

Hygieneplan und Verhaltensregeln

Stand: November 2021

Corona-Standards

1. Gäste werden durch das Personal der Firma GastFroh digital erfasst und die Daten werden nach der gesetzlich vorgeschriebenen Frist gelöscht.
2. Zur Einhaltung des Mindestabstandes in der Warteschlange werden Klebebänder mit bedruckten Hinweisen zwischen den Abständen angebracht.
3. Im Ausgabebereich wird der Laufweg als Einbahnstraße markiert.
4. Die Kantinenzeiten werden gegebenenfalls geändert, um auch bei reduzierter Sitzplatzanzahl alle Mitarbeitenden angemessen zu versorgen.
Durch die Koordination mit dem Haus sollen die Mitarbeiterteams als Gruppe, in festzulegenden Zeitabschnitten, zum Essen eingeladen werden.
5. Kontaktdaten werden bei Gästen, die Speisen zur Mitnahme abholen, nicht erhoben.
6. Nur Kolleg:Innen des gleichen Teams sollten zusammen in die Kantine gehen. Eine Durchmischung voneinander getrennter Teams einer Abteilung ist nicht ratsam.
7. Die Gäste müssen beim Betreten des Betriebsrestaurants eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, die nach der Essensausgabe abgelegt wird.
8. Gäste desinfizieren selbstständig Tische und Stühle nach Beenden Ihres Aufenthalts. Dazu stehen Desinfektions-Sprühflaschen bereit.
9. Besteck wird von einem Mitarbeitenden (Firma GastFroh) auf den gereinigten Tablett in der Serviette eingewickelt ausgegeben.
10. Alle Mitarbeitenden (Firma GastFroh) an der Ausgabe und den Kassen tragen einen Mund-Nasenschutz und Handschuhe.
11. Um die Gäste und das Personal zu schützen, sind die Kassenbereiche der Betriebsrestaurants, in denen das gewünscht bzw. verpflichtend ist, mit Plexiglas geschützt.

Betriebsrestaurant

1. Im Betriebsrestaurant gilt die 2G, 2G+- oder 3G-Regel. Informationen zu den jeweiligen Betriebsrestaurants finden Sie auf unserer [Website](#).
2. Garderobe bleibt am Platz, es gibt keinen Garderobenständer.
3. Die Aufenthaltsdauer wird mit der Leitung abgestimmt.
4. Die Tische werden so platziert, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben.
5. Auch bei schwacher Frequenz werden alle verfügbaren Räume (Innen- und Außenbereich) genutzt.
6. Die Räume werden permanent gelüftet, soweit dies durch bauliche Gegebenheiten möglich ist.
7. Es werden nur Tellergerichte angeboten.
8. Das Speisenangebot wird gestrafft. Es umfasst:
 - Suppe, vegetarisches Gericht, Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch,
 - Dessert.
9. Gläser und Tassen werden bei der Ausgabe möglichst weit unten angefasst.

10. Auf Salz- und Pfefferstreuer wird zugunsten kleiner abgepackter Papier-Gewürztütchen verzichtet.
11. Speisepläne werden vom Personal im Eingangsbereich aufgehängt und sind zusätzlich digital einsehbar auf der Website www.gastfroh.de.
12. Ein kontaktloses Bezahlen mit digitalen Karten ist derzeit nicht möglich. Daher wird der Zahlvorgang über Porzellanschalen geregelt.
13. Die Kassenoberfläche wird regelmäßig und vor allem bei Bedienerwechsel desinfiziert.

Küche

1. Arbeitsbereiche werden entzerrt (1,5 m Abstand).
2. Arbeitsmaterialien werden heiß (Spültemperatur von 70 °C) gespült und gewaschen.
3. Mund- und Nasenschutz und Handschuhe werden an der Ausgabe getragen und soweit möglich, auch im eigentlichen Kochbereich.
4. Die Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr wird optimiert.
5. Es erfolgt ein verkürzter Wechsel von Reinigungstüchern und Dienstkleidung.

Spülküche

1. In der Spülküche wird einzeln gearbeitet, so dass das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes nicht notwendig ist. Beim Verlassen der Spülküche und zum Übergang in den Küchen- sowie Gastbereich wird jedoch ein Mund-Nasen-Schutz getragen.
2. Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern von den Tischen und Geschirrwagen werden die Hände gewaschen und desinfiziert, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird.

