

Hygienekonzept der Sport und Fun GmbH für das Lokal Happy Billard Sportbar

Unter den aktuell gegebenen Bedingungen und Anforderungen ist nachstehendes Hygienekonzept erstellt. Dies unterliegt der ständigen Evaluierung und der dann erforderlichen Anpassungen.

Stand: 22.05.2020

1. Gleiches gleich behandeln

Grundsätzlich gilt, dass alles, was im öffentlichen Bereich erlaubt ist, auch in den Betrieben gestattet ist. Jegliche Beschränkungen bezüglich privater Aktivitäten werden nach bestem Wissen umgesetzt.

Die Öffnungszeiten sind zunächst bis 22.00 Uhr begrenzt und werden umgehend an zukünftige Änderungen angepasst.

2. Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

Der Arbeitgeber sorgt für die Schulung der Mitarbeiter zu Infektionsgeschehen und Hygieneverhalten im Kontext der COVID-19 Pandemie. Hierzu wurde speziell für die Mitarbeiter der Sport und Fun GmbH eine angepasste Version entworfen, welche sich inhaltlich an den Informationen des Infektionsschutzgesetzes und den Hygieneschulungsvorgaben der IHK orientiert. (Quelle: <http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/gastronomie/>)

Es existieren über den Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums bereits für viele Bereiche verbindliche Standards. Diese wurden durch die Berufsgenossenschaft BGN in entsprechende Branchenstandards für den Arbeitsschutz umgesetzt. Der Arbeitgeber führt die Gefährdungsbeurteilung durch und leitet Maßnahmen hieraus ab. Eine Gefährdungsbeurteilung erfolgt im konkreten Fall immer vor Ort durch den Arbeitgeber mit entsprechender Fachexpertise für eine spezielle Tätigkeit.

Daneben treten die betrieblichen Konzepte, insbesondere das betriebliche HACCP-Konzept. Diese Struktur wird sich auch während der Corona-Pandemie bewähren.

Konkret:

- Die Hygieneleitlinien für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sind bereits grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb.

- Jeder gastgewerbliche Unternehmer ist mit diesen Grundsätzen vertraut und ist sich seiner, aufgrund der Corona-Epidemie aktuell nochmals erhöhten Verantwortung insbesondere zur Vermeidung einer unkontrollierten Ausbreitung des Virus nach Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe sehr bewusst.
- Mitarbeiter in der Gastronomie dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über den erforderlichen Infektionsschutz nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden. Der gastgewerbliche Unternehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter regelmäßig intern zu unterweisen und wird diese jetzt verstärkt auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome schulen.

3. Lebensmittelhygienische Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs

Folgende aus lebensmittelhygienischer Sicht angezeigten Maßnahmen vor Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs werden ergriffen:

- Eine Prüfung der Trinkwasserversorgung entfällt, da das Leitungssystem und alle Zapfstellen während der Schließung aufgrund von Umbaumaßnahmen und der damit verbundenen Anwesenheit von Personal regelmäßig genutzt wurde.
- Die Prüfung und Reinigung der Getränkeschankanlagen vor Wiedereröffnung wird durch einen Fachmann durchgeführt und dokumentiert. Die regelmäßige Prüfung und Reinigung der Schankanlage wird weiterhin fester Bestandteil des betriebseigenen Reinigungskonzeptes bleiben.

Auch hier gilt es aus lebensmittelhygienischer Sicht die langen Standzeiten zu berücksichtigen. Jegliche angebrochenen Lebensmittel (Getränkefalschen, Fässer, Speisen, etc.) wurden vor Wiedereröffnung überprüft bzw. entsorgt. Während der Betriebsschließung wurde mit Rücksprache der Brauerei die Schankanlage entsprechend stillgelegt, um mögliche Verunreinigungen vorzubeugen.

- Zusätzlich zum regulären Schädlingsmonitoring wurde eine Kontrolle auf eventuellen Schädlingsbefall durchgeführt.

4. Konkrete Maßnahmen im Happy Billard für Sicherheit und Hygiene während der Corona-Pandemie

Die folgenden Maßnahmen sind aus den bisher bestehenden Standards der Rechtsverordnungen für Branchen, die bereits geöffnet sind, sowie dem Arbeitsschutzstandard des BMAS und den branchenspezifischen Ausführungen der Berufsgenossenschaft BGN für die betriebliche Umsetzung zusammengeführt, mit Beispielen aus der Praxis illustriert und branchentypisch gegliedert.

I. Organisatorisches

Die Sport und Fun GmbH hat ein betriebliches Hygienekonzept unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen, und unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen erstellt. Dieses Hygienekonzept orientiert sich an den von der Berufsgenossenschaft und der DEHOGA für die Corona-Pandemie angepassten branchenspezifischen Mustern / Vorlagen für die Gefährdungsbeurteilung und die betriebliche Pandemieplanung.

