasspersonal (Service)
Den Reinigungs- und Desinfektionsplänen ist Folge zu leisten und die Protokollierung muss täglich zu den angegebenen Zeiten erfolgen	<ul style="list-style-type: none"> - Kaffeemaschinendisplay, Kühlschrankgriffe regelmäßig (mind. 2stündlich) reinigen/ desinfizieren
Belegte Brötchen und Desserts werden nur verpackt ausgegeben, keine SB Buffets	<ul style="list-style-type: none"> → Kein Salatbuffet - Zum Start nur eine Suppe, ein HG
Kaffeesahne, Zucker, Senf, Ketchup sind nur als Portionen auszugeben	
Lieferanten ist das Betreten der Küche nicht gestattet.	<ul style="list-style-type: none"> - Anlieferzeit und Name des Fahrers werden auf Lieferschein vermerkt

TAGUNGS- UND KONFERENZCATERING	
	Anmerkungen
<p>Personal arbeitet im Gastbereich immer mit Mund-Nasen-Bedeckung sowie im Nicht-Gastbereich wenn Mindestabstand 1,5m nicht kontinuierlich eingehalten werden kann</p> <p>Mund-Nasen-Bedeckung ist pro Schicht mehrfach, möglichst aller zwei Stunden zu wechseln</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sollten Plexiglasscheiben die MA und die Gäste trennen, so kann auf das tragen der Mund-Nasen-Bedeckung verzichtet werden - Bei Essensausgabe müssen generell Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden
<p>Abstand zwischen den Gästegruppen muss 1,5 m betragen, Tische müssen dementsprechend verteilt werden.</p> <p>Mindestabstand auch bei Stehtischen einhalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aufplanung und Platzierung der Teilnehmer erfolgt durch den Veranstalter
<p>Für Selbstbedienungsbuffets gilt: Besteck ist einzeln über das Servicepersonal auszugeben, Tablett- und Geschirrentnahmestellen sowie die in Buffetform angebotenen Speisen sind vor Niesen und Husten durch den Kunden zu schützen. Für die Entnahme von Speisen in SB müssen Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet werden. Entnahmezangen und ähnliche Hilfsmittel sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren. Die Einhaltung von Hygieneregeln ist durch das Servicepersonal einzuhalten. Die Bildung von Warteschlangen ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wo möglich bitte mit Spuckschutz arbeiten und die Speisen vom Servicepersonal ausgeben lassen, das Servicepersonal hat dabei eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen - Sollte ein Einsatz von einem Spuckschutz nicht umsetzbar sein, so besteht für den Gast und das Servicepersonal die Pflicht ein Mundschutz zu tragen - Desinfektionsmittel ist vor dem Buffet bereitzustellen - Ausschilderung muss über die Hygieneregeln hinweisen
<p>Tagungsgetränke an den Einzelplätzen eingedeckt bzw. Getränke mit Schraubverschluss in Selbstbedienung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Flaschenöffner nach jedem Gebrauch heiß spülen (Spülmaschine) - Kaffeebereitstellung nur pro Person gestattet (Einzelkannen)
<p>Kaffeeausgabe und Pausenversorgung erfolgt durch Servicepersonal an diversen Ausgabestationen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ausgabestation mit Spuckschutz - Personal mit Mund-Nasen-Bedeckung - Ausgabe Zubehör (Sahne, Zucker) und Besteck (inkl. Serviette) nur durch Service
<p>Reinigung der Tagungstische</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nach Veranstaltungsende durch hectas
<p>Reinigung der Stehtische (Foyer)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nach jeder Pause werden die Oberflächen durch Service mit frischer Seifenaugse gereinigt
<p>Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind stets die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zusätzlich mobile Handwaschbecken + Händedesinfektion in den Abräumbereichen aufstellen

