

FILOS HÄLT ABSTAND

Infektionsschutz- und Hygienekonzept

Stand 08.05.2020

Inhalt:

Vorbemerkung.....	S. 02
Allgemeine Maßnahmen.....	S. 03/04
Maßnahmen zur Personalhygiene...	S. 05/06
Maßnahmen im Empfangsbereich...	S. 07
Maßnahmen im Gastraum.....	S. 08
Maßnahmen in der Küche.....	S. 09
Toiletten.....	S. 10
Desinfektion	S. 11

Vorbemerkung:

Ab dem 11.05.2020 dürfen gastronomische Betriebe in Nordrhein-Westfalen nach dem Corona-Lockdown unter Einhaltung des Abstandgebotes und bei Vorlage eines „Infektionsschutz- und Hygienekonzeptes“ wieder öffnen.

Leider finden sich weder auf der Website der Landesregierung noch auf denen des Landesgesundheitsministeriums oder der Gesundheitsämter genaue (nicht mal ungenaue...!) Vorgaben oder Leitfäden für diese Konzepte.

Bei der Erstellung des Infektionsschutz- und Hygienekonzeptes für unser Restaurant haben wir uns an den Empfehlungen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA und denen der Berufsgenossenschaft Nahrung und Gaststätten orientiert.

Wir als Gastronomen sind keine Infektionsschutzexperten, hingegen verfügen wir in Bezug auf Hygienemaßnahmen durchaus über eine gewisse Erfahrung und Routine, wir arbeiten seit langem mit HACCP-Standards und dokumentieren die entsprechenden betrieblichen Maßnahmen.

Ohne also genaue Vorgaben an die Hand bekommen zu haben, haben wir nach bestem Wissen und Gewissen das folgende Konzept erstellt, sollte es Erweiterungsvorschläge o. Ä. geben, werden wir diese dankbar aufnehmen.

Liebe Gäste, bleiben sie gesund!

Allgemeine Maßnahmen:

Tischabstandsregeln:

Sowohl im Gastraum als auch im Bereich der Außengastronomie werden die Tische so platziert, dass ein Mindestabstand zwischen den Sitzplätzen von 1,5 Metern gewährleistet ist.

An der Theke, an der im Normalbetrieb ebenfalls Gäste sitzen und verzehren können, verzichten wir auf diese Sitzplätze.

Durch Platzierung der Gäste an ihren Tischen versuchen wir je nach Gästeaufkommen größtmöglichen Abstand zwischen unterschiedlichen Besuchern zu gewährleisten.

Kundeninformation:

Durch ein sichtbares Plakat im Eingangsbereich werden unsere Gäste auf die Notwendigkeit der Einhaltung bestimmter Maßnahmen hingewiesen. Neben allgemeinen Handlungsanweisungen (Aufforderung zum Abstandhalten, regelmäßiges Händewaschen, Nießen und Husten in die Armbeuge...) wird der Hinweis „Wait to be seated“ erfolgen, also, dass die Gäste vom Servicepersonal an den Tischen platziert werden. Ebenso wird ausdrücklich auf die Möglichkeit von bargeldloser Zahlung hingewiesen.

Eine gesonderte Gastinformation erfolgt am Treppenaufgang und -abgang (s. S. 10 / architektonische Besonderheiten)

Das Hygienekonzept wird auf der Internetseite veröffentlicht, somit ist dieses für die Gäste, auf deren Mitarbeit und Unterstützung wir bei der Umsetzung angewiesen sind, kontaktlos einsehbar und transparent.

Lüftung:

Wann immer es witterungsbedingt möglich erscheint, wird die Eingangstür zum Restaurant geöffnet sein, sodass Gäste ohne Berührung von Türgriffen eintreten können. Zusätzlich sind im Gastraum und in der Küche Fenster geöffnet, um eine bestmögliche Raumdurchlüftung zu gewährleisten.

Gruppengröße:

Wir gehen grundsätzlich von einer Bewirtung von Einzelpersonen, Paaren oder Familien aus und bereiten ob dessen Zweier- bis Vierertische vor. Bei Reservierungsanfragen von größeren Gruppen behalten wir uns vor, uns nach der Zusammensetzung der Gruppe zu erkundigen, eine Platzierung an mehreren getrennten Tischen vorzuschlagen oder gegebenenfalls auch eine Bewirtung abzulehnen.

