

HYGIENE- UND SCHUTZKONZEPT ZUNFTWIRTSCHAFT – ANGEPASST – TÄGLICHER BETRIEB

Gemäß der SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung des Berliner Senats

<https://www.berlin.de/corona/massnahmen/verordnung/>

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

- Alle genannten Maßnahmen wurden auf das Objekt und Betriebskonzept der Zunftwirtschaft angepasst.
- Es erfolgte eine aktenkundige Personalbelehrung über das nachstehende Hygienekonzept und die Symptomatik bei COVID19.
- Die Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und gut sichtbar ausgehangen.
- Durch den Träger/Betreiber ist eine verantwortliche Person vor Ort benannt, die im Falle von Kontrollen Auskunft gibt: M. Rossi
- Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z. B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) werden aus der Lokalität verwiesen. Der Ausschluss gilt für das Personal und die Besucher gleichermaßen.
- Mitarbeiter müssen täglich Temperatur messen und bestätigen, dass sie keine Symptome aufweisen.
- Mitarbeitern wird zweimal pro Woche ein Angebot über eine kostenlose Testung in Bezug auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 mittels eines Point-of-Care (PoC)-Antigen-Tests unterbreitet und organisiert. Die Test-Angebote werden regelmäßig wahrgenommen.
- Mitarbeiter werden auf Impfungen hingewiesen und bei deren Organisation unterstützt.
- Es wird im Eingang auf Betretungsverbote und Vorschriften hingewiesen.

MUND- UND NASENBEDECKUNG / MEDIZINISCHE MASKEN / SONSTIGE SCHUTZMAßNAHMEN:

- Tragen von Mund- und Nasenbedeckung/Gesichtsmaske für Theken- und Service-Personal wird umgesetzt, wenn keine anderen Schutzmaßnahmen möglich sind, Hand-Gesichts-Kontakte werden vermieden, Lockerungen dieser Regelungen sind im Außer-Haus-Verkauf, überall da, wo Abstands- und Hygieneregeln zwischen Personal und Gästen eingehalten werden, ggf. möglich.
- Theken- und Service-Personal sowie Gäste müssen beim Passieren, auf dem Weg zum/vom Tisch oder zur Toilette eine Gesichtsmaske tragen. Eine medizinische Gesichtsmaske (OP-Maske oder FFP-2 Maske, ohne Ausatemventil) ist hier ausreichend.
- Am Platz können die Gäste die Maske abnehmen.
- Für das Personal stehen ausreichend Waschgelegenheiten und Desinfektionsmittel sowie Schutzausrüstung (z. B. Mund-Nasen-Bedeckung, Handschuhe und Einmal-Tücher für die Reinigungs- und Desinfektionsprozesse) zur Verfügung

- In den Umkleideräumen des Personals wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt, auf Abstand geachtet.
- Tür- und Fenstergriffe werden überall mind. 3x arbeitstäglich desinfiziert, abhängig vom Gästeaufkommen bzw. bei sichtbarer Verschmutzung öfter bzw. ständig.
- Regelmäßiges Lüften (Stoßbelüftung) sowie raumluftechnische Anlagen werden betrieben, da hier das Übertragungsrisiko als gering eingestuft wird. (Datum der letzten Wartung/Reinigung ist eintragen)
- Das Personal und die Besucher werden zur Händehygiene sensibilisiert. Die Husten- und Niesetikette ist zu beachten und einzuhalten.
- Die Nutzung der Corona-Warn-App für Mitarbeiter wird dringend empfohlen.

EINGANGSBEREICH

- Aushänge sind gut sichtbar platziert, Nutzung von Piktogrammen
- Desinfektionsspender sind bereitgestellt.

TOILETTEN / SANITÄRRÄUME

- Desinfektionsspender, Flüssigseife und Handtuchspender sind vorgehalten.
- Kein Einsatz wiederverwendbarer Handtücher. Fest installierte Heißlufttrockner werden nicht betrieben.
- Regelmäßige Reinigungszyklen erfolgen entsprechend der Gästezahlen mit Nachweis im aushängenden Reinigungsplan durch Unterschrift der Reinigungskraft.
- Zusätzliches Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten entsprechend der Gästezahlen erfolgt im regelmäßigen Turnus.
- Auch im Sanitärbereich wird auf die Einhaltung von Abständen (mind. 1,5 m) hingewiesen. Dies gilt insbesondere für den Waschbereich und im Bereich der Urinale.

GASTRONOMIE / SPEISEZUBEREITUNG

- Keine Besteckkörbe, Serviettenspender oder Ähnliches, an denen sich die Gäste selbst bedienen. Mezenagen, Saucen und Dressings nur zum Einmalgebrauch.
- Die Speise- und Getränkekarte ist abwischbar. (Abwischen nach jedem Gastgebrauch, warmes Wasser und entsprechende Tenside)
- Nach Möglichkeit sollte kontaktlos bezahlt werden – Einsatz eines Wechselgeldtellers.
- Regelmäßige Desinfektion der Kassenoberfläche erfolgt.
- Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden stets die Hände gewaschen oder desinfiziert.
- Die Reinigung von Gläsern, Geschirr und Küchenutensilien erfolgt in der Geschirrspülmaschine (mind. 60°C), zudem Nutzung von Einweggeschirr/personenbezogenem Geschirr.

