



Hygienekonzept

Fischküche Laboe

(Stand 11.04.2021)

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Swantje Salihu , Antje Wächter , Pawel Rewers

Gesundheitsamt Kreis Plön Herr Frick 04522-743388

Lebensmittelüberwachung Kreis Plön Herr Christian Hobein 04522-743236

Risiken

Wer: Mitarbeiter, Gäste, Lieferanten, Handwerker

Wo: auf dem gesamten Restaurantgelände, auf dem Weg zur Arbeit, in den einzelnen Arbeitsbereichen

Wie riskant: Stärke des Risikos aufgrund der Zeit eines Zusammentreffens (Abstand < 1,5 m) : einmalig kurzer Kontakt, seltener kurzer Kontakt, häufiger kurzer Kontakt, langer Kontakt

Fazit: es sind alle Bereiche der Arbeit im Restaurantbetrieb betroffen, da keine Arbeit im Zusammenhang der Gästerversorgung zB in ein Homeoffice verlagert werden kann.

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

Einhaltung der Abstandsregeln, die bereits vor Betreten des Restaurantbereiches (Terrasse und im Gebäude) beachtet werden sollen: bereits schon auf dem Weg vom Parkplatz/Liegeplatz zum Restaurant, beim Spaziergang oder der Radtour.

Beachten von Bodenmarkierungen vor Kassen, am Empfang und in Wartebereichen.

Beachten unserer Hausordnung und Hinweisschildern, die im Restaurant- und Terrassenbereich ausgehängt sind.

Einhaltung der Anordnungen des Fischküchenteams. Die Tische werden zugewiesen.

An einem Tisch dürfen maximal 5 Gäste aus 2 unterschiedlichen Haushalten sitzen. Kinder unter 14 Jahren werden nicht mitgezählt.

Die Tische dürfen nicht verschoben werden. Bei Familien mit mehr als 5 Personen werden zwei verschiedene Tische genutzt.

Eltern achten darauf, dass ihre Kinder nicht herumlaufen. Leider können wir aus hygienischen Gründen keine Malstiftbox mehr ausgeben. Eine Malvorlage gibt es aber immer noch.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen: FFP2- oder chirurgische Masken

Gäste müssen zum Eigenschutz und Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Am Tisch sitzend kann der M-N-Schutz natürlich abgenommen werden.

Kinder bis zum Alter von 6 Jahren benötigen keinen M-N-Schutz.

Bitte sehen Sie unbedingt von einem Besuch in der Fischküche ab, wenn Sie sich unwohl oder krank fühlen.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle oder bestätigte Infektionen

Gäste mit entsprechenden Symptomen (Fieber, Husten, Halsschmerzen, Kopfschmerzen, Durchfall) dürfen das Betriebsgelände nicht betreten, bzw. müssen es verlassen, falls die Symptome während des Besuches der Fischküche auftreten.

Jeder Gast muss bei der Anmeldung seinen Vor- und Zunamen, seine Adresse sowie wenn vorhanden eine Telefonnummer und Mailadresse, unter der er/sie zu erreichen ist, angeben. Diese Daten werden DSGVO-konform behandelt, sind für den Fall eines Infektionsverdachtes dem Gesundheitsamt auszuhändigen und werden nach 6 Wochen vernichtet. Es wird auch die Tischnummer sowie die Besuchszeit notiert.

Wir bitten unbedingt von einem Besuch in der Fischküche abzusehen, wenn man sich nicht gesund fühlt.

4. Handhygiene

Beim Betreten des Restaurantbereiches müssen die Hände desinfiziert werden. Entsprechende Spender befinden sich am Eingang sowie auch am Ausgang und sind frei zugänglich.

Ein Waschbecken befindet sich in den Räumen bei den Toiletten.

5. Information der Gäste

Vor Wiederöffnung werden die Hausordnung, das Hygienekonzept (Variante für den Gast), der Meldezettel und der Wegeplan auf der Homepage hochgeladen, dass sich die Gäste bereits im Vorweg informieren können. Des Weiteren gibt es Posts mit kurzen Infos und Hinweis auf unsere Homepage auf Facebook und Instagram.

Aushang der Hausordnung, der Tischnummern und des Wegeplans an mehreren Stellen im Restaurant und besonders im Bereich der Terrassenverglasung .

6. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Gästeverkehrs

Beachten von Bodenmarkierungen vor dem Empfang, der Kasse und in Wartebereichen.

