

Hygienekonzept Hinterhöfle in Volkach

- Das Hinterhöfle sieht sich in der gesellschaftlichen Pflicht, seinen Beitrag zur Eindämmung der Covid19-Pandemie zu leisten. Oberste Priorität hat dabei der Schutz der Gesundheit unserer Gäste, sowie Mitarbeiter/Innen und deren Familien. Dabei stehen Infektionsschutz und Hygienemaßnahmen im Mittelpunkt.
- Das nachfolgende Dokument dient der zusammenfassenden Darstellung der Maßnahmen und Konzepte, die spezifisch für die lokalen Rahmenbedingungen zur Anwendung kommen und gilt ab sofort bis auf Weiteres. Anpassungen an sich ändernde Vorgaben erfolgen zeitnah und dynamisch.
- Das Hinterhöfle reagiert damit auch auf die Anforderung der Bundesregierung vom 13.05.2020, auf der Grundlage einer angepassten Gefährdungsbeurteilung ein Hygienekonzept umzusetzen und einer potentiellen Kontrolle zugänglich zu machen.
- Das Hygienekonzept dient gleichzeitig als Gefährdungsbeurteilung

Hygienekonzept Hinterhöfle in Volkach

Risiko

Ohne Hygienekonzept gäbe es eine Erhöhung des Infektionsrisikos der Gäste, Mitarbeiter/Innen und damit verbunden ein erheblicher wirtschaftlicher Schaden für die Gesellschaft bzw. dem Hinterhöfle

Maßnahmen

- Erarbeitung eines Hygienekonzeptes für das Hinterhöfle
- Schulung des Personals und der Mitarbeiter/Innen des Unternehmens
- Bereitstellung von Hinweistafeln

Aktive Mitwirkungspflicht der Gäste

- Wir bitten Sie, Ihre persönliche Schutzausrüstung wie Masken für Mund- und Nasenschutz, sowie bei Bedarf von Einweghandschuhen, bis auf Weiteres bei Ihren Besuchen mitzubringen
- Die gültigen Abstandsregeln, als auch Hygieneregeln wie regelmäßiges und gründliches Händewaschen und die Beachtung der Hust- und Nies- Etikette bis auf Weiteres einzuhalten
- Dass das Hinterhöfle bei Nichteinhalten der Maßnahmen von seinem Hausrecht Gebrauch machen wird und den Zugang zum Gelände verwehrt oder Gäste vom Gelände wieder verweist
- Selbstkontrolle der Gäste beim Gang auf die Gästetoilette mit Beachtung der geltenden Abstandsregel von 1,5m

Allgemeine Maßnahmen

Risiko

Infektionsrisiko durch direkten Kontakt nicht nur am Arbeitsplatz, sondern auch auf dem Weg dorthin/ von dort weg.

Maßnahme

- Zwingende Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln in der Belegschaft und mit/ beim Kunden; regelmäßige Nutzung der bereitgestellten Desinfektionsmöglichkeiten
- Vermeidung von Fahrgemeinschaften zur Arbeit und Nachhause
- Wechselweise Schichten fester Mitarbeitergruppen, die sich physisch nicht begegnen, sowohl im Service als auch in der Küche
- Vermeidung von Warteschlangen durch Kennzeichnung der Abstandsbereiche (Klebeband am Fußboden)
- Verlegung des Reservierungsterminals in den Eingangsbereich, zum Platzieren
- MitarbeiterInnen benutzen ausschließlich, die dafür vorgesehenen Personaltoiletten unter Berücksichtigung der Abstandsregel

Allgemeine Maßnahmen 2/2

Risiko

Infektionsrisiko durch direkten Kontakt nicht nur am Arbeitsplatz, sondern auch auf dem Weg dorthin/ von dort weg.