- Gläser werden auch heiß (so heiß wie möglich, ca. 43 °C) mit Zugabe eines Tensids gespült. Auf das Klarspülen wird nicht verzichtet – sonst konsumiert der Verbraucher die Tenside! Gläser werden dann poliert und nur trocken, nicht nass befüllt. Nasse Poliertücher werden nach Gebrauch bei 90° C gewaschen.
- Arbeitsmaterialien im Küchenbereich werden nach Gebrauch bei 90° C gewaschen.
- Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung des Küchenpersonals ist erforderlich. (Waschen bei 90°, bügeln und der hygienische Transport sind gewährleistet)
- Tägliche schriftliche Dokumentation der Symptommfreiheit der Mitarbeiter bei Dienstantritt erfolgt.

TERRASSE / SCHANKGARTEN / SELBSTBEDIENUNG / SPEISENABHOLUNG

- Einhaltung des Mindestabstands von Personen von 1,50 m, gilt auch für die Mindestabstände zwischen den Tischen im Außenbereich
- Bei Selbstbedienung und Selbstabholung wird konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung geachtet (mindestens 1,5 m), Piktogramme werden genutzt.
- Bedienung am Tisch und Selbstabholung sind zulässig und erfolgen unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln.
- Um den Ablauf der Kaufabwicklung zu steuern und insbesondere die Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln zu gewährleisten (sprich: um einer zu hohen Personendichte an einem Ort entgegenzuwirken), wird bei geöffneter und besetzter Terrasse/Schankgarten die Selbstabholung im Innenraum organisiert. Kunden/Gäste sind dazu verpflichtet, bei der Abholung in Innenräumen und in Warteschlangen eine medizinische Gesichtsmaske zu tragen.
- Innerhalb einer Sitz-/Tischgruppe im Außenbereich darf der Mindestabstand unterschritten werden.
- Auch bei zügigem Passieren von Personal und Gästen darf der Mindestabstand kurzzeitig unterschritten werden (z.Bsp. in Gängen).
- Je Sitz- und Tischgruppe gelten die Kontaktbeschränkungen für den öffentlichen Raum im Freien: Maximal 5 Personen aus 2 Haushalten, Kinder unter 14 Jahre werden nicht mitgezählt. Vollständig geimpfte und/oder genesene Personen können zusätzlich dabei sein. (Die aktuelle SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung des Berliner Senats wird beachtet/abgeglichen.)
- Gäste müssen per Papier/analog oder digital belegen, dass Sie entweder einen aktuellen Antigentest (nicht älter als 24 Stunden) haben, oder zweimal geimpft (Impfnachweis) sind oder genesen (positiver PCR-Test, nicht älter als 6 Monate) sind. (Die aktuelle SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung des Berliner Senats wird beachtet/abgeglichen.)
- Verpflichtend erfolgt die datenschutzkonforme und datensparsame Kontaktdatenerfassung (Name, Vorname, vollständige Anschrift, Postleitzahl, Bezirk des Wohnortes, Tel. und Email-Adresse, Test/Impfung/Genesung, Aufenthaltszeitraum, Tischnummer) der Gäste. Die Daten müssen in Berlin auch auf Papier/analog erfasst/vorgehalten werden (nicht nur per App oder Reservierungssystem). Testbelege und Impfnachweise werden nur gesichtet und notiert, nicht kopiert.
- Kontaktnachverfolgung ist notwendig, jedoch keine vorherige Reservierung.
- Speisen und Getränke dürfen nur am Tisch verzehrt werden.

- Keine Besteckkörbe, Serviettenspender oder Ähnliches, an denen sich die Gäste selbst bedienen. Menagen, Saucen und Dressings nur zum Einmalgebrauch.
- Die Speise- und Getränkekarte ist abwischbar. (Abwischen nach jedem Gastgebrauch, warmes Wasser und entsprechende Tenside)
- Nach Möglichkeit sollte kontaktlos bezahlt werden – Einsatz eines Wechselgeldtellers.
- Inntoiletten dürfen unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln genutzt werden.

VERMIETUNGEN / VERANSTALTUNGEN IM INNEN- UND AUßENBEREICH

- Veranstalter müssen ein individuelles Hygiene- und Lüftungskonzept (im Innenbereich) gemäß der aktuellen SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung des Berliner Senats vorlegen
- Berücksichtigung der allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln inkl. Mund-Nasen-Schutz-Pflicht in abstandskritischen Bereichen
- Veranstalter/Mieter sind zu datenschutzkonformer und datensparsamer Kontaktdatenerfassung (Name, Vorname, vollständige Anschrift, Postleitzahl, Bezirk des Wohnortes, Tel. und Email-Adresse, Test/Impfung/Genesung, Aufenthaltszeitraum) verpflichtet.
- Platzierungsangaben (Bestuhlungsart), Teilnehmerobergrenze und Nachweis eines negativen Tests auf eine Infektion mit dem Coronavirus gemäß der aktuellen SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung des Berliner Senats sind verpflichtend.
- Sofern eine räumliche Trennung gewährleistet ist, auch in Bezug auf Verpflegung und kein Wechsel eines oder mehrerer Teilnehmender von einem in den anderen Raum erfolgt, kann eine Veranstaltung aufgetrennt werden, so dass die zulässige Teilnehmerobergrenze pro Raum nicht überschritten wird.
- Catering kann unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln bereitgestellt werden, dezentrale Ausgabestellen sind einzuplanen.
- verantwortl. Person (seitens des Veranstalters/Mieters) zur Einhaltung der Hygieneanforderungen ist zu bestimmen

KONTAKT

Ganymedes Genuss-Management e.K.

Zunftwirtschaft

Arminiusstr. 2-4 . 10551 Berlin

Tel.: 030 12089778

Martin Rossi

info@zunft-wirtschaft.de

+49 (0)170 5810100