

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT



Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Adriano R. Colella

Tel. / E-Mail: +49 1702141255 / info@colellas-catering.de

GRUNDSÄTZLICHE MAßNAHMEN:

(siehe SARS-CoV-2- Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales)

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)

1. MAßNAHMEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG DES MINDESTABSTANDS VON 1,5 METER

* Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln

* Anbringen von Bodenmarkierungen vor Kassen, an Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen, Markieren von Bewegungsbereichen der Mitarbeiter und der Kunden

- * Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebs bzw. Veranstaltungsgelände (Abstandsregeln und Desinfektion der Hände)

- * Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

2. MUND-NASEN-BEDECKUNGEN UND PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG (PSA)

- * Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen

- * an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Kundenbedienung), vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen

- * Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung geboten ist

- * Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung

- * Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen

- * Nutzung von ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen

- * Bereitstellung von PSA in besonders gefährdeten Arbeitsbereichen

3. HANDLUNGSANWEISUNGEN FÜR VERDACHTSFÄLLE

- * Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände BZW. Veranstaltungsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben

- * Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden

- * Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht

4. HANDHYGIENE

- * Aushang von Anleitungen zur Handhygiene

- * Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handedesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager)

- * Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- * Bereitstellung von hautschonender Seife
- * Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- * Hinweis auf Hautpflege
- * Bereitstellung von Einweghandschuhen

5. STEUERUNG UND REGLEMENTIERUNG DES MITARBEITER- UND KUNDENVERKEHRS

- * Anbringen von Bodenmarkierungen vor Buffets- und Kassen (Foodtrailer) und in Wartebereichen
- * Erstellung eines eigenen Parkplatzkonzepts
- * wenn möglich, einen getrennten Ein- und Ausgang einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden
- * Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Kunden, wenn nur eine Eingangstür vorhanden ist
- * bei Veranstaltungen in kleinen Betrieben bzw. Locations Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen und ggf. Abschließen der Eingangstür

6. ARBEITSPLATZGESTALTUNG

- * Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- * Nutzung freier Raumkapazitäten
- * Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln
- * Bereitstellung von Schutzhandschuhen

7. ARBEITSZEIT- UND PAUSENGESTALTUNG

- * Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten ggfs. Schichtbetrieb)
- * möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten einteilen, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern

* durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermeiden, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume, Duschen etc.)

8. ZUTRITT BETRIEBSFREMDER PERSONEN ZU ARBEITSSTÄTTEN UND BETRIEBSSTÄTTE

* Zutritt betriebsfremder Personen nach Möglichkeit auf ein Minimum beschränken

* Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren

* Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten

* Anpassung der Öffnungszeiten zur Minimierung der Kunden-/Besucherfrequenz

10. SANITÄRRÄUME, KANTINEN UND PAUSENRÄUME

* Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände

* Anpassung der Reinigungsintervalle

* Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen

* Sicherstellung eines ausreichenden Abstands in Pausenräumen

* Umstellung auf Einweghandtücher

* Vermeiden von Warteschlangen bei der Essensaus- und Geschirrrückgabe

* Erweiterung der Kantinen- und Essensausgabezeiten

11. UNTERWEISUNG DER MITARBEITER UND AKTIVE KOMMUNIKATION MAßNAHMEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG DES MINDESTABSTANDS UND VON 1,5 METERN

* Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln

* Aushang Hinweisschilder

* Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

* Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb

* Unterweisung der Führungskräfte

- * Benennung einheitlicher Ansprechpartner
- * Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts
- * Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

12. PRÄSENTATION DER SPEISEN

- * Portionierte Speisen in kleinen Gefäßen & Gläsern, die einen Schraubverschluss oder einen Deckel haben. So kann der Gast sich am Buffet die Speisen selbst nehmen. Natürlich bieten wir auch auf Wunsch zu jeder Zeit einen Flying Service an.
- * Warme Hauptspeisen werden dem Gast am Buffet von dem Koch auf dem Teller angerichtet und gereicht. An diesen Food Stations verwenden wir Clochen auf den Chafingdishes als Spuckschutz
- * Das Buffetpersonal serviert die Speisen mit Einmalhandschuhe und Mund-Nasenbedeckung

13. DETAILS ZU AUSGABE SOWIE VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

- * Speisen und Getränke werden vorportioniert und verschlossen angeboten. Bei offenen Speisen sind Spuckschutzwände einzusetzen, der Mund-Nasen-Schutz anzuwenden sowie Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten. Ansonsten ist nur die Ausgabe versiegelter Speisen möglich. Selbstbedienung ist ausgeschlossen
- * Es sind dezentrale Ausgabestellen einzuplanen, um einer zu hohen Personendichte entgegenzuwirken. Wenn dies räumlich nicht möglich ist, ist nur Tischservice zulässig
- * Die Bestuhlung ist derart auszuführen, dass während des Essens der Mindestabstand gewährleistet ist
- * Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser und weiteres Cateringequipment müssen grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen (> 70°C) aufbereitet werden.
- * Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen
- * Selbstbedienungsstationen sind nur für einzeln verpackte Geschirr- und Besteckteile zulässig
- * Alle Mitarbeiter im Bereich Catering werden regelmäßig zu allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen geschult werden. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren muss eingeplant und koordiniert werden. Mitarbeiter, die offene

Speisen oder Getränke zubereiten, anrichten oder ausgeben, müssen ihren Mund-Nasen- Schutz tragen. Auch im Küchenbereich ist eine Orientierung an den Mindestabstandsregeln erforderlich.

14. SONSTIGE ARBEITSSCHUTZ- UND HYGIENEMAßNAHMEN

- * regelmäßige Belüftung der Betriebsstätte und Räume
- * Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude
- * regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und –griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)
- * Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- * Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung
- * Benennung eines Corona-Ansprechpartners
- * Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten

ABSCHLIEßENDE HINWEISE AUFBEWAHRUNG UND AUSHANG

- * Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren
- * Schutz- und Hygienekonzept für alle sichtbar aushängen
- * Schutz- und Hygienekonzept an Gewerbliche und Private Veranstalter aushändigen
- * Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht oder Download als PDF unter www.colellas-catering.de

Colella's Catering

Inhaber: Adriano R. Colella

Paintweg 1

92655 Grafenwöhr / Hütten

Tel.: +49 170 2141255

E-Mail: info@colellas-catering.de

Web: www.colellas-catering.de