Eine eventuell entstehende Wartschlange wird nach draußen verlagert, was durch Anbringung von Aufklebern verdeutlicht und der Abstand bei den Wartenden gewährleistet wird. Es wurde vom OB genehmigt, dass wir öffentliches Gelände um die Fischküche für diesen Zweck nutzen dürfen.

Aushang der Beschreibung der Wege (Hausordnung).

Der Ausgang für die Gäste im Innenbereich des Restaurants ist der „Fischbrötchenausgang“.

Ab 50 Gästen im gesamten Außenbereich (gleichzeitig) bedarf es der Anzeige des Hygienekonzeptes beim zuständigen Gesundheitsamt, welches geschehen ist.

An einem Tisch dürfen maximal 5 Gäste aus 2 unterschiedlichen Haushalten sitzen. Kinder unter 14 Jahren werden nicht mitgezählt.

Bei den großen Terrassentischen gilt die variable Trennwand als Unterteilung der Tische, sodass auf jeder Seite Gäste aus 2 verschiedenen Haushalten sitzen können, jedoch insgesamt nur 4 Personen.

Die Öffnungszeit ist auf 22 Uhr begrenzt.

7. Begrüßung und Anmeldung

Abstand beim Warten mindestens 1,5 m ! Die Abstände sind durch Aufkleber auf dem Boden markiert.

Die Warteschlange für Fischbrötchen wird mit expliziten Aufklebern nach Westen geleitet.

Die Gäste für den Terrassenbereich warten in Richtung Osten. Sie werden begrüßt, der Meldebogen und die Einwegspeisekarte werden ausgehändigt. Auf Wunsch kann die Speisekarte online via QR-Code eingesehen werden.

Wenn der Service der Terrasse einen freien, sauberen Tisch hat, kommt er zum Empfang und nennt die Tischnummer. Somit kommt der nächste Wartende an die Reihe.

8. Geleiten zum Tisch

Alle Gäste werden zum Tisch geleitet, die Tischnummer und die Uhrzeit werden auf dem Meldeschein notiert. Der Gast bekommt eine Erklärung, wie es bei uns abläuft und wird darauf hingewiesen, den Meldeschein ordnungsgemäß auszufüllen.

Zusätzlich haben wir die Luca-App installiert, dass sich die Gäste selber einchecken oder wir sie einchecken. Da wir den Umgang noch nicht testen konnten, werden wir schauen, welche Variante sicherer ist.

9. Bestellvorgang Speisen und Getränke

Die Bestellung findet an der Außen-Kasse oder durch unser Servicepersonal am Tisch statt. Voraussetzung ist ein ausgefüllter Meldeschein. Es wird direkt bei der Bestellung bezahlt

Die Getränke und Speisen werden serviert.

Es wird kein übermäßiger Alkoholkonsum zugelassen.

Verzehr und Ausschank alkoholische Getränke bis maximal 21 Uhr.

10. Bestellvorgang Fischbrötchen

Im Restaurant befindet sich das „Fischbrötchenfenster“. Es werden maximal 2 verschiedene Gästegruppen mit je max. 2 Personen (Kinder von einzelnen Begleitpersonen sind natürlich immer mit, denn kein Kind soll draußen unbeaufsichtigt warten). Bei größeren Gruppen/Familien bitten wir, das Betreten auf 2 Familienmitglieder zu beschränken.

Im Abstand zu der bestellenden Person kann eine weitere Person(max 2) in die Fischküche kommen und dort an den Markierungen warten.

Wenn der Gast die Bestellung beendet hat und die Fischküche zur Seitentür (Fischbrötchentür) verlassen hat, wird eine Klingel betätigt, dass der Empfang weiß, dass er einen weiteren Fischbrötchenhungrigen in die Fischküche hereinbitten kann. Somit ist gewährleistet, dass stets der Abstand gewährleistet wird.

11. Bezahlvorgang

Gezahlt werden kann bar oder kontaktlos per EC-Karte.

Geld wird nicht direkt übergeben. Es wird eine Zahlschale genutzt

12. Serviervorgang

Die Speisekarten sind auf Einwegpapier gedruckt, welche nach dem Restaurantbesuch mitgenommen oder entsorgt werden.

Menagen stehen nicht auf den Tischen.

Wir geben auf Wunsch Salz und Pfeffer aus. Sollten diese einmal verbraucht sein, geben wir auf Wunsch Salz- und Pfefferstreuer aus, welche wir vor Abgabe an die Gäste desinfizieren. Wir bevorzugen die Tütchen.

