Checkliste zu den Vorgaben für die Erstellung eines individuellen Hygienekonzeptes

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 bereitstellen
3. Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen, Nutzungen von Piktogrammen
4. Keine Entgegennahme der Garderobe

Gastronomische Einrichtungen

5. Gäste so platzieren, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird, dabei auch „Schneisen“ für das Servicepersonal beachten.
6. Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.
7. Sofern möglich sind Spülmaschinen zu verwenden. Bei Verwendung von Spülmaschinen sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten. Bei Spülen von Hand bzw. mit manuellen Spülgeräten ist zwingend warmes Wasser zu verwenden. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.
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 stets die Hände waschen oder desinfizieren.
10. Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für ThekenmitarbeiterInnen und für Service-Personal
11. kein Barbetrieb
12. Wo möglich kontaktlos bezahlen
13. Kassenoberfläche regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren
14. Spielzimmer oder Spielecken für Kinder sollten weiterhin geschlossen bleiben

DEHOGA SACHSEN

Toiletten/ Sanitärräume

15. Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife zur Verfügung zu stellen.
16. Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuchspender; fest installierte Heißlufttrockner dürfen eingebaut bleiben
17. Regelmäßige Reinigungszyklen (mind. aller 6 Stunden, bei Bedarf häufiger) mit Nachweis
18. Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.
19. Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3-Stunden Rhythmus
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. Arbeitsmaterialen heiß waschen und reinigen
25. Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung, regelmäßiges Händewaschen
26. Tägliche Dokumentation der Symptomfreiheit von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift.

Rezeption

27. Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Rezeptionist gestalten
28. Mund- und Nasenschutz tragen oder mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialen das Infektionsrisiko verringern
29. Vor der Rezeption zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme oder Abstandsmarkierungen anbringen
30. Keinen Obstkorb mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
31. Zimmerschlüssel und –karten beim Neukodieren desinfizieren

32. Wo möglich kontaktlos bezahlen

Auf der Etage

33. mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfizieren.

34. Bei Gastkontakt Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann

Personenaufzug

35. Einhalten der Abstandsregelung 1,50 m fremder Personen (§2 SächsCoronaSchVO)

36. Anbringen von Piktogrammen

37. An den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden Verhaltens-regeln in Bezug auf die Abstandsregeln (§2, Abs. 1+2) gut sichtbar anbringen.

Besonderheiten: Eisdielen / Quick-Service Konzepte

38. vorzugsweise kontaktlos bezahlen

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

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

40. Beim ersten Anzeichen einer Infektion melden

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

42. Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen

43. In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten

44. Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen

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