Maßnahme

- Beschränkung von Präsenz auf das absolute Minimum
- Durchführung von Meetings nach Möglichkeit unter Nutzung digitaler Medien (geplant: Einführung von Microsoft Teams)
- Abhalten von Kleingruppen- Meetings nur unter Einhaltung der lokalen Hygiene- (z.B. Abstand) und Versammlungsregeln
- Pausen werden so gelegt, dass jeder Mitarbeiter seine Pause unter Wahrung der geltenden Abstandsregel im Personalraum verbringen kann.
- Keine Versammlung größerer Gruppen

Zusätzliche Maßnahmen im Küchenbereich

Risiko

Infektionsrisiko durch direkten Kontakt am Arbeitsplatz

Maßnahme

- Einhaltung der Abstandsbestimmungen, wenn irgend möglich,
- Wenn nicht möglich, Beschränkung auf ein zeitliches Minimum unter Nutzung von Schutzausrüstung (z.B. Gesichtsmasken)
- Regelmäßiges Lüften mittels Lüftung für Luftaustausch sorgen
- Personenbezogene Nutzung von Koch-, Küchenutensilien und Schutzausrüstung, ansonsten Desinfektion von Arbeitsmitteln nach Nutzung
- Einstellung der Küchenspülmaschine auf 75°C

Zusätzliche Maßnahmen im Thekenbereich/ Servicebereich

Risiko

Infektionsrisiko durch direkten Kontakt am Arbeitsplatz, sondern auch im Kontakt/ Umgang mit Gästen.

Maßnahme

- Einhaltung der Abstandsbestimmungen, wenn irgend möglich. Wenn nicht möglich, Beschränkung auf ein zeitliches Minimum.
- Verpflichtendes Tragen von Schutzmasken im Theken-, Ausgabe- und Servicebereich
- Personenbezogene Nutzung der Kassen, Arbeitsmittel und Schutzausrüstung, ansonsten Desinfektion von Arbeitsmitteln nach Nutzung!
- Menagen werden bei Bedarf zur Verfügung gestellt und nach Benutzung, gesäubert und desinfiziert. Speise- und Getränkekarten werden nach Benutzung ausgewechselt.
- Einstellung der Gläserpülmaschine auf 75°C
- Regelmäßiges Stoßlüften zur vollen Stunde (ca. 2 min), ab 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr, indem das Dach komplett geöffnet wird

Reinigung/ Desinfektion von Arbeitsplätzen/ Theke

Risiko

Infektionsrisiko durch direkten/ indirekten Kontakt am Arbeitsplatz, Kontakt mit Gästen, Zugangsbereichen und Toilettenbereich

Maßnahme

- Platzierung von Spendern zur Desinfektion der Hände im Eingangsbereich, im Thekenbereich sowie an den Gästetoiletten
- Regelmäßige Nutzung der bereitgestellten Desinfektionsmöglichkeiten
- Regelmäßige Reinigung von Kontaktflächen (z.B. Türklinken) und genutzten Arbeitsplätzen und Arbeitsflächen
Dokumentation findet durch ausgehängte Checklisten statt.

Hygienetipps 1/2

Mit Hygiene gegen das Coronavirus

Einfache Maßnahmen helfen, um vor Infektionskrankheiten zu schützen.

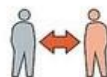
Vorbeugung



Regelmäßig mit Seife die Hände waschen. Nicht vergessen: Handrücken und zwischen den Fingern.



Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen.



Ca. 2 Meter Abstand zu möglicherweise Erkrankten halten.



Räume regelmäßig lüften.



Keine persönlichen Utensilien wie Besteck oder Handtücher teilen.

bei Verdacht auf Erkrankung

Kontakt und Nähe zu Anderen vermeiden, zu Hause bleiben.



Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

Draußen Mund-Nasen-Schutz tragen und diesen bei Durchfeuchtung wechseln (zum Schutz Anderer beim Husten/Niesen).



Keinem die Hand geben.



Vor dem Gang in die Arztpraxis anrufen, um Ansteckung anderer Patienten zu vermeiden.



ausgewählte Maßnahmen

In Einwegtaschentuch oder die Armbeuge niesen und husten, dabei von Anderen wegdrehen. Danach Hände waschen.



