

Hygienekonzept

Temporäre Gastronomie

Bernsteinsee Velten

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	3
2. Hygienerrelevante Bereiche	3
3. Allgemeinhygiene	4
a. Händehygiene	
b. Lufthygiene	
4. Zugangskontrollen	5
a. Zugangskontrolle und Dokumentation	
b. Meldepflicht	
c. Mund-Nasen-Schutzpflicht	
5. Reinigung	6
a. Grundsätzliches zur Flächenreinigung	
b. Gastraum	
c. Schankvorgarten	
d. Wartebereich vor der Gastronomie	
e. Abfallbeseitigung und -entsorgung	
6. Speisen- und Getränkeservice	7
7. Kassiervorgang	8
8. Beschilderung	8

1. Vorwort

Ein sehr hoher Hygienestandard ist in der Gastronomie Tradition und geübte Praxis. Deren ständige Einhaltung ist eine Kernkompetenz von Gastwirten und Mitarbeitern. Das Coronavirus stellt die Herausforderung, die Hygieneanforderungen in jedem einzelnen Gastronomiebetrieb systematisch noch weiter zu heben, um eine sichere Wiedereröffnung zu gewährleisten. Die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern haben höchste Priorität. Das sich Gäste und Mitarbeiter sicher fühlen ist die Voraussetzung für einen unbeschwerten Gaststättenbesuch. Die Landesregierungen sehen dazu vor, dass ein Hygieneplan erstellt wird.

Ziel ist es, die Gäste als auch die Mitarbeiter vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren. Dieser Hygieneplan soll in regelmäßigen Abständen bewertet und gegebenenfalls überarbeitet werden. Zudem sollen aktuelle Gesetze und Verordnungen Berücksichtigung finden.

Es ist notwendig, jeweils einen Mitarbeiter aus den Teams, mit der Verantwortung der „erweiterten Hygiene“ zu betrauen. Insbesondere sollen so die Einhaltung, Überwachung und Dokumentation dieser erweiterten Hygienemaßnahmen gewährleistet werden.

Für die Erstellung des Hygienekonzeptes sind wichtig:

- Ist-Analyse (Ermittlung der Infektionsrisiken)
- Soll-Analyse (Maßnahmen zur Risikominimierung)
- Kontrollmaßnahmen/Überwachung
- Schulungsmaßnahmen

Eine grundsätzliche Belehrung gemäß § 35 des Infektionsschutzgesetzes muss bereits generell zu Beginn jeder Beschäftigung und dann alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber oder z.B. durch den/die Hygienebeauftragte (alternativ neu: Pandemiebeauftragte) oder durch das Hygiene-Team erfolgen.

2. Hygienerrelevante Bereiche

Es gibt bestimmte Bereiche, die besonders hygienerrelevant sind. Dies sind bei der temporären Gastronomie am Bernsteinsee insbesondere:

- Gastraum
- Schankvorgarten
- Selbstbedienung
- Sanitärraum, Wickelraum, sofern vorhanden
- Umkleieräume & Personalsanitärräume
- Wartebereich vor der Gastronomie
- Abfallraum/Abfallbeseitigung
- Speise- & Getränkeservice
- Kassiervorgang

3. Allgemeinhygiene

a. Händehygiene

Händewaschen ist seit jeher für das Personal zwingend erforderlich. Es ist insbesondere vor dem Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettengang, nach jeder Raucherpause, nach jeder Erste-Hilfe-Maßnahme, dem Berühren des eigenen Gesichtes und jedem Kontakt mit Geld und Gegenständen der Gäste (Jacken, Regenschirm, Kreditkarten, Reinigung des Gästetisches, ...) notwendig.

Das Händewaschen soll unter fließendem Wasser für mindestens 20 Sekunden mit Seife erfolgen. Die Fingerzwischenräume, Handrücken, Fingerkuppen sowie die Nagelfalz sollen nicht vergessen werden. Einmalhandtücher sind zum Abtrocknen zu benutzen. Es ist möglichst eine rückfettende Seife zu verwenden. Die Hände sollen regelmäßig mit lebensmittelgeeigneter Hautschutzcreme eingecremt werden.