Die Sport und Fun GmbH schult ihre Mitarbeiter (innerbetriebliche Maßnahmen) und berücksichtigt dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich. Die Mitarbeiter werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

Die Sport und Fun GmbH kommuniziert die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste. Gegenüber Gästen, die die hausinternen Hygiene-Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

Die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes durch Mitarbeiter und Gäste wird kontrolliert. Bei Verstößen werden entsprechende Maßnahmen ergriffen.

II. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen und das Tragen einer Mund-/Nasenbedeckung in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Die zulässigen Personen zweier Haushalte haben diese Regeln am Tisch nicht zu befolgen.
2. Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
 - Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere

Die Gäste werden durch Aushang und Information auf www.happybillard.de, sowie auf den Social-Media-Kanälen über diese Ausschlusskriterien informiert. Sollten Gäste des Happy Billard während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.

3. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult, diesbezüglich wird Informationsmaterial an allen relevanten Stellen ausgehängt. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet. Ein Reinigungskonzept ist Standard im Happy Billard und wird unter Berücksichtigung der aktuellen Situation laufend angepasst.

4. Das Happy Billard verfügt im Innenraum baulich bedingt über ein überdurchschnittliches Luftvolumen pro Person. Eine Lüftungsanlage gewährleistet zudem eine zuverlässige Frischluftversorgung durch an gegenüberliegenden Gebäudeseiten gelegene für Zu- und Abluft. Des Weiteren wird im Bedarfsfall ein kräftiges Querlüften durch Öffnen von Notausgängen und Rolltoren ermöglicht.
5. Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
6. Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen des Gebäudes (gilt auch für Raucherpausen) sind vorgegeben und entsprechend markiert. Einzuhaltende Abstände im Zugangs-/Warte- und Kassenbereich sind deutlich markiert.
7. Die Aufbewahrung und Wäschereinigung (insbesondere vom Servicepersonal genutzte Putz- und Handtücher) erfolgt unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

III. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

Vor Betreten des Betriebs

- Die Gäste werden u.a. durch Aushänge darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Die Gäste werden über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m, das Tragen der Mund- und Nasenmaske und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten sowie Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser informiert.
- Die Gäste werden u.a. durch Aushang darauf hingewiesen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts bzw. Personen zweier Haushalte am Tisch).
- Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.
- Mit Betreten des Betriebs stimmen die Gäste automatisch allen hausinternen Vorgaben und gesetzlichen (pandemie-bedingten) Verordnungen zu.

Bewirtung

1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.

2. Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt, jedoch nicht mehr initiativ, sondern ausschließlich nach vorheriger Aufforderung durch den Kunden (z.B. durch Winken oder Zurufen).
3. Tische sollten reserviert werden. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Die Anzahl der Gäste pro Tisch wird begrenzt. Grundsätzlich werden Kontaktdaten einer Hauptperson (Namen, Personenzahl, Uhrzeit) aufgenommen. Dies gilt auch für Spontanbesuche.
4. Gäste werden an Tischen platziert.
5. Der Mindestabstand zwischen Servicepersonal und Gästen beträgt ebenfalls 1,5 m, soweit nicht zwecks Bewirtung eine Unterschreitung unumgänglich ist. Zur Gewährleistung dieses Mindestabstands werden u.a. oben genannte Abstriche im Service hingenommen. Des Weiteren werden speziell dafür die Mitarbeiter für geschlossene Arbeitsprozesse eingeteilt, sodass eine Überschneidung minimiert wird.
6. Die Abstände der Tische gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten können.
7. Unter Zuhilfenahme von baulich vorgegebenen und beschilderten Laufwegen wird eine zentrale Zugangsbegrenzung gewährleistet, so dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich weisen Aushänge und Bodenmarkierungen auf die Einhaltung der Mindestabstände hin.
8. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, wird eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt. Die Gästeliste wird so geführt und verwahrt, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet.
9. Speisekarten werden nur bei Bedarf ausgegeben und danach entsorgt oder gereinigt. Bedarfsgegenstände (z.B. Kugeln, Pfeile, etc.) werden nach jeder Benutzung gereinigt bzw. desinfiziert. Hierfür wurde ein spezielles Ablagesystem eingeführt.
10. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen. Dies wird insbesondere durch strikte Trennung von Aufgabenbereichen des Servicepersonals erreicht; beispielsweise werden Bezahlvorgänge zentral bei Mitarbeitern getätigt, welche nicht explizit mit der Bewirtung betraut sind.
11. Bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln werden die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten.
12. Trotz größtmöglicher Beachtung der Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m zwischen den Mitarbeitern kann es betriebsbedingt jederzeit zu einer Unterschreitung desselben kommen. Die

Mitarbeiter tragen daher stets eine Mund-Nasen-Bedeckung und Händewasch- und Desinfektionsmöglichkeiten stehen in ausreichender Menge zur Verfügung.

13. Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen und Einwirkzeiten erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
14. Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt und dies dokumentiert. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife bzw. Seifenschaum, Einmalhandtücher und auf Nachfrage Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Die Herren-WCs sind auf vier Personen, die Damen-WCs auf drei Personen beschränkt.
15. Laufwege der Gäste werden, soweit nötig, nach örtlichen Möglichkeit geplant und vorgegeben.