PUBLIC CATERING (SELBSTZAHLER)	
	Anmerkungen
Abstand zwischen den Gästegruppen muss 1,5 m betragen, Tische müssen dementsprechend verteilt werden. Mindestabstand auch bei Stehtischen einhalten	
Mobile Desinfektionsspender am Eingang sowie im Kassenbereich	- Hinweisschilder zur Hygiene und Abstandsregelung anbringen
Bargeldübergabe NUR über Zahlsteller	- Nach Möglichkeit zusätzlicher Einsatz von EC-Geräten
Personal arbeitet im Gastbereich immer mit Mund-Nasen-Bedeckung sowie im Nicht-Gastbereich wenn Mindestabstand 1,5m nicht kontinuierlich eingehalten werden kann Mund-Nasen-Bedeckung ist pro Schicht mehrfach, möglichst alle zwei Stunden zu wechseln	- Sollten Plexiglasscheiben die MA und die Gäste trennen, so kann auf das tragen der Mund-Nasen-Bedeckung verzichtet werden - Bei Essensausgabe müssen generell Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden
Keine Bereitstellungen von Zubehör auf Servicetischen zur Selbstentnahme	- Ausgabe von Zubehör (Sahne, Zucker, Senf, Ketchup, Majo o.ä.) erfolgt durch den Service-MA - Ausgabe von Besteck(taschen) inkl. Serviette erfolgt durch Service-MA im Kassenbereich <i>Im a la carte Menagen nach jeder Benutzung durch den Gast äußerlich reinigen – werden nur nach Bedarf zur Verfügung gestellt</i>
Bei Schichtwechsel Oberflächen desinfizieren → Tastatur Kaffeemaschine → Kassenoberfläche EC-Gerät	- Hygiene- und Desinfektionsplan beachten
Gläser und Tassen sind nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anzufassen.	
Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind stets die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.	- zusätzlich mobile Handwaschbecken + Händedesinfektion in den Abräumbereichen aufstellen
Reinigung des Geschirrs/ der Gläser erfolgt ausschließlich in der Spülmaschine bei mind. 60°C, Spülboy Nutzung ist untersagt	
Regelmäßige Reinigung und Desinfektion im Küchen- und Ausgabebereich laut Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche	

Bei Selbstbedienung muss konsequent auf den Abstand bei der Schlängelbildung geachtet werden	<ul style="list-style-type: none">- Anbringung Piktogramme- Aufbringung von Abstandsmarkierungen auf dem Boden im Anstellbereich
Steh- und Sitztische müssen nach jedem Gast gereinigt / desinfiziert werden	<ul style="list-style-type: none">- Regelmäßige Erneuerung des Wischwassers und der Tischlappen

RESTAURANT & MARCHE BETRIEB	
	Anmerkungen
Gäste werden am Eingang durch ein „Bitte warten Sie werden platziert“ Schild hingewiesen, das die Platzierung durch Personal erfolgt KEINE freie Platzwahl	
Abstand zwischen den Gästegruppen muss 1,5 m betragen, Tische müssen dementsprechend verteilt werden	- Neue Tischpläne sind im Vorwege zu erstellen
Mobile Desinfektionsspender am Eingang	- Hinweisschilder zur Hygiene und Abstandsregelung anbringen
Zutritt und Verlassen des Restaurant für Gäste nur mit Mund-Nasen-Bedeckung möglich, da die Treppen zu eng sind	- Aufsteller mit diesem Hinweis müssen aufgestellt werden
Personal arbeitet im Gastbereich immer mit Mund-Nasen-Bedeckung	- Wechsel der Einwegbedeckung muss mind. alle 2 Stunden erfolgen
Keine Bereitstellungen von Zubehör auf den Gasttischen (Menagen etc.)	- Menagen werden nur auf Gastwunsch eingesetzt und müssen danach desinfiziert werden
Menükarten im a la carte nach jeder Benutzung reinigen/ desinfizieren QR mit Link zur Speisekarte soll den Einsatz von gedruckten Karten limitieren	- Alle aktuellen Speisekarten müssen auf der fg Webseite verlinkt werden
Einsatz von Stoffservietten ist untersagt, sollte Tischwäsche verwendet werden muss diese mit Handschuhen aufgelegt werden und die Reinigung dieser muss durch eine zertifizierte Reinigung erfolgen	
Bei Schichtwechsel Oberflächen desinfizieren Tastatur Kaffeemaschine Kassenoberfläche EC-Gerät	- Hygiene- & Desinfektionsplan beachten
Gläser und Tassen sind nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anzufassen.	
Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind stets die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.	- Aufstellen eines zusätzlichen Handwaschbeckens prüfen
Reinigung des Geschirrs/ der Gläser erfolgt ausschließlich in der Spülmaschine bei mind. 60°C	- Nutzung von Spülboys ist untersagt
Regelmäßige Reinigung und Desinfektion im Küchen- und Ausgabebereich laut Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche	

