

Leitfaden

Hygieneplan und Schutzmaßnahmen im Gastgewerbe

Nachdem in den vergangenen Tagen viel über weitere Corona-Lockerungen spekuliert wurde, hat der Bund am 05.05.2020 beschlossen, die Verantwortung dazu in die Hand der Bundesländer zu legen. Dies aber unter der Prämisse einer „Rückfall-Klausel“. Das heißt, dass sofort wieder konsequente Beschränkungskonzepte greifen müssen, falls die Neuinfektionen in Landkreisen oder kreisfreien Städten innerhalb von sieben Tagen auf mehr als 50 pro 100.000 Einwohner ansteigen.

Im Zuge dessen kann nun auch die Gastronomie wieder schrittweise öffnen. Die Wirtschaftsminister der Länder streben hier unter Auflagen einen Zeitkorridor vom 09.05. bis zum 22.05.2020 an, in dem eine kontrollierte Öffnung des Gastgewerbes vorstattengehen kann. Das oberste Ziel ist auch hierbei, das Infektionsrisiko für die Angestellten und die Gäste so niedrig wie möglich zu halten.

Jedes Bundesland kann hierbei selbst über die Rahmenbedingungen und die Umsetzung entscheiden.

So haben die Bundesländer auch schon recht unterschiedliche Ansätze formuliert. Niedersachsen beispielsweise beschränkt die Auslastung von Gaststätten auf 50 % und Bayern auf der anderen Seite möchte erst ab dem 18.05.2020 die Außenbereiche – als zum Beispiel Biergärten – wieder öffnen.

Die weitere Empfehlung hierzu lautet, ein spezifisches Hygienekonzept zu entwickeln, das im weiteren Verlauf eng im Hinblick auf das Infektionsgeschehen im jeweiligen Umfeld weiterentwickelt und angepasst werden sollte. Ein wesentlicher Bestandteil ist hierbei der Gästekontakt im Restaurantbereich.

Neben einer aktuellen Infektionsschutzbelehrung der Mitarbeitenden sollten diese momentan zusätzlich verstärkt für die Einhaltung der bestehenden Hygieneregeln sensibilisiert werden; darüber hinaus außerdem für Neuerungen von präventiven Hygienemaßnahmen. Über das bereits bestehende HACCP-Konzept hinaus ist es nunmehr nötig, einen Hygieneplan zu erarbeiten, der das eigene Personal, aber natürlich auch die Gäste vor einer weiteren potenziellen Ausbreitung des Coronavirus schützt. Hier stellt sich nun die Frage, welche Punkte bei der Erstellung des Hygieneplans betrachtet werden müssen.

Im Folgenden haben wir beispielhaft einige Punkte aufgelistet, die nicht vergessen werden dürfen:

- > Wiedereröffnung der Küche (u. a. Kontrolle der Strom- und Wasserleitungen)
- > Risikoanalyse der Räumlichkeiten mit Gästekontakt:
 - Verkehrswege
 - Hochfrequentierte Flächen
 - Einhaltung der Abstandsregelungen
 - Zwischenreinigung der Tische
 - Selbstbedienungsmöglichkeiten, zum Beispiel bei Besteck und Salzstreuer
- > Personalhygiene
 - Persönliche Schutzausrüstung
 - Umgang mit Masken
 - Handhygiene
- > Sicherer und hygienischer Prozessablauf von
 - Speisenbestellung
 - Speisenzubereitung
 - Gästekontakt
 - Geschirrrücklauf
- > Bezahlvorgang
- > Handhygiene der Gäste
- > Rückverfolgbarkeit von Infektionsketten über Kontaktermittlung
- > Sicherheitsgefühl für die Gäste
- > Ausstattung Sanitäranlagen
- > Umgang mit Gästen bei Uneinsichtigkeit und erkennbaren Atemwegssymptomen
- > Mitarbeiterunterweisungen

Der Hygieneplan sollte darüber hinaus verbindliche Anweisungen des Arbeitgebers/der Arbeitgeberin enthalten bezüglich Handhygiene sowie Pläne zur Flächen-, Geräte- und Anlagendesinfektion.

Das Hygienekonzept einer Einrichtung kann nur dann erfolgreich sein, wenn alle Mitarbeitenden über die neuen Hygienemaßnahmen unterrichtet und regelmäßig darin geschult werden und wenn die Umsetzung kontrolliert wird. Die Unterweisung muss dokumentiert werden.

Auch in dieser herausfordernden Zeit stehen wir mit unserem professionellen Fachwissen an Ihrer Seite. Unser Kompetenzteam von Beratung & Konzept hat spezielle Handlungsmaßnahmen entwickelt, mit denen wir Sie individuell unterstützen können. Sprechen Sie uns hierzu gerne direkt an oder wenden Sie sich an Ihren Fachberater oder Ihre Fachberaterin.

WIR SIND FÜR SIE DA!

Sprechen Sie gerne Ihren Fachberater an oder wenden Sie sich an das Team von Beratung & Konzept.

Ihre Teams in den Regionen:

Bayreuth, Halle, Dresden, Berlin und Rostock:	B&K_Ost_Nord-Ost@transgourmet.de
Eichenau, Kempten, Ulm und Riedstadt:	B&K_Sued_Sued-West@transgourmet.de
Köln, Hildesheim, Bremen und Hamburg:	B&K_Nord_Mitte_West@transgourmet.de
Für unsere Großkunden:	B&K_KAM_GV@transgourmet.de