Bei der Verwendung von Händedesinfektion sollen 3-5 ml Händedesinfektion mindestens 30 Sekunden lang auf den trockenen Händen verrieben werden, bis sich Hände trocken anfühlen.

Einmalhandschuhe können verwendet werden. Sie müssen lebensmittelecht sein. Sie schützen den Träger vor Kontamination. Sie sollen nur solange wie nötig getragen werden, um ein Aufweichen der Hornhautschicht zu vermeiden. Handschuhe müssen häufig, d.h. alle 15 Minuten, spätestens bei sichtbarer Kontaminierung, gewechselt werden, um eine Verkeimung zu vermeiden. Ist dies aufgrund von fließenden Arbeitsläufen nicht so häufig möglich wie notwendig, können sie auch mit Händedesinfektionsmittel desinfiziert und alsbald gewechselt werden. Auf ein hygienisches Ausziehen der Handschuhe ist zu achten. Dazu greift zunächst eine Hand in die Innenfläche der anderen Hand und hebt den Handschuh an. Die Hand zieht den Handschuh ganz ab und hält ihn fest. Die nicht mehr behandschuhte Hand fasst nun unter die Stulpe der behandschuhten Hand und zieht diesen Handschuh ebenfalls ab, über den Handschuh den festgehaltenen Handschuh. Hände müssen nach dem Handschuhtragen gewaschen oder desinfiziert werden.

Es wird empfohlen die Gäste in die Maßnahmen der Händehygiene einzubeziehen. Hierfür empfiehlt es sich, durch geeignete Formen der Aufklärung (z. B. Plakat) das Interesse für dieses Präventionsanliegen zu wecken und dadurch ein zusätzliches Präventionspotential zu etablieren. Solche Plakate werden im Sanitärbereich und an der Eingangstür angebracht. Idealweise erfolgt die Händedesinfektion über eine **mobile Desinfektionseinheit, die kontaktlos, also mit Sensor arbeitet.**

b. Lufthygiene

Es ist auf eine regelmäßige, und ausreichende und gründliche Lüftung der geschlossenen Bereiche zu achten soweit dies aufgrund der Baulichkeiten möglich ist. Bei gutem Wetter kann die Eingangstür offen gelassen werden, um den Kontakt mit der Türklinke zu reduzieren. Dies gilt nur, wenn der Zugang dennoch zufrieden stellend kontrolliert werden kann.

Der saisonbedingte Betrieb einer Freibadgastronomie findet größtenteils, auch flächenmäßig unter freiem Himmel und an der frischen Luft statt. Verkaufsstände sind zu mehreren Seiten geöffnet, so dass eine permanente Durchlüftung gesichert ist.

4. Zugangskontrollen

a. Zugangskontrolle und Dokumentation

Der Zugang zu gastronomischen Betrieben soll kontrolliert werden. Es wird empfohlen darauf am Eingang hinzuweisen. Zudem sollen Abstandsmarker im Außenbereich auf dem Boden aufgebracht werden **um 1,5m Abstand für eine eventuell auftretende Warteschlange** zu markieren.

Alle Gäste müssen ihre Kontaktdaten, unter Beachtung der geltenden Datenschutzgesetze, hinterlegen. In Abstimmung mit dem Betreiber der Freizeitanlage geschieht dies idealerweise bereits am Eingang bei der Zugangskontrolle zum Freibad. Ist dies der Fall, kann auf eine zusätzliche Dokumentation in den gastronomischen Einrichtungen verzichtet werden.

Bei den Tischen ist auf einen Mindestabstand von 1,5m zu achten. Nicht nutzbare Tische oder Sitzplätze sollen ggf. entsprechend markiert werden. Thekenplätze dürfen entsprechend nicht angeboten werden. Stehplätze sollen ebenfalls nicht angeboten werden. Die Tischpläne sind dazu zu aktualisieren.

Den Gästen sollen, je nach Betriebsamkeit, feste Plätze zugeordnet werden, um unnötiges Bewegen zu vermeiden. Laufwege sollen frei geräumt werden, um auch hier Abstände gewährleisten zu können. Es können Bodenmarkierungen oder Personenleitsysteme genutzt werden, wenn notwendig.

