Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz für das Gaststättengewerbe

Hotel Munte am Stadtwald, Munte GmbH & Co. KG

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, das folgende Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz einzuhalten.

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- Die Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards werden eingehalten.
- Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäranlagen auf die Corona bedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hingewiesen.
- Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten eingehalten werden kann.
- Sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands nicht zulassen, werden Mund-Nasen-Bedeckungen getragen oder geeignete Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen angebracht.
- Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.
- Bei Gäste- und Personalwechsel werden berührte Flächen gereinigt.
- Alle Schutzmaßnahmen, die sich aus einer Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG ergeben, werden im Betrieb umgesetzt. Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales sind die Grundlage für die Gefährdungsbeurteilung. Die Gefährdungsbeurteilung wird bei Kontrollen durch die Aufsichtsbehörden vorgelegt. Die Beschäftigten werden über die getroffenen Maßnahmen unterwiesen. Eine Personalbemessung wurde/wird nach Durchführung der Gefährdungsbeurteilung und Erstellung des betrieblichen Hygiene- und

Arbeitsschutzkonzeptes durchgeführt, um zu gewährleisten, dass dieses auch mit dem vorhandenen Personal eingehalten werden kann.

2. Gäste- und Kundenanzahl

- Es werden nicht mehr als die Hälfte der zugelassenen Plätze durch Gäste gleichzeitig belegt. Bezugsgröße ist die Anzahl der Plätze vor der coronabedingten Schließung des Betriebs.
- Der Zugang und die Anzahl der Gäste wird in Abhängigkeit von den gastronomischen Flächen (innen und außen) so begrenzt, dass die Abstandsregeln und die Kontaktbeschränkungen eingehalten werden können.

3. Tischabstände, Sitzplatzpflicht, Thekenverbot, Bedienpflicht, Buffetverbot

- Die Tische werden im Abstand platziert, so dass Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander einhalten.
- Alle Gäste haben einen festen Sitzplatz, das Thekenverbot und die Bedienpflicht werden eingehalten. Der Bedienpflicht ist genüge getan, wenn Essen und Getränken an einem Tresen oder an einer Ausgabestelle ausgegeben werden, z. B. in Fastfood-Restaurants, Kantinen oder Bäckerei-Cafés, bei denen der Gast die Waren auf einem Tablett zusammengestellt erhält und dann nur noch selbst zum Platz trägt.
- Es werden keine Buffets angeboten. Unter Buffets sind nur die reinen Selbstbedienungsbuffets zu verstehen, wogegen Buffets, bei denen Waren von der Bedienung ausgegeben werden oder abgepackte Einzelportionen entnommen werden können, erlaubt sind.

4. Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

- Sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands nicht zulassen, werden von den Beschäftigten Mund-Nasen-Schutzbedeckungen getragen.

5. Kontaktdaten

- Namen und die Kontaktdaten jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung werden dokumentiert und drei Wochen aufbewahrt. Als Kontaktdaten werden die Namen und Telefonnummern oder E-Mail-Adressen der Gäste erfasst, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Bei der Erfassung und Vernichtung der Daten

wird die DSGVO beachtet. Die Daten werden nicht für andere Zwecke verwendet.

- Ein Gast wird nur bedient, wenn er mit der Dokumentation einverstanden ist.
- Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist werden die Kontaktdaten gelöscht.

Weitere Maßnahmen

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

Es werden keine gemeinsamen Gegenstände von den Gästen genutzt (keine Salz- und Pfefferstreuer, Besteckkörbe, Speisekarten u. ä.), bzw. werden diese nach Nutzung gereinigt.
Es wird keine Garderobe entgegengenommen.
Lauf- und Verkehrswege sind breit genug.

Es stehen ausreichende Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und z. B. Einmalhandtüchern zur Verfügung.

Geeignete Desinfektionsmöglichkeiten werden gut sichtbar an den Eingängen unseres Hauses, sowie an den Frühstücksräumen, Restaurants und WCs angeboten.

Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.

2. Gäste- und Kundenanzahl

Um übermäßige Kundenzuströme und Gästeansammlungen zu vermeiden, werden Einlass- oder Zugangskontrollen eingerichtet.

Wenn möglich werden Tische/Plätze vorher reserviert und zugewiesen.

Bei Bedarf wird die Aufenthaltsdauer der Gäste z. B. auf 75 Minuten zeitlich begrenzt.

3. Tischabstände, Sitzplatzpflicht, Thekenverbot, Bedienpflicht, Buffetverbot

An Theken stehen keine Gästegruppen.

Selbstbedienungsbuffets werden nicht mehr angeboten. So werden sowohl der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln als auch Bewegungen im Raum minimiert.

4. Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen wird den Beschäftigten empfohlen, auch wenn ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten werden kann (insbesondere vom Servicepersonal).

Gäste werden gebeten, Mund-Nasen-Bedeckungen beim Betreten und Verlassen der Gastronomie sowie beim Gang zu den Sanitärbereichen zu tragen. Das Tragen der Masken ersetzt nicht den Mindestabstand! Von der Maskenempfehlung ausgenommen sind Kinder unter sechs Jahren und Personen, die aufgrund einer gesundheitlichen Beeinträchtigung oder Behinderung keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen können.

5. Kontaktdaten

Keine weiteren Empfehlungen

6. Anzeichen von Krankheit

Beschäftigte und Gäste mit Krankheitssymptomen, die auf eine Covid-19-Erkrankung hindeuten könnten (Fieber oder Atemwegssymptome, sofern nicht vom Arzt abgeklärt), halten sich generell nicht im Betrieb auf.

Für Beschäftigte aus Risikogruppen (chronische Erkrankungen. Schwangere) werden besondere Schutzmaßnahmen getroffen.

7. Bargeldlose Zahlung

Es wird darauf hingewirkt, bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten zu nutzen und auf Bezahlung mit Bargeld zu verzichten.

In Fällen, in denen dies nicht möglich ist, erfolgt die Übergabe des Geldes über eine geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche, so dass der direkte Kontakt zwischen Personal und Gästen bei der Bezahlung vermieden wird.

8. Regelmäßiges Lüften

Räume, in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, werden häufig gelüftet.