

FELDSCHLÖBCHEN STAMMHAUS

Hygienekonzept

Eingangsbereich

1. Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert.
2. Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten sind bereitgestellt
3. Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
4. Keine Entgegennahme der Garderobe

Restaurant

5. Gäste werden platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird, dabei auch „Schneisen“ für das Servicepersonal sind beachtet.
6. Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst.
7. Spülmaschinen sind mit Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten.
8. Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.
9. Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind stets die Hände zu waschen oder desinfizieren.
10. Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für Thekenmitarbeiterinnen und für Service-Personal wurde veranlasst
11. kein Barbetrieb
12. Wo möglich kontaktlos bezahlen
13. Kassenoberfläche werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert
14. Spielzeug und Malsachen werden für Kinder nicht ausgehändigt

Toiletten/ Sanitärräume

15. Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife werden zur Verfügung gestellt.
16. Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuch-spender; fest installierte Heißlufttrockner dürfen eingebaut bleiben
17. Regelmäßige Reinigungszyklen mit Nachweis
18. Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.
19. Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten

20. Anbringen von Piktogrammen zum 1,50 m Abstand an Pissoir

Terrasse / Biergarten/ Selbstbedienungskonzepte

21. Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m

22. Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen, Ausgabe durch Personal

23. bei Selbstbedienung im Biergarten konsequent auf den Abstand bei der

Schlangenbildung achten; Abstandsmarkierungen anbringen (mind. 1,5 m), lange Warteschlangen sind zu vermeiden

Küchenbereich

24. Arbeitsmaterialien heiß waschen und reinigen

25. Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung, regelmäßiges Händewaschen

26. Tägliche Dokumentation der Symptomfreiheit von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift.

Personenaufzug

27. Einhalten der Abstandsregelung 1,50 m fremder Personen

(§2 SächsCoronaSchVO)

28. Anbringen von Piktogrammen

29. An den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf die Abstandsregeln (§2, Abs. 1+2) gut sichtbar anbringen.

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

30. Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert.

31. Beim ersten Anzeichen einer Infektion melden

32. Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe

33. Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen 34. Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen

34. Die Maßnahmen müssen auf das jeweilige Objekt / Betriebskonzept angepasst werden.

Personal

35. Das Personal trägt Mund-Nasenschutz während der Dienstzeit, dokumentiert die Symptomfreiheit vor Dienstbeginn und wird 2x wöchentlich im Testzentrum auf Corona getestet.