Es wird weiter angeregt, die Verweilzeit für Gäste zu beschränken, um Tische im Laufe der Schicht mehrfach belegen zu können. Da ein laufender Badebetrieb vorherrscht, ist von eher kürzeren Aufenthaltszeiten im Schankgarten auszugehen. Erlaubt die Bauweise der gastronomischen Betriebe nicht den zeitgleichen Überblick über alle Tische, beispielsweise durch verwinkelte Ecken ist für jeden **Bereich ein verantwortlicher Mitarbeiter für die Zugangskontrolle abzustellen**.

Anlieferungen und der Zutritt betriebsfremder Personen während der Geschäftszeit soll vermieden werden. Zulieferer sind in die Hygieneregeln einzuweisen und ihre Anwesenheit zu protokollieren.

b. Meldepflicht

Tritt ein Fall von Corona beim Personal auf, sind umgehend die Betriebsleitung und das Gesundheitsamt (sofern nicht direkt geschehen) zu informieren und der Betrieb zu unterbrechen. Die Zugangsprotokolle mit Kontaktinformationen, sowie die Einsatzpläne des Personals sollen bereitgehalten werden und das Team sich bis zur weiteren Anweisung durch die Behörden in Eigenquarantäne begeben.

Wird im Nachgang ein Fall von Corona bei einem Gast bekannt, meldet sich das Gesundheitsamt im Betrieb, sofern der Gast diesen Kontakt mit angibt. Meldet sich der Gast lediglich selbst in dem gastronomischen Betrieb, ist beim Gesundheitsamt Rat einzuholen und das weitere Vorgehen abzustimmen.

c. Mund-Nasen-Schutzpflicht

Mitarbeiter sind angehalten einen Mund-Nasen-Schutz während der gesamten Arbeitszeit zu tragen. Diese dürfen beim Aufsetzen nicht auf der Innenseite berührt werden.

Sie sind sofort bei Durchfeuchtung zu wechseln. Anschließend müssen sie luftdicht verschlossen und

später gereinigt werden. Die Reinigung soll bei 95 Grad Celsius, wenigstens aber bei 60 Grad Celsius, in der Waschmaschine erfolgen. Die Mund-Nasen-Schutze können hilfsweise auch heiß gebügelt werden. Anschließend müssen sie durchtrocknen. Sofern eine Nasenklemme eingebaut ist, darf diese Trocknung aus Brandschutzgründen nicht in der Mikrowelle geschehen. Getrocknete Masken sind luftdicht bis zur nächsten Nutzung aufzubewahren. Sie sollen ohne lange Lagerzeit wieder Benutzung finden.

5. Reinigung

a. Grundsätzliches zur Flächenreinigung

Die Reinigung soll Schmutz und vorhandene Keime von Oberflächen, Gegenständen und Fußböden beseitigen. Es soll **nur feuchte Staubentfernung** durchgeführt werden, um Staubaufwirbelung zu vermeiden. Bei der Reinigung der Fußböden ist darauf zu achten, dass keine Schmutzverschleppung erfolgt. Reinigungsutensilien sollen täglich bei 95 °C gewaschen werden oder dürfen nur für den Einmalgebrauch sein.

b. Gastraum

Tische und benutzte Stühle oder Bänke müssen nach jedem Gastwechsel gereinigt werden. Hierzu ist **Desinfektionsmittel und ein Einmaltuch zu verwenden**. Das Tuch muss im Anschluss sofort im Abfall entsorgt und die eigenen Hände hygienisch gewaschen oder desinfiziert werden. Nach der Desinfektion wird der Gastbereich nachgereinigt, um Reinigungsrückstände zu vermeiden. Sprühdesinfektion ist aufgrund von inhalativer Belastung abzulehnen. Alkoholische Desinfektionsmittel dürfen aufgrund ihrer Explosionsgefahr nur auf kleinen Flächen verwendet werden.

