

## **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.

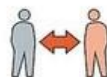
#### Vorbeugung



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 (zur Mitarbeiterschulung)

- Am Eingang im Torbogen ein Hinweisschild: *Bitte am Empfang melden Sie werden platziert*
- Bei starker Frequenz ersetzt die Serviceleitung dies durch ein Schild mit strengerer Regelung: *Bitte hier warten – Gäste mit Reservierung am Empfang melden*
- Anschaffung von 5000 Kugelschreibern (Juli 2020). Hinweis am Tisch: *„Es sind ausschließlich desinfizierte Stifte verwenden (gerne zum Mitnehmen)“*.
- Die Gästeanmeldeformulare wurden modifiziert, denn:
  - 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
- Folglich können Großfamilien aktuell größere Tische als 10 Personen bilden
- Andere Gäste müssten bei mehr als 10 Pers./Tisch die Abstandsregel 1,5m einhalten, wir bilden dafür keine großen Tische, allein schon aus Platzgründen!
- 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. Sobald die Gäste den Tisch verlassen haben wird das ausgefüllte Anmeldeformular um die „Gehen-Zeit“ ergänzt und in Office abgelegt (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. Wir regen uns nicht mehr über Gäste auf, die sich an noch nicht gereinigte Tische setzen, sondern wir weisen Sie freundlich darauf hin: „Das ist ihr Tisch, der noch gereinigt wird (und das dauert noch ...), falls Sie sich vorher setzen tun sie dies **ohne Erlaubnis auf eigene Gefahr**“.

6. Für den Fall starker Gästefrequenz legt jede Bedienung vorsorglich an jedem Tisch in Ihrem Service Anmeldeformulare und desinfizierte Kugelschreiber aus.

#### Ergänzung zum Hygienekonzept vom 07.05.2021

1. Bei inzidenzabhängiger Öffnung der Außengastronomie, sind unsere Öffnungszeiten von 11:00 Uhr bis maximal 22:00 Uhr.
2. Die Gäste haben eine FFP2-Maske im Innen- und Außenbereich zu tragen. Am Tisch darf die FFP2-Maske abgenommen werden. FFP2- Maskenpflicht- Schilder wurden aufgehängt
3. Das Personal hat eine medizinische Gesichtsmaske zu tragen.
4. Bei Reservierungsannahme persönlich oder telefonisch, werden vorab Kontaktdaten vom Gast aufgenommen
5. Hinweis auf Testpflicht bei Reservierung
  - Hinweis bei Reservierung durch Buchungsportal OpenTable, durch Standartnachricht
  - Hinweis bei telefonischer oder persönlicher Reservierung erfolgt dies, durch das Servicepersonal

Zusätzlich: Aushange möglicher Teststationen, in Volkach und Umgebung, am Eingang und auf unserer Homepage

6. Gäste werden ausschließlich platziert. Dabei wird, inzidenzabhängig, ab mindestens 2 Hausständen, ein aktuell gültiger Testnachweis (Antigen-Schnelltest nicht älter als 24Std, PCR-Test nicht älter als 48Std) verlangt. Ausgenommen hiervon sind Geimpfte und Genesene.
  - Als geimpft gelten Personen, die vollständig gegen COVID-19 mit einem in der Europäischen Union zugelassenen Impfstoff geimpft sind, über einen Impfnachweis in deutscher, englischer, französischer, italienischer oder spanischer Sprache oder in einem elektronischen Dokument verfügen und bei denen seit der abschließenden Impfung mindestens 14 Tage vergangen sind.
  - Als genesen gelten Personen, die über einen Nachweis hinsichtlich des Vorliegens einer vorherigen Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 in deutscher, englischer, französischer, italienischer oder spanischer Sprache oder in einem elektronischen Dokument verfügen, wenn die zugrundeliegende Testung mittels PCR-Verfahren erfolgt ist und mindestens 28 Tage, höchstens aber sechs Monate zurückliegt.
7. Jeder Hausstand wird mittels Gästeregistrierung oder Luca-App dokumentiert. Bei händischer Gästeregistrierung ist Name und Vorname und eine sichere Kontaktinformation (Telefonnummer, E-Mail-Adresse oder Anschrift) je Hausstand und mit Angabe des Zeitraums des Aufenthaltes erforderlich. Zusätzlich bestätigt der Gast per Haken, Genesen, Geimpft oder Getestet zu sein. Für Dokumentation per Luca-App checkt sich der Gast mittels QR-Code (Aushang) oder am Terminal mittels Scanner ein.