Serviceküche/Konferenzservice

1. Das Servicepersonal trägt einen Mund-Nasen-Schutz - beim Eindecken zusätzlich Handschuhe.
2. Im Konferenzservice wird am Platz mit der Abstandsregel eingedeckt (Geschirr, Speisen, Getränke).
3. Es werden nur Selbstbedienungsbuffets angeboten, sofern jeder Gast in demselben Bereich Einmal-Handschuhe erhält. Speisen werden als „gesetzte Essen“ oder als „Flying Buffet“ angeboten.
4. Dasselbe gilt für die Getränke, die vom Servicepersonal auszugeben sind.
5. Absprachen zwischen unserem Service und der Leitung werden möglichst via E-Mail oder Telefon durchgeführt, wenn persönlich notwendig, dann unter Einhaltung der Abstandsregeln und mit Mund-Nasen-Schutz.

Am Eingang

1. Desinfektionsspender befinden sich am Eingang.
2. Eingangstür und die Fenster werden geöffnet und während des Tagesgeschäftes wird regelmäßig stoßweise gelüftet.
3. Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.
4. Zutritt/Eintritt werden durch Markierungen und Aufsteller gesteuert.

Arbeitsprozesse

1. Es wird mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten gearbeitet.
2. Prozesse der Warenannahme/Lieferung werden optimiert.
3. Kontakt mit betriebsfremden Personen wird vermieden.
4. Die Kasse wird von einem Mitarbeitenden pro Schicht bedient, andernfalls erfolgt eine erneute Desinfektion.

Bar im Zentrum Informationsarbeit Strausberg

1. Der Barbereich ist abgegrenzt und ausschließlich nach der 2G+-Regel zugänglich. Geimpft / genesen und zusätzlich getestet ist der Zutritt gestattet. Die entsprechenden Nachweise sind un-aufgefordert dem Personal vorzuzeigen.
2. Ein Desinfektionsspender ist am Eingang verfügbar und bitte von allen Gästen zu verwenden.
3. Tische, Stühle und Flächen werden in regelmäßigen Abständen gewischt und desinfiziert.
4. Tische und Stühle stehen im 1,5 m Abstand zueinander.
5. Zusammengehörende Gruppen haben zusammensitzen. Dann kann die Maske am Platz abgenommen werden.
6. Beim Verlassen des eigenen Platzes ist die Maske aufzusetzen.
7. Beim Verlassen des Barbereichs ist die Maske ebenfalls aufzusetzen.

Persönlicher Umgang mit dem Gast

1. Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
2. Kommuniziert wird in einem Abstand von mind. 1,5 Meter.
3. Beim Servieren und Abräumen wird das Reden- leider - aufs Notwendige reduziert.
4. Diese Form der Kommunikation wird durch einen Aushang am Eingang erklärt.
5. In Armbeuge husten / niesen.
6. Häufiges gründliches Händewaschen.

Umgang mit Mitarbeiter:Innen

1. Für alle Mitarbeiter:Innen gilt am Arbeitsplatz die 3G-Regel. Diejenigen Mitarbeiter:Innen, die nicht geimpft sind, führen täglich einen Test durch, dessen Ergebnis kontrolliert wird.
2. Die Mitarbeiter:Innen erhalten gesonderte Schulungen bzgl. der notwendigen Verhaltensregeln. Diese Schulungen werden regelmäßig durchgeführt und wiederholt.
3. Die Mitarbeiter:Innen werden sensibilisiert, den Vorgesetzten zu informieren, sobald sie ein erstes Anzeichen einer Infektion feststellen.
4. Es wird Verständnis gezeigt, wenn die Mitarbeitenden auf ihrem Arbeitsweg auf die Nutzung des ÖPNV oder bestehender Fahrgemeinschaften verzichten und dadurch leichte Anpassungen der Arbeitszeit von Nöten sind.
5. Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, wird trainiert.
6. Tägliche Besprechungen werden mit Abstand durchgeführt.
7. Es werden keine gemeinsamen Pausen stattfinden, Raucherbereiche werden nicht mit anderen Personen zusammen genutzt.
6. Flexiblere Pausen werden festgelegt.

7. Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel werden zur Verfügung gestellt.
8. In den Umkleidekabinen werden Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt und auf Einhaltung des 1,5-m-Abstands wird geachtet.
9. Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert und im Küchen- und Servicebereich für die Mitarbeite:Innen gut sichtbar aushängt.

Berlin im November 2021