Auf Tischdecken oder Tischläufern soll verzichtet werden. Menagen und Tischdekoration soll auf ein Minimum reduziert werden. Auch diese müssen nach jedem Gastwechsel gereinigt werden. Kissen und Decken sind regelmäßig, spätestens nach Benutzung zu reinigen.

c. Schankvorgarten

An den Schankvorgarten sind die gleichen Anforderungen zu stellen wie an den eigentlichen Gastraum. **Es sind unbedingt 1,5m Tischabstand** zu gewährleisten. Der **Zutritt muss**, sofern er nicht durch den eigentlichen Gastraum erfolgt, **separat vom Personal gesteuert** werden. Die Dokumentationspflicht gilt auch im Außenbereich. Auf das Rauchen ist, soweit möglich, zu verzichten, da es sich bei Covid19 um eine Lungenkrankheit handelt. Grundsätzlich ist die Außenbestuhlung aufgrund der besseren Luftsituation dem Gastraum vorzuziehen, so lange Abstände zu den Passanten eingehalten werden können.

d. Wartebereich vor der Gastronomie

Der Wartebereich ist durch **Abstandsmarker auf dem Boden, 1,5 Abstand**, zu markieren. Eine desinfizierende Reinigung ist in diesem Außenbereich, mit Ausnahme eventuell vorhandener Aschenbecher, nicht notwendig.

e. Abfall- & Müllbeseitigung

Im Abfallbereich gelten die sonst üblichen HACCP-Vorschriften. Benutzte Handschuhe, Einmalmasken und Einmaltücher müssen aufgrund ihrer Materialbeschaffenheit und

möglichen viralen Belastungen im Restmüll entsorgt werden. Dieser ist stets geschlossen zu halten. Die Mülleimer selbst sind täglich zu reinigen und zu desinfizieren.

6. Speise- & Getränkeservice

Für die Herstellung von Getränken und Speisen gelten die besonderen Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung. Auskunft beim zuständigen Gesundheitsamt ist bei Fragen einzuholen.

Das Personal hat auf die Einhaltung des Abstandes bei der Bestellannahme zu achten. Aus hygienischen Gründen soll möglichst nicht am Tresen bestellt werden. Das Thekenpersonal ist zusätzlich mit einem Hygiene Spuck- und Niesschutz abzuschirmen. Ist die Tischbestellung aufgrund eines Self-Service-Systems nicht möglich, muss die Warteschlange für die Bestellaufgabe markiert werden. Es soll vermieden werden, dass Gäste zu eng bei der Ausgabe beieinander stehen

Werden **Speisekarten** verwendet, sollen diese klassisch gedruckt aber **eingeschweißt** sein, Einweglösungen oder über ein Tablett bereitgestellt werden. Sowohl die eingeschweißten wie auch die Tablett-Lösung müssen nach jedem Gast desinfiziert werden.

Speisen oder Getränke können serviert werden wenn sie A) mit einem Servierwagen vorgefahren, B) am Nachbartisch abgestellt, C) **mit einem Tablett gereicht werden** oder D) an den Tischrand (bei 4er Tischen mit einer 2er-Belegung) gebracht werden, um größtmöglichen Abstand zu gewährleisten. Das Ausheben der Tische erfolgt erst, nachdem Gäste die gastronomischen Betriebe verlassen haben. Werden mehrere Runden oder Gänge bestellt, und ist ein Ausheben (z.B. durch Platzmangel) in der Zwischenzeit unabdingbar, wird empfohlen eine zentrale Geschirrwanne mit Wasser bereit zu stellen. So können die Gäste ihr Geschirr und Gläser selbstständig entsorgen und vermeiden Kontamination mit dem Personal. Es sollte ein Speiseresteimer mit Deckel bereitstehen. Im Anschluss können **Geschirr und Gläser** in dem geschlossenen Behälter/ Geschirrwanne in die Spüle gebracht werden, und bei **mindestens 56 °C** im Back Office oder an der Bar **gereinigt werden**. Die Temperatur der Geschirr- und Gläserspüler ist in den HACCP-Protokollen zu dokumentieren.

Beim Handspülen, z.B. mit Spülboy oder Spülbüsten, können diese Temperaturen nicht erreicht werden! Es soll nachgerüstet oder in großen Maschinen im Backoffice gespült werden. Gegen das Vorspülen von Hand bestehen dagegen keine Einwände. Beim Getränkeservice muss immer darauf geachtet werden, die Gläser so weit wie unten zu berühren, und keinesfalls im Trinkbereich. **Flaschenservice ist zu bevorzugen**. Nachschenkservice soll, soweit möglich, eingestellt werden.

