

Checkliste zu den Vorgaben für die Erstellung eines individuellen Hygienekonzeptes

Eingangsbereich

- **Regeln** für Gäste **ohne Reservierung festlegen**
- **Maximale Gästezahl** steuern und sicherstellen
- Die Gäste werden über die **Schutz- und Hygienebestimmungen** durch geeignete, gut sichtbare **Hinweise/Piktogramme** informiert.
- **Bereich für Datenerfassung/Rückverfolgbarkeit** einführen
- **Wartebereich und Einlasskontrollen** einrichten
- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen und **regelmäßig auffüllen**
- **Verhaltenshinweise** gut sichtbar anbringen, **Nutzungen von Piktogrammen**
- Keine Entgegennahme der Garderobe

Gastronomische Einrichtungen

- **Wegekonzept** einführen und **Kennzeichnungen** anbringen
- **Gäste zum Tisch begleiten**
- **Ersatzmasken für Gäste bereithalten**
- **Laminierte Speisekarten** oder **QR Code**
- Gäste so platzieren, dass ein **Mindestabstand von 1,50 m** zwischen Personen eingehalten wird, dabei auch „**Schneisen**“ für das **Servicepersonal** beachten.
- **Büfettregelungen** beachten
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.
- Sofern möglich sind Spülmaschinen zu verwenden. Bei Verwendung von **Spülmaschinen** sind Temperaturen **größer 60 Grad Celsius** für die **Reinigungslösung** und von mindestens **65 Grad Celsius** für die **Klarspülung** einzuhalten. Bei Spülen von Hand bzw. mit manuellen Spülgeräten ist zwingend **warmes Wasser** zu verwenden. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend **wirksame Tenside / Spülmittel** zu verwenden.
- Geschirr und Gläser müssen **vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet** sein.
- **Trockentücher** sind **häufig zu wechseln** und **nicht von mehreren Personen** zu benutzen.
- Nach dem **Abtragen** von Tellern und Gläsern **stets die Hände waschen oder desinfizieren**.

- Tragen von **Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz** für ThekenmitarbeiterInnen und für Service-Personal
- **Kein Barbetrieb**
- Wo möglich **kontaktlos bezahlen**
- **Kassenoberfläche regelmäßig** und vor allem bei **Schichtwechsel desinfizieren**
- **Spielzimmer oder Spielecken für Kinder sollten weiterhin geschlossen bleiben**
- **Lüftungskonzept durchführen**
- Umgang mit **Menagen regeln** (Einweg)
- **Unnütze Deko und Aufsteller entfernen**
- Auf laute Musik verzichten (Kommunikation untereinander, nicht schreien)

Toiletten/ Sanitärräume

- **Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife** zur Verfügung zu stellen und **regelmäßig auffüllen**
- **Keine wiederverwendbaren Handtücher**, sondern ausschließlich Handtuchspender; fest installierte Heißlufttrockner dürfen eingebaut bleiben
- **Regelmäßige Reinigungszyklen** (mind. **aller 6 Stunden**, bei Bedarf häufiger) 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 Pissoirs**
- **Lüftungskonzept** mit entsprechenden Maßnahmen durchführen.
Hinweis: **Dauerlüftung in Toiletten!**

Terrasse / Biergarten/ Selbstbedienungskonzepte

- Ersatzmasken für Gäste bereithalten
- Zutrittsregeln und Schilder mit Hinweisen zur **max. Gästeanzahl/ Hygieneregeln** sichtbar aufstellen
- **Maximale Gästezahl** steuern und sicherstellen
- **Wegekonzept** einführen und **Kennzeichnungen** anbringen
- **Wartebereich** und **Einlasskontrollen** einrichten
- **Bereich für Datenerfassung/Rückverfolgbarkeit** einführen
- Einhaltung **Mindestabstand** von Personen analog Restaurant von **1,50 m**
- ggf. **physikalische Trennwände** nach Vorgabe anbringen
- **Keine Besteckkörbe**, an denen sich die Gäste selbst bedienen, **Ausgabe durch Personal**
- bei **Selbstbedienung** im Biergarten **konsequent** auf den **Abstand** bei der Schlangenbildung achten; **Abstandsmarkierungen** anbringen (mind. 1,5 m), lange Warteschlangen sind zu vermeiden
- **keine unnützen Aufsteller** und Deko
- **Regelung für die Nutzung der Spielgeräte/-bereiche** einführen

To-Go-Bereich

- **Bestell- und Lieferzeitenfenster** einrichten
- „Nur“ **Abholbereiche** einrichten
- **Alkohol Ausschank** nach aktueller **Länderverordnung**
- **Verzehrregeln** im Umfeld der Location beachten (**50m**)
- **Einsatz von Einweggeschirr**

Küchenbereich

- **Arbeitsmaterialien heiß waschen und reinigen**
- Tägliches **Wechseln von Arbeitskleidung, regelmäßiges Händewaschen**
- tägliche **Dokumentation der Symptomfreiheit** von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift.
- **Anordnung Arbeitstische und Posten** kontrollieren
- Anbringen von **Trennwänden**
- **Wegekonzept** regelmäßig prüfen
- **Lüftungskonzept** umsetzen
- Konzept für das **Tragen von Mund- & Nasen-Schutz** schulen und umsetzen
- **Abfallentsorgung der getragenen Masken** regeln
- **Zusammenarbeit Küche/Service** regeln
- **Basishygienregeln** einhalten

Rezeption

- **Check-in-Prozess mit Abstand** auch zwischen Gast und Rezeptionist gestalten
- **Check-in gastfreundlich gestalten**
- **Mund- und Nasenschutz** 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**

Auf der Etage

- mind. **2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe** an Treppen im öffentlichen Bereich **desinfizieren**.
- Bei **Gastkontakt Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz** tragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann

Personenaufzug

- Einhalten der **Abstandsregelung 1,50 m** fremder Personen
- Anbringen von **Piktogrammen**
- An den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden **Verhaltensregeln** in Bezug auf die **Abstandsregeln gut sichtbar anbringen**.

Besonderheiten: Eisdielen / Quick-Service Konzepte

- vorzugsweise **kontaktlos bezahlen**

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

- Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten **Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln** unterwiesen. Dies wird **aktenkundig dokumentiert**.
- Tischaufsteller mit Hygieneregeln für Gäste anfertigen
- Beim ersten **Anzeichen einer Infektion melden**
- Genügend **Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe**
- **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.
- **Lüftungskonzept** und **entsprechende Maßnahmen kommunizieren**
- **Anpassung und Kontrolle der Dokumentation**
- Regelmäßige **Überprüfung** auf **Praktikabilität** der vorhandenen **Arbeitsanweisungen**
- Laufende **Besprechung** und **Anpassung des Hygienekonzeptes** und der Schutzmaßnahmen

Angebotsgestaltung

- Aktualisieren der Karte – Saisonale Anpassung
- **Überarbeitung Speisenkonzept** (momentan keine Buffets, Angebotsvielfalt reduzieren, leicht produzierbare Gerichte ohne großen Beratungsbedarf verwenden)
- **Speisekarten ggf. mit QR-Code**, schon im **Wartebereich** aushängen und auf **Website** aktuell halten
- **Beschaffungskonzept** prüfen bzw. anpassen
- **Umstellung auf Zulieferung**
- Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)
- **MHD der eingelagerten Waren überprüfen**, ins Angebot einpflegen
- **Lieferanten informieren** und Bestellungen koordinieren
- Lagerregeln prüfen ggf. anpassen: Abstandsregelung und gleichzeitiges Betreten nur durch eine Person