

---

## Schutz- & Hygieneplan/Kurzversion

Unternehmen: Cafe Luitpold  
Verantwortlich: Dr. Stephan J. Meier, Eva Thaller  
erstellt am: erstellt am/von: 15.06.2020 Dr. Stephan J. Meier, Eva Thaller

### **Grundlagen**

Ziel ist der maximale Infektionsschutz für Gäste und Mitarbeiter. Der Schutz von Risikogruppen unter den Beschäftigten ist vorrangig und hat besondere Bedeutung. Schwerpunkt liegt dabei auf der Vermeidung von Tröpfchen- und Schmierinfektionen in allen Bereichen des Hauses.

### Folgende grundsätzliche Maßnahmen werden umfassend im Haus eingesetzt:

- Körperkontakt vermeiden / Mindestabstand 1,5m zwischen Personen einhalten
- Physische Barrieren/ Spuckschutz und Abstandsmarkierungen
- Handdesinfektion
- Oberflächendesinfektion sowie Lüftung
- Mund Nasen Schutzmasken [MNS]
- Nachvollziehbarkeit von Infektionsketten
- Belehrung/ Information für Mitarbeiter/innen und Besucher

### **1. Arbeitsplatzgestaltung und Hygiene der Mitarbeiter/innen**

Mitarbeiter/innen mit Erkrankungssymptomen [Atemwege / Fieber] dürfen das Haus nicht betreten, Krankmeldung muss hier telefonisch erfolgen. Alle Mitarbeiter/innen sollen sich regelmäßig [vor allem auch nach jedem Husten/Niesen] die Hände desinfizieren -Produkte, auch zum Hautschutz, stehen im Haus bereit-. Alle Mitarbeiter/innen müssen stets 1,5m Abstand zu anderen Personen halten. Wo dies durch Arbeitsorganisation nicht möglich ist, wird immer MNS getragen. Gemeinsame Pausen werden möglichst vermieden. Alle Mitarbeiter/innen werden unter Dokumentation in das Hygienekonzept eingewiesen, eine Wiederholungseinweisung erfolgt jährlich und eine Ersteinweisung neuer Mitarbeiter/innen vor dem Tätigkeitsbeginn.

### Personal-Maßnahmen

- bei feuchten Tätigkeiten werden nach Möglichkeit immer Einmalhandschuhe getragen
- Präsenz-Besprechungen werden auf ein Minimum reduziert
- Mindestabstand wird eingehalten
- allen Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen werden wiederverwendbare MNS zur Verfügung gestellt
- In den Umkleieräumen wird der Mindestabstand eingehalten

---

## Unterweisungsplan

### Büro/Verwaltung

- Verhaltensregeln Gäste / Lieferanten / Veranstalter
- Korrekte Händedesinfektion
- Unterweisung Tragen von MNS
- Schutz- und Hygienekonzept

### Hauswirtschaft / Spüle

- Vorgehen bei Entfernung von Körperflüssigkeiten
- Korrekte Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept
- Unterweisung Tragen von MNS

### Küche / Konditorei / Service

- Korrekte Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept
- Unterweisung Tragen von MNS

## 2. Hygiene der Gäste

Für alle Gäste wurden Verhaltensregeln erarbeitet, diese werden vor dem Besuch übermittelt und sind ausnahmslos einzuhalten. Gäste mit Erkrankungssymptomen [Atemwege/ Fieber] oder welche Kontakt zu einem infektiösen Kranken oder gar selbst eine diagnostizierte infektiöse Erkrankung haben, dürfen das Haus nicht betreten. Sollten Mitarbeitern Krankheitssymptome an Gästen auffallen, wird umgehend die Geschäftsleitung informiert. Jeder Gast bringt seinen eigenen MNS mit. Einmalmasken als Reserve liegen zum Verkauf an der Ladenkasse bereit.

## 3. Empfang

Die Gäste werden bei Zutritt vor Ort informiert. Die Mitarbeiter Im Laden werden durch eine Scheibe vor Tröpfcheninfektion geschützt und achten auf eventuelle Krankheitssymptome wie Husten und Anzeichen von Fieber. Die Daten aller Restaurantgäste werden für eine mögliche spätere Kontaktermittlung auf einem Formular erfasst. Das Formular wird vier Wochen nach dem Besuch vernichtet. Die Kontaktflächen in der Lobby sowie am Empfang werden durch die Mitarbeiter regelmäßig gereinigt bzw. desinfiziert.

## 4. Lüftung

Unser mobiler neuer TROTEC TAC V+ Raumlufreiniger incl. Hepa-Filter bzw. F7 + H14 sorgt für eine maximale Reduzierung der Aerosolkonzentration, selbst bei geschlossenen Fenstern. Gerne lesen Sie die entsprechende Studie der Universität der Bundeswehr München nach.

->link zur angehängten Studie

## 5. Sanitärräume

In den öffentlichen Sanitärräumen ist stets MNS zu tragen. Es stehen Papierhandtuchspender und Seifenspende zur Verfügung. Die Kontaktflächen werden regelmäßig desinfiziert und protokolliert. Eine Ausschilderung erinnert an den Mindestabstand, inzudem gibt es Aushänge zum richtigen Händewaschen.

---

## 6. Laden

Im Laden wird immer MNS getragen, es dürfen maximal sechs Kunden im Laden sein. Der Mitarbeiter an der Kasse trägt stets MNS.

## 7. Küche / Konditorei

In der Küche ist der Mindestabstand einzuhalten. Die Küche wird ausschließlich in Arbeitskleidung und mit desinfizierten Händen betreten. Die Reinigung des Verpflegungsgeschirrs erfolgt ausschließlich in der Geschirrspülmaschine.

## 8. Verpflegungsbereiche

Gäste haben vor Verzehr keinen Kontakt zu Lebensmitteln, Selbstbedienung ist untersagt. Der Mindestabstand muss immer eingehalten werden. Ein Kreuzen der Laufwege wird vermieden und Mitarbeiter tragen stets MNS. Gäste tragen auf dem Weg zum und vom Tisch MNS, am Tisch selbst kann dieser abgenommen werden.

Die Speisen erhalten die Gäste durch Tellerabgabe.

## 9. Anlieferung

Die Türen der Anlieferzone sind stets geschlossen zu halten. Das Betreten des Gebäudes durch Lieferanten ist möglichst zu vermeiden, alle tragen MNS. Transportwägen werden regelmäßig desinfiziert. Nach dem Verräumen der Ware durch die Mitarbeiter müssen Handschuhe gewechselt und Hände desinfiziert werden.