CONVIVIUM
GASTRONOMIE

Convivium 2021

Schutz und -Hygieneplan

Mit einfachen Maßnahmen können auch
wir dazu beitragen, sich selbst und andere vor einer Infektion mit SARS-COV-2 (Coronavirus) zu schützen.

Corona-Pandemie: Hygienekonzept Gastronomie

Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie
vom 14. Mai 2020 l Aktenzeichen GZ6a-G8000-2020/122-315

- Eingangsbereich
- Gastraum
- Toiletten
- Terrasse / Biergarten & Lastenaufzug
- Küche & Bar
- Der Umgang mit unserenGästen
- Vorgaben für unsere MitarbeiterInnen
- Arbeitsprozesse

Eingangsbereich

✅Desinfektionsspender befinden sich am Eingang

✅Eingangstüren sind bei Stoßzeiten nach Anweisung offen

✅Hygienehinweise sind individualisiert & gut sichtbar angebracht

✅Der Zutritt wird gesteuert, separater Eingang und Ausgang

✅„Empfangspult“ im Eingangsbereich nur mit einem Gastgeber:

- ✓ Abstandsmarkierungen vor dem „Empfang“ in den vorgegebenen Abständen
- ✓ Kontaktdaten werden am Empfang erfasst / Login über QR-Code
- ✓ Walk-In-Gäste werden über das Open Table erfasst
- ✓ Plätze werden zugewiesen („Wait to be seated“)

- ✓ Es besteht keine Reservierungspflicht, Kontaktdaten bei Walk-Ins vor Ort erfasst
  Vorname, Name, Telefon, Gästeanzahl, Verweildauer

❌Keine Entgegennahme der Garderobe

Toiletten

- ❌ Keine wiederverwendbaren Handtücher → sondern Handtuchspender
- ✅ Desinfektionsspender vorhanden
- ✅ Verkürzung der Reinigungszyklen
- ✅ Aushang der Reinigungszyklen mit durchgehender Aufzeichnung Reinigungskraft
- ✅ Häufiges Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- ✅ Jedes zweite Pissoire ist gesperrt
- ✅ Höchstanzahl der Gäste, die gleichzeitig die Toilette benutzen dürfen ist zu beachten. Bei Damentoilette einzeln eintreten

Gastraum – Allgemein

- ✅ Gäste/Tische sind so platziert, dass sie einen Mindestabstand von 1,5m haben
- ✅ Anzahl der Gäste beachten: Die aktuellen Beschränkungen durch die Infektionsschutz-Verordnung finden konsequent Beachtung. Es werden keine Kinderspielsachen, Malstifte etc. angeboten
- ❌ Zeitschriften, Tageszeitung gibt es vorerst nicht

Gastraum – Allgemein

❌ Keine Selbstbedienung, keine Buffet-Angebote

✅ Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen (Ausnahme Prominenz, Kaiserschmarrn ist nicht auf der Karte)

❌ Keine mehrseitige Speisekarten zum Blättern
→ stattdessen digitale Speisekarte über QR Code

✅ Einwegspeisekarte nach jeden Gebrauch entsorgen

❌ Kein Vorlegen von Beilagen, Sauce oder Sonstiges

❌ Verzicht auf Salz-, Pfefferstreuer / Besteck-Kästen auf den Tischen stattdessen gibt es Salztütchen & Zuckersticks. Pfeffermühlen werden nach jeder Benutzung desinfiziert
Senf wird in Einweg oder Weckgläschen von der Küche angelegt

✅ Auf den Tischen stehen nur Kerzen und ggfs. Reservierungs-Schilder

✅ Das Besteck wird in Papierservietten gewickelt und mit einer Zange auf auf einen Teller gelegt und dann mit dem Essen zum Tisch gebracht

Umgang mit unseren Gästen

- ❌ Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- ❌ Beim Servieren und Abräumen möglichst nicht sprechen (der Virus wird über die Aerosole verteilt)
- ✅ Wir kommunizieren mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- ✅ Die Verhaltensregeln werden durch Aushang am Eingang kommuniziert
- ✅ Kontaktdaten am Empfang notieren lassen
- ✅ Die Gäste werden transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informiert

