



Corona-Pandemie: Hygienekonzept Gastronomie

des

TSV Seckmauern 1912 e.V.

In Anlehnung an die Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege „Corona-Pandemie: Hygienekonzept Gastronomie“ mit den Änderungen vom 17. Juli 2020.

Zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) wurde folgendes Rahmenkonzept für betriebliche Schutz- und Hygienekonzepte von Gastronomiebetrieben implementiert:

1. Organisatorisches

- 1.1 Erstellung eines betrieblichen Schutzkonzeptes unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen und unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregeln.
- 1.2 Schulen der Dienstgruppen.
Die Dienstgruppen wurden/werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert.
- 1.3 Helfer mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.
- 1.4 Kommunikation der Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an die Gäste.
Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
- 1.5 Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes seitens der Dienstgruppen und Gäste.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- 2.2 Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Dienstgruppen.
- 2.3 Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen.
 - Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).
Die Gäste werden über einen Aushang über diese Ausschlusskriterien informiert.
Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.
- 2.4 Gästen und Dienstgruppen werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt.
Dienstgruppen wurden/werden zum richtigen Händewaschen geschult.
Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet.
Trockengebläse sind keine vorhanden oder abgeschaltet.

- 2.5 Implementierung eines Reinigungskonzept nach HACCP, das zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z. B. Türgriffen, berücksichtigt.
- 2.6 Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches soweit möglich.
- 2.7 Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- 2.8 Die Dienstgruppen tragen ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.
Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und Wartebereich sind entsprechend kenntlich gemacht.
- 2.9 Beim Schankbetrieb im Außenbereich, ist ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Gästen sichergestellt.

3. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Dienstgruppen und Gäste im betrieblichen Ablauf

3.1 Vor Betreten der Gaststätte (inkl. Außenbereich):

- 3.1.1 Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- 3.1.2 Die Gäste werden über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser informiert.
- 3.1.3 Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt (z. B. Personen eines Hausstands).
- 3.1.4 Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

3.2 Bewirtung:

- 3.2.1 Betriebsinterne Prozesse wurden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- 3.2.2 Eine Bewirtung wird an den Tischen durchgeführt.
- 3.2.3 Gäste werden an Tischen platziert.
- 3.2.4 Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen von mindestens 1,5 m wird versucht weitestgehend einzuhalten.
- 3.2.5 Die Abstände der Tische gewährleistet, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten können. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt.
- 3.2.6 Der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.

- 3.2.7 Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.
- 3.2.8 Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Servicepersonal zu ermöglichen, wird eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt. Die Gästeliste wird so geführt und verwahrt, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet.
- 3.2.9 Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Servietten usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt.
- 3.2.10 In der Gaststätte und im Außenbereich gibt es keine Selbstbedienung. Zudem ist sichergestellt, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden.
- 3.2.11 Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- 3.2.12 Die allgemeinen Hygieneregeln werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln eingehalten.
- 3.2.13 In den Küchen wird soweit möglich zwischen dem Servicepersonal ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, sind die Dienstgruppen angehalten eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- 3.2.14 Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- 3.2.15 Die Toiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stehen. Die Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert.
- 3.2.16 Die Laufwege der Gäste zu den Toiletten ist durch ein Einbahnstraßensystem realisiert.

Lützelbach-Seckmauern, den 18.05.2020

E-D. Walther

Ernst-Dieter Walther
1. Vorsitzender TSV Seckmauern 1912 e.V.