












Mannheim UG (haftungsbeschränkt)

| SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | | Im Gastgewerbe |
|--|--|---|
|  <p>ABSTAND HALTEN</p> | <p><i>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</i></p> | <p>Die Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen des Platzhauses z. B. Küche, Theke, Service sowie an den Schnittstellen (Pass, Geschirrablage...) sind so eingerichtet, dass die Mitarbeiter den Mindestabstand einhalten können.</p> |
| | | <p>In der Küche haben wir für eine geeignete Posteneinteilung gesorgt, um den Abstand wahren zu können. In der Küche sowie allen anderen Bereichen haben wir die Arbeitseinteilung an die Erfordernisse angepasst. D.h.: Es werden nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen eingesetzt, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann. Unser Angebot haben wir auf die verringerte Kapazität der Küche abgestimmt.</p> |
| | | <p>Wir haben sichergestellt, dass die Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Dazu haben wir die Möbel unseres Restaurants umgestellt und unnötige Gegenstände aus den Räumlichkeiten entfernt.</p> |
| | | <p>Wir haben im Zugangsbereich dafür gesorgt, dass die Gäste kontrolliert warten und eingelassen werden können. Hierzu haben wir Markierungen am Boden angebracht. Weiterhin haben wir einen getrennten Ein- und Ausgang ausgewiesen. So können Begegnungskontakte vermieden werden.</p> |
| | | <p>Bei voller Auslastung des Restaurants können wir mit Absperrband temporär abriegeln.</p> |
| | | <p>Die Gäste werden bei uns im Eingangsbereich empfangen und an den Tisch gebracht.</p> |




| SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | | Im Gastgewerbe |
|---|---|---|
|  ABSTAND HALTEN | | Die Mitarbeiter sind dazu verpflichtet zeitlich getrennte Pausen zu machen. |
| | | Damit der Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten eingehalten werden kann, haben wir Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands angebracht. |
| | | Beim Servieren und Abräumen im Restaurant nutzen wir Hilfsmittel wie Tablets um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können. |
| | | Damit der Abstand zwischen den Gästen gewahrt werden kann, haben wir unsere Tische dezimiert und nach den bestehenden Regeln angeordnet. Der Standort der Tische ist jeweils mit Klebmarkierungen am Boden gekennzeichnet. |
|  Bitte Mund und Nase bedecken | <i>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebs-technischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nasen-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nasen-Bedeckungen zu unterweisen.</i> | Wir haben eine Regelung zur Verwendung von Mund-und Nasenschutz erarbeitet. (Tragepflicht aller Mitarbeiter, auch Küche, sobald sie sich im Gästebereich aufhalten. Die Gäste dürfen das Restaurant nur mit Maske betreten. Auch der Gang zur Toilette und das Verlassen des Lokals erzwingen das Tragen einer geeigneten Maske.) |
| | | Kann eine Tätigkeiten nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden, so tragen die Mitarbeiter beide eine Maske. |
| | | Zum ausreichenden Eigenschutz ist bei Kontakten mit Personen, die selbst keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen (z. B. Gäste am Tisch), das Tragen einer Maske erforderlich. Diese Masken stellen wir den Mitarbeitern zur Verfügung. |
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Im Gastgewerbe |

| | | |
|---|--|---|
|  | | <p>Gäste die ihre Maske vergessen haben, werden von uns mit einer Maske ausgestattet oder müssen das Restaurant verlassen. Die Gäste werden weiterhin auf das korrekte Tragen der Maske (Mund und Nase bedeckt) hingewiesen. Bei Nicht-Befolgung werden die Gäste ebenfalls dazu angehalten zu gehen.</p> |
|  | <p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p> | <p>Im Eingangsbereich befindet sich eine Desinfektionsmittelstation. Dort können die Gäste Ihre Hände desinfizieren.</p> <p>Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch wurden unsere Mitarbeiter auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen und auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen. Weiterhin haben wir Regeln zu von Gästen berührten Gegenständen für die Betriebsräume und die Abfallentsorgung erstellt. Für die WC's, Kartenlesegeräte, Türgriffe und Handläufe haben wir Sonderreinigungsregeln zusammengestellt. Wir halten Reinigungsmaterial in ausreichender Zahl bereit, um im Laufe des Tagesgeschäfts sofort bedarfsgerecht reinigen zu können.</p> <p>Unsere Mitarbeiter sind dazu angehalten, sich nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Auch die Tische werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.</p> |
| | <p>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein</p> | <p>Im Gastgewerbe</p> |

