

Schutz- und Hygienekonzept zur Eindämmung der Corona-Pandemie

(WeGaHo GmbH, Nikolaistraße 51, Weißenfels)

Grundsätzliches

Das Virus wird nach jetzigem Wissensstand in allererster Linie durch Tröpfcheninfektion von Mensch zu Mensch weitergegeben. Daher gilt sowohl für Mitarbeiter als auch Gäste:

1,5 m – 2 m Abstand halten, wenn kein Abstand gehalten werden kann,
ist Mundschutz zu tragen
in allen öffentlichen Bereichen - Mundschutz tragen
regelmäßig Hände waschen, Seife zerstört das Virus
möglichst nicht in das Gesicht fassen
im Aufzug und Toilettenbereich auf Mindestabstand achten
allgemeine und verstärkte Hygienemaßnahmen (HACCP) sowie
Desinfektionsmaßnahmen beachten
Hinweise der BGN und des arbeitsmedizinischen Dienstes zur Kenntnis nehmen und
individuell umsetzen
gegenseitige Kontrolle bzgl. der Einhaltung von Hygienemaßnahmen
bei Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber etc.) nicht das Betriebsgelände
betreten bzw. zur Arbeit gehen

Pandemieplan beachten

(Verdacht besteht bei ersten Anzeichen einer Erkrankung insbesondere mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden)

Bei Verdacht auf eine COVID-19-Erkrankung ist die Person umgehend nach Hause zu schicken bzw. in einen gesonderten Raum zu führen (Kontakt zu anderen Personen vermeiden)

Verdachtsperson Mund-Nasen-Schutz anbieten

Arzt vorerst telefonisch kontaktieren und den Anweisungen entsprechend Folge leisten
Kontaktflächen sind umgehend gründlich zu reinigen/desinfizieren

Räume, in denen sich die besagte Person aufgehalten hat, sind mehrfach für jeweils mind. 30 Minuten zu lüften (Fenster nicht kippen)

Feststellen welche Personen sich in unmittelbarer Nähe der Verdachtsperson aufgehalten haben und notieren

Betreffende Person hat sich umgehend in häusliche Quarantäne zu begeben, bis ein etwaiges ärztliches Ergebnis vorliegt

Über den Zeitpunkt der Rückkehr an den Arbeitsplatz entscheidet der Arzt

Küche

getrennte Arbeitsbereiche mit 1,50 m Abstand einrichten

nur bei eingeschalteter Lüftung arbeiten

Arbeitsgeräte weitgehend personenbezogen nutzen

Arbeitsgeräte, vor Benutzerwechsel gründlich reinigen

Geschirr und Co. bei mind. 60 Grad reinigen

mehrfach gründlich lüften

Rezeption

Abtrennung durch Plexiglas

Kontrolle von Mundschutzpflicht und Abstandsregeln

im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern Maske tragen, Abstand halten

auf Abstand der Gäste untereinander achten, bei großem Check-out-Andrang, Termine vergeben: (z. B. in 10 Min um 10.10 Uhr)

bei Schlüssel- oder Geldübergabe ist mit einer Ablage zu arbeiten, nicht Hand in Hand genutzte Kugelschreiber sowie ec-cash Geräte nach Gebrauch desinfizieren

Rückgabe der Zimmerschlüssel durch Ablage in gesonderte Kiste, danach desinfizieren

Aufnahme nur von zulässigem Personenkreis (Geschäftsreisende, Gesunde ...)

Mund-Nase-Schutz und Einmalhandschuhe können für Betriebsfremde käuflich erworben werden

Restaurant/Biergarten

Lüftung anmachen

Abstand zwischen den Tischen und Stühlen ist gewährleistet, es werden nur die Plätze eingedeckt, die den Abstandsregeln entsprechen

Handdesinfektion in den Eingangsbereichen vorhanden

Hinweis auf Abstands- und Hygieneregeln

Gäste werden ausschließlich platziert

mit Mundschutz arbeiten, Abstand zu Gästen und Kollegen halten

alle Gäste werden platziert und es werden Name, Anschrift, Geb.-Datum, Telefonnummer, Gesundheitszustand erfasst, laut Datenschutzrichtlinie

auf max. Personenanzahl an einem Tisch achten

nach jedem Service und Abräumen Hände waschen

Kontakt am Tisch auf das Notwendige beschränken, Service evtl. mit Hilfe von Gueridons oder Einsetzen auf nicht belegter Seite, Gäste ziehen Speisen und Getränke zu sich hin

kein Einschenken oder Nachschenken von Getränken

wenn machbar, bedient nur ein Mitarbeiter pro Tisch

abgepackte Portionen bevorzugen (Zucker, Salz, Pfeffer)

nach dem Gästebesuch ist der betreffende Tisch und Stuhl umgehend zu reinigen u. zu desinfizieren

wenn möglich einzeln arbeiten (z.B. nur ein Mitarbeiter an der Theke)

bei Geldübergabe ist mit einer Ablage zu arbeiten, nicht Hand in Hand

genutzte Kugelschreiber sowie ec-cash Geräte nach Gebrauch desinfizieren

Gläser und Co. bei mind. 60 Grad reinigen

Housekeeping

Abstandsregeln einhalten

Mundschutz tragen

vor und während der Zimmerreinigung gut lüften

Touch-Points (z.B. Türklinken, Lichtschalter ...) werden extra desinfiziert

bei Umgang mit potenziell kontaminierten Gegenständen, Einmalhandschuhe anziehen

ggf. kontaminierte Wäsche ist gesondert verschlossen zu lagern und dem

Reinigungsunternehmen kenntlich zu übergeben

jeder Mitarbeiter hat seine eigenen Reinigungsutensilien

bekannte Hygieneregeln (Farbcode der Tücher, Dosierung der Reinigungsmittel etc.)

einhalten

alle Bereiche werden ausreichend mechanisch be- und entlüftet

Allgemein

max. 2 Personen gleichzeitig im Pausenraum

Regeln durch Aushänge kommunizieren

Fahrzeuge sind nach jeder Nutzung zu desinfizieren – hierzu liegen Desinfektionstücher bereit bei Schichtübergabe, Schulungen und Meetings ist auf den Sicherheitsabstand zu achten

Umkleideräume sind einzeln zu nutzen ggf. kontaminierte Kleidung ist gesondert und verschlossen zu lagern

Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren. Bei Bedarf ist eine Hautschutzcreme aufzutragen.

Betriebsfremde sind auf die geltenden Hygienemaßnahmen hinzuweisen

Reinigungsintervalle werden erhöht

Im Außendienst ist ebenfalls zwingend auf die Einhaltung der vorgenannten und vor Ort zu beachtenden Anweisungen zu achten.

Bei Fragen zur Vorsorge und zum Schutz kann auch der Betriebsarzt kontaktiert werden.

Weißenfels, den 15. Mai 2020



WEISSENFELSER GASTRONOMIE &
HOTEL GMBH
Hotel & Restaurant "Jägerhof"
Nikolaistr. 51 • 06667 Weißenfels
Tel: 03443 3340 • Fax: 03443 33 41 00
Internet: www.jaegerhof-weissenfels.de