

Schutz- und Hygienekonzept zur Eindämmung der Corona-Pandemie

(WeGaHo GmbH, Nikolaistraße 51, Weißenfels)

Grundsätzliches

Das Virus wird nach jetzigem Wissensstand in allererster Linie durch Tröpfcheninfektion von Mensch zu Mensch weitergegeben. Daher gilt sowohl für Mitarbeiter als auch Gäste:

- 1,5 m – 2 m Abstand halten, wenn kein Abstand gehalten werden kann, ist ein medizinischer Mund-Nasen-Schutz zu tragen
- in allen öffentlichen Bereichen ist ein medizinischer Mund-Nasen-Schutz zu tragen
- regelmäßig Hände waschen, Seife zerstört das Virus
- möglichst nicht in das Gesicht fassen
- im Aufzug und Toilettenbereich auf Mindestabstand achten
- allgemeine und verstärkte Hygienemaßnahmen (HACCP) sowie Desinfektionsmaßnahmen beachten
- Hinweise der BGN und des arbeitsmedizinischen Dienstes zur Kenntnis nehmen und individuell umsetzen
- gegenseitige Kontrolle bzgl. der Einhaltung von Hygienemaßnahmen
- bei Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber etc.) nicht das Betriebsgelände betreten bzw. zur Arbeit gehen

Pandemieplan beachten

(Verdacht besteht bei ersten Anzeichen einer Erkrankung insbesondere mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden)

- bei Verdacht auf eine COVID-19-Erkrankung ist die Person umgehend nach Hause zu schicken bzw. in einen gesonderten Raum zu führen (Kontakt zu anderen Personen vermeiden)
- Verdachtsperson medizinischen Mund-Nasen-Schutz anbieten
- Arzt vorerst telefonisch kontaktieren und den Anweisungen entsprechend Folge leisten
- Kontaktflächen sind umgehend gründlich zu reinigen/desinfizieren
- Räume, in denen sich die besagte Person aufgehalten hat, sind mehrfach für jeweils mind. 30 Minuten zu lüften (Fenster nicht kippen)
- feststellen welche Personen sich in unmittelbarer Nähe der Verdachtsperson aufgehalten haben und notieren
- betreffende Person hat sich umgehend in häusliche Quarantäne zu begeben, bis ein etwaiges ärztliches Ergebnis vorliegt
- über den Zeitpunkt der Rückkehr an den Arbeitsplatz entscheidet der Arzt

Küche

- getrennte Arbeitsbereiche mit 1,50 m Abstand einrichten
- nur bei eingeschalteter Lüftung arbeiten
- Küchenlüftung möglichst eine Stunde vor dem Betreten und eine Stunde nach Verlassen der Küche laufen lassen
- Arbeitsgeräte weitgehend personenbezogen nutzen
- Arbeitsgeräte, vor Benutzerwechsel gründlich reinigen
- Geschirr und Co. bei mind. 60 Grad reinigen
- mehrfach gründlich lüften

Rezeption

Kontrolle und Hinweis von medizinischem Mund-Nasen-Schutzpflicht und Abstandsregeln

- im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern medizinischen Mund-Nasen-Schutz tragen, Abstand halten
- auf Abstand der Gäste untereinander achten, bei großem Check-out-Andrang, Termine vergeben: (z. B. in 10 Min um 10.10 Uhr)
- Abtrennung durch Plexiglas
- bei Schlüssel- oder Geldübergabe ist mit einer Ablage zu arbeiten, nicht Hand in Hand
- genutzte Kugelschreiber sowie ec-cash Geräte nach Gebrauch desinfizieren
- Rückgabe der Zimmerschlüssel durch Ablage in gesonderte Kiste, danach desinfizieren
- Aufnahme nur von zulässigem Personenkreis (Geschäftsreisende, Gesunde ...)
- Medizinischer Mund-Nase-Schutz und Einmalhandschuhe können für Betriebsfremde käuflich erworben werden