Bedienung der Gäste

- ✅ Gäste werden pro Tisch nur von einem ServicemitarbeiterIn bedient (Ausnahme ist das Paulaner Brauhaus, dort bringt der Runner Essen zum Tisch)
- ✅ Die Essen werden vorzugsweise mit dem Schlitten an den Tisch gebracht, so dass sich die Gäste nach Möglichkeit den Teller selbst nehmen können
- ✅ Das Besteck wird gleichzeitig mit dem Essen an den Tisch gebracht, und mit Zange auf den Besteckteller gelegt
- ✅ Das Getränketablett wird auf den Tisch gestellt und die Gäste nehmen nach Möglichkeit ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett
- ✅ Die Bargeldlose Bezahlung wird bevorzugt. (es gibt kein Untergrenze)
- ✅ Nach jedem Tischwechsel werden Tisch, sowie Sitzfläche und Armlehne gereinigt
- ✅ Einweg-Speisekarte wird nach einmaligem Gebrauch entsorgt
- ✅ Reglemäßige Handhygiene aller MitarbeiterInnen insbesondere beim Handhaben von schmutzigem Geschirr
- ❌ Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen

Gastraum & Bar

Folgende Oberflächen werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert:

- ✅EC-Geräte
- ✅Orderman
- ✅Kasse
- ✅Schlitten

✅Bei Schichtwechsel häufig genutzte Oberflächen reinigen

Besonderheiten an der Bar:

✅Mindestabstand von mind. 1,5m zwischen den Gästen einhalten

✅Plätze an der Bar müssen reduziert werden, sodass der Mindestabstand eingehalten werden kann

✅ Alle „Handgriffe“ der Getränke-Zubereitung werden mit dem dafür vorgesehenen Werkzeug ausgeführt.

Gastraum – Lüftung

✅Um Trockene Luft zu vermeiden, wird häufig gelüftet, die Lüftungs-Anlagen sind regelmäßig in Betrieb

❌ Keine Ventilatoren verwenden (Büro etc.)

✅Bei Lüftungen beachten:

- ✓ Lüftungen werden nur mit Außenluftzufuhr betrieben, KEINE Umluft
- ✓ Lüftungsbetriebszeiten werden vor und nach der regulären Öffnungszeit verlängert
- ✓ Überströmung zwischen Küche und Gastraum wird minimiert, sodass aus hygienischen Gründen kein Luftaustausch vom Gastraum in die Küche erfolgt und umgekehrt
- ✓ Luftfeuchtigkeit wird nach Möglichkeit über 40% gehalten

Terrasse & Biergarten

- ❌ Es gibt keine Besteck-Krüge, aus denen sich die Gäste selbst bedienen
- ✅ Die Biergarten/Terrassen-Bestuhlung ist weitläufig aufgestellt, der Abstand zwischen den Tischen beträgt mindestens 1.5 Meter
- ✅ Markierungen sind zur Orientierung angebracht
- ✅ Getränke werden nach Möglichkeit in Flaschen mit Strohhalmen ausgeben, anstatt in Gläser auszuschenken
- ✅ Dort wo ein Lastenaufzug vorhanden ist:
  Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden

Vorgaben für unsere Küchen-MitarbeiterInnen

- ✅ Möglichst die Arbeitsbereiche entzerren und keine Überschneidung von Posten bei mehreren Mitarbeitern
- ✅ Arbeitsmaterialen häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- ✅ Mund- und Nasenschutz tragen während der Servicezeiten von 12:00 bis 14:30 und immer dann, wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann.
- ✅ Kopfbedeckung tragen
- ✅ Bei Schmutzarbeiten Einmalhandschuhe tragen
- ✅ tägliches Wechseln von Arbeitskleidung
- ✅ Schwämme täglich in Desinfektion legen, mit Papierhandtüchern nach wischen
- ✅ Touchons sind ausschließlich Ihrem Zweck dienlich und werden nicht zum Putzen verwendet
- ✅ Arbeitskleidung und Straßenkleidung separat auf bewahren

Vorgaben für MitarbeiterInnen - Allgemein

✅ Kommunikation der Dringlichkeit der Infektions-Schutzmaßnahmen im Interesse aller Beteiligten

✅ Sensibilisierung für die Maßnahmen zum eigenen Schutz und zum Schutz anderer. Erste Anzeichen einer Infektion sind beim Arbeitgeber anzuzeigen.

