

HYGIENEKONZEPT FLECKENBÜHLER GASTRONOMIE - STAND: 15.06.2020*

Fleckenbühl schult seine Mitarbeiter (innerbetriebliche Maßnahmen) und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten. Die Mitarbeiter werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.

Den Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult

Das Personal hat eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten, sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.

Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, soll eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt werden. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten.

Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Menagen, Tablett, Servietten usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt

Selbstbedienung erfolgt nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.