Restaurant/Biergarten

- Lüftung möglichst eine Stunde vor dem Betreten bis eine Stunde nach Verlassen laufen lassen
- Abstand zwischen den Tischen und Stühlen ist gewährleistet, es werden nur die Plätze eingedeckt, die den Abstandsregeln entsprechen
- Handdesinfektion in den Eingangsbereichen vorhanden
- Hinweis auf Abstands- und Hygieneregeln
- Gäste werden ausschließlich platziert
- mit Mundschutz arbeiten, Abstand zu Gästen und Kollegen halten
- alle Gäste werden platziert und es werden, je nach aktueller gesetzlicher Vorgaben persönliche Daten wie z.B. Name, Anschrift, Geb.-Datum, Telefonnummer, Gesundheitszustand erfasst, laut Datenschutzrichtlinie
- auf max. Personenanzahl an einem Tisch achten
- nach jedem Service und Abräumen Hände waschen
- Kontakt am Tisch auf das Notwendige beschränken, Service evtl. mit Hilfe von Gueridons oder Einsetzen auf nicht belegter Seite, Gäste ziehen Speisen und Getränke zu sich hin
- kein Einschenken oder Nachschenken von Getränken
- wenn machbar, bedient nur ein Mitarbeiter pro Tisch
- abgepackte Portionen bevorzugen (Zucker, Salz, Pfeffer)
- nach dem Gästebesuch ist der betreffende Tisch und Stuhl umgehend zu reinigen u. zu desinfizieren
- wenn möglich einzeln arbeiten (z.B. nur ein Mitarbeiter an der Theke)
- bei Geldübergabe ist mit einer Ablage zu arbeiten, nicht Hand in Hand
- genutzte Kugelschreiber sowie ec-cash Geräte nach Gebrauch desinfizieren
- Gläser und Co. bei mind. 60 Grad reinigen

Housekeeping

- Abstandsregeln einhalten
- Medizinischen Mund-Nasen-Schutz tragen
- vor und während der Zimmerreinigung gut lüften
- Touch-Points (z.B. Türklinken, Lichtschalter ...) werden extra desinfiziert

- bei Umgang mit potenziell kontaminierten Gegenständen, Einmalhandschuhe anziehen
- ggf. kontaminierte Wäsche ist gesondert verschlossen zu lagern und dem Reinigungsunternehmen kenntlich zu übergeben
- jeder Mitarbeiter hat seine eigenen Reinigungsutensilien
- bekannte Hygieneregeln (Farbcode der Tücher, Dosierung der Reinigungsmittel etc.) einhalten
- alle Bereiche werden ausreichend mechanisch be- und entlüftet
- keine Auslage von Werbung und Informationsmaterial, welche nicht gereinigt werden kann

Allgemein

- max. 2 Personen gleichzeitig im Pausenraum
- Regeln durch Aushänge kommunizieren
- Fahrzeuge sind nach jeder Nutzung zu desinfizieren – hierzu liegen Desinfektionstücher bereit
- bei Schichtübergabe, Schulungen und Meetings ist auf den Sicherheitsabstand zu achten
- Umkleieräume sind einzeln zu nutzen ggf. kontaminierte Kleidung ist gesondert und verschlossen zu lagern
- werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren. Bei Bedarf ist eine Hautschutzcreme aufzutragen.
- Betriebsfremde sind auf die geltenden Hygienemaßnahmen hinzuweisen
- Reinigungs- und Lüftungsintervalle werden erhöht
- bei der Reinigung sämtlicher WC's ist darauf zu achten, dass beim Spülen der Toilettendeckel geschlossen ist
- beim Wechsel der Filter in den Lüftungsanlagen ist besonders darauf zu achten, dass diese Viren enthalten können; daher ist zwingend entsprechende Schutzkleidung zu tragen; die Filter sind fachgerecht in verschlossenen Behältern zu entsorgen
- jeder Mitarbeiter hat die Möglichkeit sich 2x wöchentlich, mit Hilfe eines Coronavirus-Antigentests, selbst zu testen (Tests werden durch das Unternehmen zur Verfügung gestellt)

Im Außendienst ist ebenfalls zwingend auf die Einhaltung der vorgenannten und vor Ort zu beachtenden Anweisungen zu achten.

Bei Fragen zur Vorsorge und zum Schutz kann auch der Betriebsarzt kontaktiert werden.

Weißenfels, den 19. April 2021

WEISSENFELSER GASTRONOMIE &
HOTEL GMBH
Hotel & Restaurant "Jägerhof"
Nikolaistr. 51 • 03443 Weißenfels
Tel: 03443 3340 • Fax: 03443 33 41 00
Internet: www.jaegerhof-weissenfels.de