❌ Keine täglichen Besprechungen hinter der Theke, sondern mit Abstand

❌ Keine gemeinsamen Pausen, Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten

✅ Flexible Pausen-Gestaltung. Auch nach den Standard-Essens- bzw. Pausenzeiten wird den MitarbeiternInnen Verpflegung angeboten

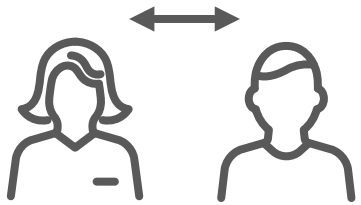
✅ Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert, geschult & dokumentiert und zusätzlich im Küchen- oder Thekenbereich für die MitarbeiterInnen gut sichtbar ausgehängt.

✅ Für MitarbeiternInnen mit einem erhöhtem Infektions-Risiko wird nach einer individuellen Lösung gesucht

MitarbeiterInnen - Hygiene

- ✅ Häufigeres Händewaschen - sich nicht ins Gesicht fassen
- ✅ Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- ✅ Tragen von Handschuhen: erst Hände 20-30 Sekunden desinfizieren, dann Hände rückfetten, 30 Sek. einwirken lassen, dann Handschuhe anziehen
- ✅ In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten
- ✅ Mund-Nasenschutz alle 4 Stunden wechseln bzw. sobald er nass ist
- ✅ In Armbeuge husten/ niesen
- ✅ Häufiges gründliches Händewaschen

SO Schützen SIE SICH und andere!

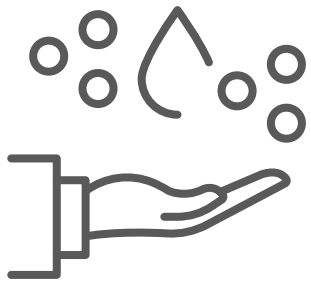


Abstand halten

Ältere Menschen durch genügend Abstand schützen

Beim Anstehen Abstand halten

Bei Veranstaltungen und Meetings Abstand halten



Gründlich Hände waschen

Waschen Sie Ihre Hände 20 Sekunden lang

Seife und Wasser sind am effektivsten

Verwenden Sie Handdesinfektionsmittel, wenn keine Seife und kein Wasser vorhanden sind

Hände schütteln und Kontakt vermeiden

Auch wenn es Ihnen unhöflich oder ungewohnt vorkommt

In Taschentuch oder Armbeuge husten und niesen

Entsorgen Sie Papiertaschentücher sofort nach dem Gebrauch UND waschen Sie sich anschließend die Hände

Bei Fieber und Husten zu Hause bleiben

Kontaktieren Sie Ihre Hausärztin oder Ihren Hausarzt telefonisch

Quellen: www.bundesgesundheitsministerium.de / www.who.int

Arbeitsprozesse allgemein

- ✅ Wo möglich mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, sodass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- ✅ Mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- ✅ Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen (KellnerIn bleibt in Station, RunnerIn bringt Speisen), anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte durchführt
- ✅ To-Go Angebote sind weiterhin und fest im Angebot sind auch auf der Homepage verankert - alle Gäste auf den Online-Abhol-Laden hinweisen.
- ✅ Prozesse der Warenannahme/Lieferung so optimieren, das der Kontakt mit betriebsfremden Personen vermieden wird
- ✅ Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: alle Umbestellungen so bonieren, dass sie ohne Nachfragen umgesetzt werden können
- ✅ Speisen und Getränke möglichst ohne sprechen servieren

#wir zählen auf euch