Wir sind uns bewusst, dass dieser Punkt sehr heikel ist, wir als Gastronomen sind eigentlich nicht die Erfüllungsgehilfen der Behörden. Da aber gleichzeitig unsere wirtschaftliche Existenz davon abhängig ist, dass wir ein Hygienekonzept schlüssig umsetzen, haben wir uns zu dieser Maßnahme entschieden.

Da es in Nordrhein-Westfalen im Gegensatz zu anderen Bundesländern keine Reservierungspflicht für das Gastgewerbe (zur späteren Nachverfolgbarkeit bei Infektionsfällen) gibt, verzichten wir darauf, irgendwelche weiteren personenbezogenen Daten unserer Gäste zu erheben.

Personalhygiene:

Besondere Schutzmaßnahmen:

Alle Mitarbeiter werden dazu angehalten, Hygienemaßnahmen wie regelmäßiges Händewaschen und -desinfizieren zu verfolgen.

Alle Servicemitarbeiter arbeiten mit Mundschutz, für bestimmte Arbeiten wie das Eindecken der Tische vor der Schicht werden Handschuhe angezogen, die anschließend entsorgt werden.

Mitarbeiter in der Küche arbeiten mit Mundschutz und Handschuhen, die sie regelmäßig, spätestens nach 2 Stunden entsorgen und wechseln.

Der Betrieb stellt den Mitarbeitern dafür in ausreichender Anzahl Handschuhe und Mundschutze zur Verfügung.

Ebenfalls steht den Mitarbeitern Handdesinfektion zur Verfügung.

Arbeitswäsche:

Arbeitskleidung der Mitarbeiter in Küche und Service werden nach jeder Schicht gewaschen, eine mehrmalige Verwendung ist untersagt. Küchentücher, Putzlappen etc. werden häufiger auch während einer Schicht gewechselt und anschließend gereinigt.

Für das Händewaschen stellt der Betrieb den Mitarbeitern Einweghandtücher zum Trocknen zur Verfügung.

Freizeitverhalten der Mitarbeiter:

Da der wirtschaftliche Fortbestand des Unternehmens davon abhängt, Infektionsgeschehen in unseren Gasträumen auf jeden Fall zu vermeiden und das Risiko dazu zu minimieren, werden alle Mitarbeiter eindringlich aufgefordert, auch in ihrer Freizeit die bekannten Abstands- und Kontaktregelungen strikt einzuhalten.

Die Mitarbeiter erklären sich mit dieser Maßnahme einverstanden.

Mitarbeiterbelehrung und -information:

Vor Wiederaufnahme des Geschäftsbetriebes werden die Mitarbeiter über die Maßnahmen des Infektionsschutz- und Hygienekonzeptes auf einer Personalversammlung (unter Einhaltung aller Abstandsregeln) informiert, die Mitarbeiter der verschiedenen Bereiche (Küche, Service) erhalten zudem Handzettel mit Anweisungen für die persönlichen Verhaltensregeln und geänderten Arbeitsabläufe.

Maßnahmen im Empfangsbereich.

Wie unter dem Punkt „Allgemeine Maßnahmen / Kundeninformation“ bereits beschrieben, werden Gäste vor Betreten des Lokals mittels eines Plakats über Maßnahmen und empfohlene Verhaltensweisen aufgeklärt.

Im Eingangsbereich steht ein Handdesinfektionsspender zur Verfügung, die Gäste werden vom Personal aufgefordert, beim Betreten des Lokals die Hände zu desinfizieren. Anschließend werden sie vom Servicepersonal zu ihrem Platz geführt.

Garderobe der Gäste wird vom Servicepersonal nicht abgenommen.

Maßnahmen im Gastraum:

Abstand zwischen den Mitarbeitern:

Ein Mitarbeiter arbeitet hinter der Theke und wird von dort aus auch nicht zwischendurch im Gastraum Bestellungen aufnehmen, servieren oder Tische abräumen.