© Globus 13782

Hygienetipps 2/2

Piktogramme Händewaschen – 5 Schritte



Nass machen



Rundum einseifen



Zeit lassen



Gründlich abspülen



Sorgfältig abtrocknen

infektionsschutz.de
Wissen, was schützt.

CC BY-NC-ND

Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) Stand: 2017

Weitere Maßnahmen seit Mai 2020 und Mitarbeiterschulung zur Dokumentationspflicht

- Am Eingang im Torbogen steht immer ein Schild mit dem Hinweis:
Bitte am Empfang melden Sie werden platziert
- Bei starker Frequenz ersetzen wir dies durch ein Schild mit „strengerer“ Regelung:
Bitte hier warten – Gäste mit Reservierung am Empfang melden
- Anschaffung von 5000 Kugelschreibern (Juli 2020). Es sind ausschließlich desinfizierte Stifte verwenden (gerne zum Mitnehmen).
- Gästeanmeldeformular Höfle modifiziert, denn:
 - Neu seit 06.10.20 sind die Daten je Hausstand zu erfassen (Angehörige des eigenen Hausstands, Ehegatten, Lebenspartnern, Partnern einer nichtehelichen Lebensgemeinschaft, Verwandten in gerader Linie, Geschwistern sowie Angehörige eines weiteren Hausstands, ODER eine Gruppe von bis zu 10 Personen).
 - Es gibt die Option Gäste auf derer Initiative mit Fremden zusammen zu setzen
- Gästeanmeldeformular Sky-Keller:
 - Erfassung je Gast erforderlich/Bereiche mit max. 10 Gäste
- Folglich können Großfamilien größere Tische als 10 Personen bilden
- Andere Gäste müssen bei mehr als 10 Pers./Tisch die Abstandsregel 1,5m einhalten, daher bilden wir für diese nach wie vor keine Größeren (aus Platzgründen sowieso nicht möglich)
- Jeder Servicemitarbeiter trägt bezüglich der vorschriftsmäßigen Erfassung von Gästedaten in seiner Servicestation persönlich die Verantwortung indem man sich in seiner Station permanent Überblick über „seine Gäste“ verschafft.
 1. Der Servicemitarbeiter prüft um welche Art von Gästen es sich handelt.
 - Anhand der Reservierungsschilder
 - Oder am Empfangsterminal, bzw. am Service Ipad erfolgen.
 - Oder man kann auch die Serviceleitung fragen.
 - Die ultimative Prüfung erfolgt bei Begrüßung des Gastes am Tisch:
„Guten Tag, haben Sie reserviert“ und dann die Erläuterung je nachdem ...
 2. Wir unterscheiden:
 - a. Reservierte Gäste: Name, Telefonnummer sind im Reservierungssystem OpenTable (OT) erfasst (Anrufer, persönlich, schriftlich gebucht) sind immer vollständig erfasst, müssen nichts mehr ausfüllen
 - b. Mitankömmlinge (seit 06.10.20): Bei der Reservierung „dabei“, aber andere Hausstände müssen das Gästeanmeldeformular ausfüllen.
 - c. Walkin: Andere Gäste müssen das Gästeanmeldeformular ebenfalls ausfüllen.
 3. Nach dem die Gäste den Tisch verlassen haben, das ausgefüllte Anmeldeformular um die „Gehen-Zeit“ ergänzen, im Office ablegen (erledigt alternativ die Serviceleitung)
 4. Digital registrierte Gäste können alternativ „beendet“ werden (u.U. a.v./Serviceleitung).

Praktische Platzierungsempfehlungen (auch für die Zeit nach Corona):

5. Gäste die sich an noch nicht gereinigte Tische setzen darauf hinweisen:
„Sie tun dies ohne unsere Erlaubnis und auf eigene Gefahr“.
6. Für den Fall starker Gästefrequenz: Die Bedienung soll an jedem Tisch in Ihrem Service Anmeldeformulare und desinfizierte Kugelschreiber auslegen.