Nach dem Einräumen des Geschirrs müssen die Hände desinfiziert werden. Im Anschluss an die Reinigung muss das Geschirr getrocknet, poliert und staubarm verräumt werden. Gläser sind umgedreht auf Glasmatten aufzubewahren, um Luft- und Staubansammlung zu vermeiden.

Gäste sollen nicht zum Tanzen angehalten werden. Durch das schnelle Bewegen kommt es zu vermehrter Atmung und schnellerem Luftausstoß. Auch Karaoke oder andere Live-Gesangsdarbietungen sind deswegen zu unterbinden.

Es muss während der gesamten Services, darauf geachtet werden, dass auch **Mitarbeiter zu einander den Abstand halten**. Dies gilt auch während Vor- und Nacharbeiten. Es empfiehlt sich **feste Stationen und Teams** einzuteilen. Dadurch benutzen weniger Mitarbeiter die gleichen Arbeitsgeräte. **Zudem kann der Betrieb auch im Krankheitsfall weiter seinen Betrieb aufrechterhalten.**

7. Kassivorgang

Der Kassivorgang ist erneut ein hygienisch anspruchsvoller Vorgang. Er erfordert, wie auch im Einzelhandel, einen recht engen Kontakt zwischen Gast und Personal. Wenn der Gast bar zahlen möchte, kann eine **Geldmappe oder eine Geldschale** verwendet werden. So muss das Geld nicht direkt in die Hand gegeben werden. Diese sind im Anschluss zu desinfizieren. Zahlt der Gast mit einer Karte, kann eine Unterschrift notwendig sein. Die dafür notwendigen Stifte müssen im Anschluss gereinigt werden. Wird kontaktlos, z.B. mit Karte oder Smartwatch gezahlt, kann der Gast das Kartenzahlungsgerät herangehalten bekommen. Nach jedem Zahlvorgang muss das Personal die Hände hygienisch waschen und das Kartenzahlungsgerät **desinfizieren**. Dem Gast kann zum Verlassen der Gastronomie eine erneute Händedesinfektion angeboten werden. Der Türgriff muss, sofern die Tür nicht offen steht, in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden. Beim Zählen des (trockenen) Geldes am Schichtende ist nach Einschätzung weitgehend unbedenklich. Das behüllte Virus ist empfindlich gegen Eintrocknen. Dennoch sollten die Hände im Nachgang hygienisch gewaschen und eingecremt werden.

8. Beschilderung

Um den Gästen beim betreten der gastronomischen Einrichtung die Hygieneregeln **leicht und anschaulich zu verdeutlichen**, werden große Aufsteller und Schilder im A3 Format mit **Piktogrammen** und Beschreibung in **deutscher und englischer Sprache** an den Zugängen, Händedesinfektionsstationen, WC-Bereich, Warteschlangen und WC aufgestellt.

Wo räumlich notwendig, sind neben der Beschilderung zusätzlich **Bodenmarkierungen mit 1,5m Abstand** anzubringen.

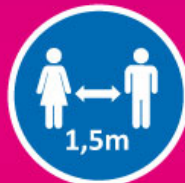
Zusätzlich werden **Flyer mit den Piktogrammen und Regeln** in deutscher und englischer Sprache an die Gäste ausgegeben.

(siehe Anlagen)

Bergmanni
eventgastronomie

Schön, dass Sie da sind!
Um Ihnen und unseren Gästen einen
angenehmen und sicheren Aufenthalt
zu gewährleisten, bitten wir Sie um die
Einhaltung unserer Regeln!

Abstand
halten!



keep your
distance!

Keine
Stehplätze!



no standing
places!

Keine
Selbstbedienung!



no
self service!

Hände
desinfizieren!



disinfect
hands!

Husten in die
Armbeuge!



cough in the
crook of the arm!

Ein- und Ausgänge
beachten!



note entrance
and exit!

Nice to have you here!
To give you and our guests
pleasant and safe stay
to guarantee, we ask you for the
Adherence to our rules!

**Bitte halten
Sie Abstand!**



**please keep
your distance!**

Hier nur
AUSGANG



EXIT
only here

Hier nur
EINGANG



ENTRANCE
only here

Bitte
desinfizieren Sie
Ihre Hände!



Please
disinfect
your hands!





www.bergmannevent.de