Ketchup und Mayonnaise werden bei der Bestellung mitbestellt und in kleinen Schüsselchen von der Küche portioniert.

Den Tischen sind feste Nummern zugeordnet.

Die Getränke und Speisen werden im Außenbereich serviert.

Das Besteck wird hygienisch in kleine Tüten verpackt mit serviert.

13. Abräumen und Reinigung des Tisches

Während man die Gäste fragt, ob alles in Ordnung sei, wird bereits darauf hingewiesen, dass die Teller am Ende möglichst zu Stapeln an der Tischkante gesammelt werden, damit der Service sie in einem kurzen Abholvorgang einsammeln kann.

Die Tische und Stuhllehnen werden nach jedem Gastbesuch feucht gewischt und desinfiziert.

14. Terrasse

Die Tische wurden reduziert und stehen so, dass die Gäste Rücken-Rücken > 1,50 m Abstand haben.

Die Terrasse ist mit Fässern und Tampen „umzäunt“, sodass ein Eingang und ein separater Ausgang entstehen.

15. Raumluf / Lüftung

Die Türen sollen, so lange es die Temperaturen erlauben, offen stehen (auch um die Berührungsintervalle an Klinken zu verringern).

Die Lüftung im Restaurant läuft durchgehend (separate Zuluft und Abluft).

16. Reinigungsmittel

Händedesinfektionsmittel : an den Eingängen für Gäste und für Mitarbeiter

Sterillium med

Verwendung 30 Sekunden in die trockenen Hände einreiben und feucht halten

Flächenschnelldesinfektion: in Sprühflaschen, Verwendung nur durch Mitarbeiter zur Desinfektion der Tische und Stuhllehnen.

Lerasept FP 408

17. Sanitärräume und Pausenräume

Die Toilettenräume, welche tagsüber permanent von einer Reinigungskraft betreut werden, befinden sich seitlich neben dem „Fischbrötchenausgang“. Da hier die Reinigungskraft darauf achtet, dass sich stets nur die erlaubte Anzahl an Personen in den Örtlichkeiten befindet, wird dadurch der Mindestanstand gesichert. Entsprechende Markierungen sind zu beachten.

Für Damen stehen 3 Kabinen zur Verfügung. Für Herren 2 Kabinen und 2 Pissoirs.

Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände ist gewährleistet.

18. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

Zutritt betriebsfremder Personen des Arbeitsbereiches auf ein Minimum beschränken (Lieferanten und Handwerker sollen außer in Notfällen vormittags kommen, wenn sich noch wenig Mitarbeiter im Betrieb aufhalten).

Kontaktdaten und Uhrzeit betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren.

Betriebsfremde werden über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten, informiert.

19. Aufbewahrung und Aushang

Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren

Hygienekonzept für alle sichtbar im Gebäude aushängen

Regelmäßige Kontrolle bezüglich der Aktualität sowie Anpassung bei Veränderung der Vorgaben.

20. Informationen und Quellen

- https://www.schleswig-holstein.de/DE/Landesregierung/VII/vii_node.html
- <https://www.rki.de>
- <https://www.infektionsschutz.de>
- <https://www.bbk.bund.de>
- <https://www.wir-gegen-viren.de>
- <https://www.bgw-online.de>
- <https://www.ndr.de/nachrichten/schleswig-holstein/coronavirus/Neue-Corona-Verordnung-Die-Auflagen-fuer-Aussengastronomie,verordnung130.html>

Informationen und weitere Praxishilfen finden Sie unter

- <http://www.bgn.de/corona>
- Flyer „Coronavirus SARS-CoV-2 – Verdachts-/Erkrankungsfälle im Betrieb“ www.dguv.de Webcode p021434
- Flyer „10 Tipps zur betrieblichen Pandemieplanung“ www.dguv.de Webcode p010323
- Handbuch Betriebliche Pandemieplanung – zweite erweiterte und aktualisierte Auflage Herausgeber Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg
- Videos Playlist Antworten auf häufig gestellte Fragen zum Corona Virus - Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)
<https://www.youtube.com/watch?v=dCloGteDn2c&list=PLRsi8mtTLFAyJaujkSHyH9NqZbgm3fcvy&index=1>
- Video Nutzung Mund- und Nasenschutz richtig (BZgA):
https://www.youtube.com/watch?v=2kj_qs-sMZo&list=PLRsi8mtTLFAyJaujkSHyH9NqZbgm3fcvy&index=10