



Hygienekonzept Brauhaus Eutin GmbH

Eingangsbereich	CHECK
Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen	Ok
Automatische Türen oder Eingangstüren (bei Stoßzeiten) geöffnet lassen	ok
Verhaltenshinweise (s. Muster nach Brand) individualisieren und gut sichtbar für Gäste (z.b.: Eingang, Toiletten, Gastraum) anbringen	
Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant - also Plätze zuweisen	Ok noch erledigen
Abstandsmarkierungen vor dem „Empfang“ in den vorgegebenen Abständen anbringen	Ok noch erledigen
„Empfangspult“ am Eingangsbereich	
Wenn möglich separater Ein- und Ausgang	ok
Kontaktdaten am Tisch notieren	ok
Reservierungen erbeten	ok
Keine Entgegennahme der Garderobe	ok
Im Gastraum	CHECK
Die Tische so platzieren, dass Gäste/Tische stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben	ok
Trockene Luft vermeiden, häufig lüften, Lüftungen laufen lassen und Ventilatoren nicht verwenden	ok
Klimaanlagen nicht vorhanden	ok
Bei Lüftungen beachten: <ul style="list-style-type: none"> - Filter von Reinigungsanlagen weiterhin regelmäßig wechseln lassen, ggf. jetzt Wartung der Anlage durchführen lassen, um den optimalen Betrieb sicherstellen - Filter mit hohem Abscheidegrad verwenden - Lüftungen nur mit Außenluftzufuhr betreiben. KEINE Umluft - Lüftungsbetriebszeiten ggf. vor und nach der regulären Öffnungszeit verlängern - Überströmung zwischen den Nutzungseinheiten nach Möglichkeit minimieren, dass aus hygienischen Gründen keine Luft vom Gastraum in die Küche erfolgt und umgekehrt - Luftfeuchtigkeit nach Möglichkeit nicht unter 35% sinken lassen, möglichst über 40% 	ok
Keine Buffetangebote	ok
Wenn möglich Bedienung der Gäste nur durch einen für den Tisch zuständigen Mitarbeiter	ok



Wo möglich Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen von Beilagen am Tisch	ok
Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen	ok
Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird	ok
Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung durch die Gäste (Speisekarten, Tablets, Servietten, Menagen etc.) sollten auf ein Minimum reduziert werden und einer desinfizierenden Reinigung zugänglich sein.	ok
Besteck mit dem Essen an den Tisch bringen	ok
Papierservietten verwenden	ok
Nach jedem Tischwechsel Tisch desinfizieren	ok
Wir empfehlen unseren Mitarbeiter eine Mund-Nasen Bedeckung zu tragen. Wichtiger ist uns noch, das Einhalten der Abstandsregeln durch geeignete Speisen- und Getränkeübergabe.	ok
Wo möglich kontaktlos oder bargeldlos bezahlen	ok
Folgende Oberflächen regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren: <ul style="list-style-type: none"> - EC-Geräte - Orderman - Kasse - Tablet 	ok
Bei Schichtwechsel jegliche Arbeitsgeräte und Oberflächen reinigen	ok
Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz	ok
Spielecken für Kinder weiterhin geschlossen lassen.	ok
Zeitschriften, Tageszeitung nicht auslegen, auch nicht für Mitarbeiter	ok
Toiletten	CHECK
Desinfektionsspender aufstellen. Wenn möglich befestigt (Diebstahl)	ok
Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner	ok
Verkürzung der Reinigungszyklen	ok
Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft	ok
Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten	ok
Sperrung jedes zweiten Pissoires oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)	ok
Evtl. Höchstanzahl der Gäste (2 Männer, 2 Frauen), die gleichzeitig die Toilette benutzen dürfen	ok



Auf der Terrasse / im Biergarten	
Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben	ok
Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen	ok
In der Küche / Bar	
Möglichst Arbeitsbereiche entzerren und keine Überschneidung von Posten bei mehreren Mitarbeitern	ok
Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet	ok
Bei Speisenvor- und zubereitung Einmalhandschuhe tragen Diese regelmäßig wechseln	ok
Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und tägliches Waschen von Arbeitskleidung	ok
Arbeitskleidung und Straßenkleidung separat aufbewahren	ok
Arbeiten mit Zangen (Bar)	ok
Besonderheiten	
Häufiges Händewaschen und Desinfizieren, nach jeder Übergabe	ok
Möglichst kontaktlose Übergabe	ok
Bei Übergabe Abstandregeln einhalten	ok
Besonderheiten: Bar	
Hier sollte ein Mindestabstand von mind. 1,5m zwischen den Gästen eingehalten werden	ok
Die Plätze an der Bar müssen reduziert werden, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann	ok
Persönlicher Umgang mit dem Gast	
Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen	ok
Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter	ok
Beim Servieren und Abräumen möglichst nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)	ok
Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang	ok
In Armbeuge husten/ niesen	ok
Häufiges gründliches Händewaschen	ok



Möglichst aktiv mit dem Gast via Newsletter, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media-Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren	ok
Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern	ok
Arbeitsprozesse	
Wo möglich mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss	ok
Möglichst mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen	ok
Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen (Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen), anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte durchführt	ok
To-Go Angebote weiterhin anbieten und fest im Angebot (auch auf der Homepage) verankern	ok
Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden	ok
Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke möglichst ohne Sprechen servieren	ok
Umgang mit Mitarbeitern	
Mit den Mitarbeitern ganz offen den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommunizieren. Nur wenn die Mitarbeiter diese akzeptieren, werden sie korrekt umgesetzt	ok
Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen	ok
Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren	ok
Keine täglichen Besprechungen mehr hinter der Theke, sondern mit Abstand	ok
Keine gemeinsamen Pausen mehr machen, Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten	ok
Flexiblere Pausen ermöglichen und auch nach den gewöhnlichen Essen- bzw. Pausenzeiten den Mitarbeitern Verpflegung anbieten	ok
Genügend Schutzausrüstung wie Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen	ok
In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten	ok
Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren, schulen, dokumentieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen	ok