Barbetrieb ist zulässig sobald alle Hygienemaßnahmen eingehalten werden. Personal ist durch geeignete Vorrichtungen (Acrylscheiben) oder eine Mund-Nasen-Bedeckung zu schützen	
Bei Selbstbedienung muss konsequent auf den Abstand bei der Schlängensbildung geachtet werden	<ul style="list-style-type: none">- Anbringung Piktogramme- Aufbringung von Abstandsmarkierungen auf dem Boden im Anstellbereich
Steh- und Sitztische müssen nach jedem Gast gereinigt / desinfiziert werden	Regelmäßige Erneuerung des Wischwassers und der Tischlappen

STANDSERVICE	
	Anmerkungen
Abstand halten → Mind. 1.5m Abstand zwischen den Arbeitsplätzen, Kollegen, Kunden und Lieferanten ist einzuhalten	
Hinweisschilder müssen auf die Maßnahmen und Regeln hinweisen	
Desinfektionsmittel muss am Stand bereit gestellt werden	
Warenannahme und -ausgabe mit Mundschutz	
Personal arbeitet im Gastbereich immer mit Mund-Nasen-Bedeckung	- Wechsel der Einwegbedeckung muss mind. alle 2 Stunden erfolgen
Anlieferzeit und Name des Fahrers bei externen Anlieferungen werden auf Lieferschein vermerkt	- Leserliche Unterschriften /Zeitangaben ergänzen
Personal arbeitet im Gastbereich immer mit Mund-Nasen-Bedeckung sowie im Nicht-Gastbereich wenn Mindestabstand 1,5m nicht kontinuierlich eingehalten werden kann	- Mund-Nasen-Bedeckung ist pro Schicht mehrfach, möglichst alle zwei Stunden zu wechseln
Bei der Auslieferung sicherstellen, dass sich nur eine Person im Fahrzeug befindet, sollte dies nicht möglich sein, müssen Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden	
gemeinsame Nutzung von Fahrzeugen durch mehrere Personen nacheinander möglichst vermeiden	- Fahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln.
Regelmäßige Desinfektion der Handläufe von Transport- und Abräumwagen bei Nutzung durch verschiedene Personen	- Bereitstellung Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel
Geschirr- und Gläserreinigung erfolgt maschinell bei mind. 60°C (keine Nutzung von Spülboys bei Events)	- Putzlappen regelmäßig wechseln - Geschirrtücher nach Nutzung in die Wäsche geben (NICHT weiternutzen nach Lufttrocknung)
Keine Bereitstellungen von Zubehör auf Servicetischen zur Selbstentnahme	- Ausgabe von Zubehör (Sahne, Zucker, Senf, Ketchup, Majo o.ä.) erfolgt durch den Service-MA
Besteck muss einzeln verpackt durch Mitarbeiter ausgegeben werden	

<p>Barbetrieb ist zulässig sobald alle Hygienemaßnahmen eingehalten werden. Personal ist durch geeignete Vorrichtungen (Acrylscheiben) oder eine Mund-Nasen-Bedeckung zu schützen</p>	<p>-</p>
<p>Für Selbstbedienungsbuffets gilt: Besteck ist einzeln über das Servicepersonal auszugeben, Tablett- und Geschirrentnahmestellen sowie die in Buffetform angebotenen Speisen sind vor Niesen und Husten durch den Kunden zu schützen. Für die Entnahme von Speisen in SB müssen Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet werden. Entnahmezangen und ähnliche Hilfsmittel sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren. Die Einhaltung von Hygieneregeln ist durch das Servicepersonal einzuhalten. Die Bildung von Warteschlangen ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wo möglich bitte mit Spuckschutz arbeiten und die Speisen vom Servicepersonal ausgeben lassen, das Servicepersonal hat dabei eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen - Sollte ein Einsatz von einem Spuckschutz nicht umsetzbar sein, so besteht für den Gast und das Servicepersonal die Pflicht ein Mundschutz zu tragen - Desinfektionsmittel ist vor dem Buffet bereitzustellen - Ausschilderung muss über die Hygieneregeln hinweisen
<p>Kunden dürfen auch weiterhin komplette Verpackungseinheiten (Boxen, Kisten etc.) bestellen um diese selber dann am Stand je nach Gebrauch zu nutzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rücknahme von angebrochenen Verpackungseinheiten nicht gestattet