Die Getränkeausgabe erfolgt über die Theke hinweg, die Servicemitarbeiter betreten den Thekenbereich nach Möglichkeit nicht. Servicemitarbeiter sind strikt für einen bestimmten Bereich (z.B. Gastraum oder Terrasse) zuständig und halten so möglichst Abstand zueinander.

Abstand zu den Gästen:

Die Mitarbeiter verzichten selbstverständlich auf direkten Kontakt (Händeschütteln etc.) den Gästen gegenüber.

In Kommunikationssituationen wird Abstand gehalten, die Gäste werden darüber informiert, während des direkten Servierens, bzw. Abräumens auf Wortwechsel zu verzichten.

Getränke werden vom Servicemitarbeiter auf einem Tablett serviert, die Gäste nehmen sich die Getränke selbst von diesem Tablett.

Besondere Hygieneregeln:

Es werden keine Salz- und Pfefferstreuer eingedeckt, auf Wunsch werden diese dem Gast ausgehändigt und anschließend desinfiziert.

Speisekarten werden in Plastik laminiert oder in Plastikumschlägen ausgegeben, nach jedem Gästekontakt werden diese desinfiziert.

Getränkemenüs werden nach jeder Tischbelegung gewechselt und anschließend für 3 Tage nicht wieder benutzt.

Nach jeder Benutzung durch einen Gast wird das Kreditkartengerät desinfiziert.

Beim Eindecken der Tische tragen die Servicemitarbeiter Handschuhe, die anschließend entsorgt werden.

Benutzte Gläser hinter der Theke werden möglichst schnell gespült und in ausreichendem Abstand von sauberen Gläsern gelagert.

Maßnahmen in der Küche:

Abstand zwischen den Küchenmitarbeitern:

Die Arbeitsabläufe werden so gestaltet, dass Abstand zwischen den Mitarbeitern möglich bleibt, der Koch am Herd bleibt auf seinem Posten und übernimmt dafür die dort erforderlichen Arbeiten des kalten Postens, der Mitarbeiter dort verfährt umgekehrt ebenso. Wenn immer möglich, wird auf einen dritten Mitarbeiter (Spüler) verzichtet.

Besondere Hygieneregeln:

Abgeräumtes gebrauchtes Geschirr wird strikt in der Spülküche deponiert und möglichst schnell gereinigt, dabei wird immer ein Abstand zum gereinigten Geschirr und anderen Küchenutensilien eingehalten.

Küchengeräte und Maschinen (z.B. Fleischwolf) werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert.

Toiletten

Auf den Toiletten wird an den Handwaschbecken zusätzlich ein Desinfektionsspender zu Verfügung gestellt, die Gäste werden dazu aufgefordert, sich nach der Handwäsche die Hände zu desinfizieren.

Weitere Desinfektionsmaßnahmen erfolgen nach einem Desinfektionskonzept, das gesondert erläutert wird (S. 11)

Desinfektionskonzept:

Wie bereits beschrieben, steht den Gästen Handdesinfektion im Eingangsbereich und auf den Toiletten zur Verfügung, ebenso den Mitarbeitern an ihren Handwaschbecken.

Ebenfalls bereits beschrieben ist die Desinfektion von Salz- und Pfefferstreuern, den Speisekarten, dem Kreditkartengerät sowie von Küchengeräten und Maschinen nach jedem Gebrauch.

Darüber hinaus werden folgende Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt:

Die Handläufe der Treppe, die Türklinken an den Gästetoiletten, die Wasserhähne auf den Gästetoiletten, die WC-Sitze, die Knöpfe zum Abspülen an WCs und Pissoirs werden 4mal täglich im Abstand von ca. 3 Stunden desinfiziert.

Die Kasse, insbesondere die Bedieneroberfläche wird nach jeder Schicht desinfiziert.

Alle Tischplatten werden nach jeder Tischbelegung desinfiziert.

Oberflächen hinter der Theke und in der Küche werden nach der Reinigung nach Schichtende desinfiziert, darüber hinaus erfolgt eine zusätzliche Desinfektion nach dem Mittagsgeschäft.