

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

Unternehmen	fairgourmet GmbH, Seehausener Allee 2, 04356 Leipzig
Verantwortliche Pandemiebeauftragte	Susen Scharf, susen.scharf@fairgourmet.de , Tel.: 0341 678-7019 Kai Uwe Haustein, kai.haustein@fairgourmet.de , Tel.: 0341 678-7051
Datum der Erstellung	22.11.2021 alle vorherigen Ausführungen verlieren hiermit ihre Gültigkeit

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN	
	Anmerkungen
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 Symptomfreiheit seit mindestens 48 Stunden nachzuweisen. Sonstige Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß IfSG bleiben	<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 E-Mail
Ab 13. September 2021 gilt auf Grund steigender Inzidenzzahlen und der aktuell gültigen Allgemeinverfügung für alle Mitarbeiter verbindlich die 3-G-Regel. Es gelten separate Anweisungen zum innerbetrieblichen Testen. 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.	
Kein Zutritt zum Gelände für Personen (Gäste + Personal) mit COVID-19-Symptomatik Es ist im Eingang auf das Betretungsverbot bei Krankheitsverdacht hinzuweisen.	<ul style="list-style-type: none"> - zusätzlicher Aushang im Eingangsbereich (Wirtschaftseingang) - Hinweise auf Husten- und Niesetikette

Corona Schnelltests sind bei einer Inzidenz unter 35 nicht mehr verpflichtend, freiwillige Schnelltests werden bei Bedarf zur Verfügung gestellt (max. 2 pro Woche)	- Veranstaltungsbedingte Hygienevorgaben und eine vom Veranstalter vorgegebene Testpflicht sind strikt einzuhalten
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 (Speisen & Getränke) gilt: <ul style="list-style-type: none"> • Besteck (außer Kaffeelöffel/Kuchengabeln) ist einzeln in Bestecktaschen bereitzustellen • Gäste und Personal müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen • Desinfektionsspender sowie Corona Regeln müssen an allen Buffets aufgestellt werden • 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. 	- Sollte vom Kunden kein Mundschutz für Gäste akzeptiert werden, so muss das Buffet mit PVC Trennwänden geschützt werden und die Speisen/Getränke werden dann durch Servicepersonal ausgegeben oder einzeln verpackt zur Selbstentnahme bereitstehen - Besteck ist nur in kleineren Mengen an Buffets bereitzustellen und ggf. vom Servicepersonal aufzufüllen
Flying Service ist nicht zulässig, dies betrifft zum einen Getränkeservice vom Tablett aber auch Speisen Service vom Tablett, Bauchladen etc.	
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	- 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.
Mund-Nasen-Bedeckung ist pro Schicht mehrfach, möglichst aller zwei Stunden zu wechseln	- 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
Raumlufttechnische 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 -abgabe 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 Handlungshilfe 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 Desinfektionsmitteln, 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
Eine Gästeregistrierung zur Nachverfolgung ist erforderlich	- Dies geschieht über ein Formular oder eine App
Es besteht eine Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasenbedeckung vom betreten des Casinos bis zum einnehmen des Platzes, sowie beim Verlassen des Casinos	- A3 Schilder weisen auf dies hin
Abstand zwischen den Gästegruppen muss 1,5 m betragen, Tische müssen dementsprechend verteilt werden	- Bestuhlung entzerren, überzählige Stühle rausnehmen - Hinweisschilder anbringen
Max. 4 Gäste pro Tisch, Leerplätze werden markiert und Stühle entfernt	- Aufbringung von Abstandsmarkierungen auf dem Boden im Anstellbereich - Markierungen auf den Gästetischen
Hinweisschilder zur Hygiene und Abstandsregelung im und vor dem Eingangsbereich	- 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	- 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	- 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	- Reinigung erfolgt durch Einlasspersonal (Service)
Den Reinigungs- und Desinfektionsplänen ist Folge zu leisten und die Protokollierung muss täglich zu den angegebenen Zeiten erfolgen	- Kaffeemaschinendisplay, Kühlschrankgriffe regelmäßig (mind. 2stündlich) reinigen/ desinfizieren
Belegte Brötchen und Desserts werden nur verpackt ausgegeben, keine SB Buffets	→ 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.	- 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 (Speisen & Getränke) gilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besteck (außer Kaffeelöffel/Kuchengabeln) sind einzeln in Bestecktaschen bereitzustellen • Gäste und Personal müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen • Desinfektionsspender sowie Corona Regeln müssen an allen Buffets aufgestellt werden • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sollte vom Kunden kein Mundschutz für Gäste akzeptiert werden, so muss das Buffet mit PVC Trennwänden geschützt werden und die Speisen/Getränke werden dann durch Servicepersonal ausgegeben oder einzeln verpackt zur Selbstentnahme bereit stehen - Besteck ist nur in kleineren Mengen an Buffets bereitzustellen und ggf. vom Servicepersonal aufzufüllen
<p>Flying Service ist nicht zulässig, dies betrifft zum einen Getränkeservice vom Tablett aber auch Speisen Service vom Tablett, Bauchladen etc.</p>	
<p>Tagungsgetränke müssen einzeln pro Einzelplatz eingedeckt werden (Getränke mit Schraubverschluss sind dort bevorzugt einzusetzen) Alternativ können auch SB Getränkestationen aufgebaut werden, hier gelten dann die Regeln für SB Buffets</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn Flaschenöffner zum Einsatz kommen diese nach jedem Gebrauch heiß spülen oder desinfizieren
<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 Seifenaugen 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
Ausgabe von Bestecktaschen inkl. Serviette erfolgt durch Service-MA im Kassenbereich Zucker kann einzeln verpackt bereit gestellt werden, Sahne bzw. Milch wird in Karaffen mit Deckeln bereit gestellt Senf & Ketchup sollte in Einzelportionen bereit gestellt werden	<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, Spülboyl 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 Schlagenbildung 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, dass die Platzierung durch Personal erfolgt KEINE freie Platzwahl Gäste müssen sich auf Grund der Nachverfolgung registrieren	- Registrierung erfolgt per Formular oder App/QR Code
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, diese muss dann auch bis zum Platz getragen werden	- 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)
Zucker kann einzeln verpackt bereit gestellt werden, Sahne bzw. Milch wird in Karaffen mit Deckeln bereit gestellt	
Senf & Ketchup sollte in Einzelportionen bereit gestellt 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 (Speisen & Getränke) gilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besteck (außer Kaffeelöffel/Kuchengabeln) sind einzeln in Bestecktaschen bereitzustellen • Gäste und Personal müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen • Desinfektionsspender sowie Corona Regeln müssen an allen Buffets aufgestellt werden • 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>Flying Service ist nicht zulässig, dies betrifft zum einen Getränkeservice vom Tablett aber auch Speisen Service vom Tablett, Bauchladen etc.</p>	<p>- Sollte vom Kunden kein Mundschutz für Gäste akzeptiert werden, so muss das Buffet mit PVC Trennwänden geschützt werden und die Speisen/Getränke werden dann durch Servicepersonal ausgegeben oder einzeln verpackt zur Selbstentnahme bereit stehen</p> <p>- Besteck ist nur in kleineren Mengen an Buffets bereitzustellen und ggf. vom Servicepersonal aufzufüllen</p>
<p>Kunden dürfen auch weiterhin komplette Verpackungseinheiten (Boxen, Kisten etc.) bestellen um diese selber dann am Stand je nach Gebrauch zu nutzen</p>	<p>- Rücknahme von angebrochenen Verpackungseinheiten nicht gestattet</p>