| | | |
|---|--|--|
|  | | <p>Wir haben Sozialbereiche nur für Mitarbeiter eingerichtet. Zum Beispiel Pausenplätze. Weiterhin erfolgt die Nutzung des WC's getrennt von den Gästetoiletten.</p> |
|  <p>Händeschütteln vermeiden</p> | <p><i>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</i></p> | <p>Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Beim Bezahlen mit Bargeld nutzen wir zur Übergabe von Geld/Belegen Zahlsteller. So wird der direkte Handkontakt vermieden.</p> <p>Wir arbeiten beim Weinservice mit Weinkühlern am Tisch. Die Gäste können sich dann selbst nachschenken.</p> <p>Speisenausgabe am Tisch ist bei uns untersagt. Es wird nur portionsgerecht auf dem Teller pro Gast angerichtet. Bei Buffet-Veranstaltungen stehen die Köche mit Mundschutz und Einweg-Handschuhen hinter dem Buffet und geben das Essen aus. Weiterhin nutzen wir frische Besteckteller und Papierservietten. Die Servietten werden nach dem Besuch des Gastes entsorgt und auch nicht benutztes Besteck wird abgewaschen. Unsere Geschirrspülmaschine reinigt bei 90 Grad.</p> |
|  | <p><i>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</i></p> | <p>Um eine gute Frischluftversorgung zu gewährleisten, haben wir einen Lüftungsplan erstellt. Weiterhin haben wir eine Lüftungsanlage im Restaurant.</p> |
| <p>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein</p> | | <p>Im Gastgewerbe</p> |

| | | |
|---|---|---|
|  | | <p>Unsere Abluftanlage in der Küche wird regelmäßig gereinigt, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung wird mindestens eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet und läuft bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiter.</p> |
|  | <p><i>Soweit möglich, sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweg-Handschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fang-Gefahren müssen ausgeschlossen sein).</i></p> | <p>Messersätze, Schneidebretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlssysteme (Kartenleser).</p> <p>Bei uns werden die Mitarbeiter so eingeteilt, das die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage, Kasse) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden kann.</p> |
|  | <p><i>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</i></p> | <p>Im Umkleidebereich haben wir eine farbliche Trennung für Privat-/ und Arbeitskleidung eingerichtet.</p> |

| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Im Gastgewerbe |
|---|--|--|
|  | | <p>Die Mitarbeiter wurden bezüglich der Grundsätze von Körperhygiene unterrichtet. Den Mitarbeitern ist es untersagt sich zur Begrüßung oder zum Abschied zu umarmen oder die Hände zu schütteln. Der Körperkontakt zwischen den Kollegen ist auf das Minimum beschränkt. Das Gleiche gilt für den Kontakt zu unseren Gästen. Die Mitarbeiter wurden auf die richtige Form des Niesens hingewiesen (Ellenbeuge). Nach dem Essen, Trinken oder Rauchen müssen die Mitarbeiter die Hände gründlich reinigen.</p> |
|  | <p><i>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</i></p> | <p>Alle Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen, werden wegen der Nachverfolgbarkeit dokumentiert. Es werden Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert.</p> |
|  | <p><i>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</i></p> | <p>Hierzu haben alle Mitarbeiter eine schriftliche Anweisung unterzeichnet. Beschäftigte die zu einer Risiko-Gruppe gehören, werden nur zu Tätigkeiten mit wenig Personenkontakt eingeteilt. Hierbei ist auf den Mindestabstand von 1,5 Metern zu achten.</p> |

| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Im Gastgewerbe |
|--|---|---|
|  | <i>Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten, die dort, wo es gefordert ist, keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen oder die gereizt/aggressiv reagieren.</i> | Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln oder die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung werden die Gäste freundlich aber bestimmt darauf hingewiesen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist. Bei Zuwiderhandlung erfolgt der Verweis aus dem Restaurant. |
|  | <i>Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.</i> | Unsere Mitarbeiter mussten diesbezüglich eine Anweisung unterschreiben. Vor Unterzeichnung wurde mit jedem Mitarbeiter über die einzelnen Punkte gesprochen. |
|  | <i>Sonstiges:</i> | <p>Die Erfassung der Gästedaten regeln wir über einen QR-Code. (2FDZ) Dort geben die Gäste Ihre Daten ein. Nach 4 Wochen werden diese automatisch gelöscht. Die Gäste, die kein Smartphone nutzen, bekommen einen Zettel zur Datenerfassung. (Vordruck DeHoGa). Dieser wird nach 4 Wochen datenschutzkonform entsorgt. Die Schreibmaterialien werden nach Gebrauch desinfiziert.</p> <p>Über die wichtigen Hinweise zur Platzvergabe, Reservierungsbestimmungen und Hygienevorgaben werden die Gäste bereits außen am Eingang inform eines Aushanges informiert. Die Klarheit wird durch das Verwenden von Piktogrammen verdeutlicht.</p> |