

Betriebliches Hygiene- und Schutzkonzept **im Rikard Delikatessen GmbH**

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus halten wir im Rikard folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln ein:

- ❖ Die Mitarbeiter des Unternehmens sind verpflichtet während der Arbeit Mund-Nasen-Schutz zu tragen und ihre Hände häufig zu waschen und zu desinfizieren.
- ❖ Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher werden an den Eingängen zur Verfügung gestellt.
- ❖ Es dürfen maximal 5 Personen inkl. Kinder an einem Tisch Platz nehmen.
- ❖ Die Abstandsregelungen von 1,5 – 2 Meter zu anderen Gästen, die nicht zu einer Gruppe gehören, werden eingehalten.
- ❖ Um die sicheren Abstände zu gewährleisten, sind Markierungen am Boden positioniert.
- ❖ Tischreservierungen, auch elektronisch, sind wünschenswert.
- ❖ Die Gäste werden drauf hingewiesen, stets eine Maske abseits des Tisches zu tragen.
- ❖ Die Bereitstellung und Nutzung gemeinsamer Gegenstände auf den Tischen ist auf das Notwendigste zu reduzieren.
- ❖ Sämtliche Gegenstände des gemeinsamen Gebrauchs werden regelmäßig desinfiziert.
- ❖ Dem Gast wird empfohlen, bargeldlos zu zahlen.
- ❖ Kontinuierliches Reinigen und Desinfizieren von Gegenständen (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen) ist zu gewährleisten.
- ❖ Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards.
- ❖ Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, werden regelmäßig intensiv gelüftet.
- ❖ Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Handwaschgelegenheiten mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern und ggf. Handdesinfektionsmittel bereitgestellt.
- ❖ Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult.

Folgende Desinfektions- und Handwaschmittel stehen im Rikard zur Verfügung:

- ❖ Desinfektionsmittel für Hände an den Eingängen sowie Einmaltücher
- ❖ Handwaschmittel mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern für die Mitarbeiter im Rikard
- ❖ Desinfektionsmittel für Oberflächen
- ❖ Desinfektionsmittel und ausreichend Handwaschmittel in den Sanitäteranlagen

Was unsere Mitarbeiter beachten müssen:

- ❖ Maskenpflicht für Personal, ggf. auch im Küchenbereich, falls der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann.
- ❖ Kranke Mitarbeiter müssen in jedem Fall zu Hause bleiben und das umgehend melden. Sollten unsere Mitarbeiter Symptome von Covid-19 aufweisen, informieren wir sofort das zuständige Gesundheitsamt.
- ❖ Kein Händeschütteln oder ähnlicher Kontakt zwischen Gästen und Personal.
- ❖ Mitarbeiter weisen die Gäste darauf hin, stets eine Maske abseits des Tisches zu tragen.

IHR BEITRAG FÜR EINEN SICHEREN RESTAURANTBESUCH

Liebe Gäste,


Ihre Gesundheit und die Gesundheit unserer Mitarbeiter sind uns sehr wichtig. Danke, dass Sie uns bei der Umsetzung der neuen Hygiene-Etikette und Sicherheitsmaßnahmen unterstützen!

Tischnummer: _____ Datum: _____ Uhrzeit: _____

| Name, Vorname | Adresse | Telefonnummer | Unterschrift zur Einverständniserklärung |
|---------------|---------|---------------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Einverständniserklärung zur Erhebung personenbezogener Daten

Wir sind im Rahmen der Verordnungen des Landes Sachsen-Anhalts während der aktuellen Corona Pandemie zur Datenerhebung von Kontaktdaten und Aufenthaltszeitpunkte verpflichtet. Die Erhebung Ihrer Daten erfolgt daher auf der Grundlage des Art. 6 Absatz 1 S. 1 lit. c, Abs. 3 Datenschutz-Grundverordnung. Diese Daten dienen ausschließlich der zuständigen Behörde im Bedarfsfall der Kontaktpersonennachverfolgung. Die Daten sind durch uns vier Wochen aufzubewahren und werden anschließend vernichtet.

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ✓ NUR AM TISCH OHNE MASKE ✓ MAX. 5 PERSONEN INKL. KINDER AN EINEM TISCH ✓ 1,5 – 2 METER ABSTAND ZU ANDEREN GÄSTEN EINHALTEN ✓ HÄNDE VOR DEM EINTRITT INS RIKARD DESINFIZIEREN ✓ NUR GESUNDE GÄSTE SOLLEN DIE GASTSTÄTTE BETRETEN ✓ TISCHRESERVIERUNGEN VORAB UNTER INFO@RIKARD.DE ODER TELEFONISCH UNTER +49 (0)391 598 41 995 SIND WÜNSCHENSWERT ✓ BITTE UM BARGELDLOSE ZAHLUNG WENN MÖGLICH ✓ KEINE SORGE UND GUTEN APPETIT! |
|---|---|

Corona-Verhaltensregeln

für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

in Gastronomie

Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen und die Gäste.

Sie sind verpflichtet, die nachfolgend aufgeführten Regeln konsequent einzuhalten. Verstöße können für den Betrieb zu hohen Bußgeldern oder sogar zur Schließung führen. Wenn Sie gegen Corona-Regeln verstoßen, wird das für Sie arbeitsrechtliche Folgen haben.

Machen Sie bitte auch Gäste oder Kollegen, die gegen Verhaltensregeln verstoßen, freundlich aber bestimmt darauf aufmerksam.

10 Regeln für das Corona Hygiene Plus:

1. Mindestabstand von 1,5 m einhalten!

Das gilt in allen Situationen und sowohl gegenüber den Gästen als auch gegenüber Kollegen.

- Im Service können Sie Hilfsmittel wie Tablettts nutzen, um den Abstand zu den Gästen leichter einhalten zu können.
- Denken Sie an die Einhaltung des Abstandes in Durchgängen, während den Pausen wie auch bei der Bedienung der Gäste.
- Achten Sie darauf, dass sich z.B. in den Umkleide- und Sanitarräumen immer nur so viele Kollegen aufhalten, dass der Abstand gewahrt werden kann.

2. Mund-Nase-Schutz benutzen!

- Wo das Abstandhalten nicht möglich ist und auch keine räumliche Trennung vorhanden ist, tragen Sie bitte eine Mund-Nase-Bedeckung.
- In einigen Bereichen mit Gastkontakt ist das ständige Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung gesetzlich vorgeschrieben. Halten Sie sich daran und folgen Sie den Anweisungen Ihres Vorgesetzten.
- Auch bei Tätigkeiten, die Sie mit einem Kollegen oder einer Kollegin gemeinsam ausführen, müssen beide eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

3. Mund-Nase-Schutz und sonstige Schutzausrüstung richtig benutzen und pflegen!

- Mund-Nase-Bedeckung und andere Schutzausrüstung (z.B. Schutzhandschuhe, Schutzbrillen, Schutzkleidung) darf immer nur von einer einzigen Person benutzt werden.
- Setzen Sie die Mund-Nase-Bedeckung korrekt auf und ab. Das bedeutet: Hände waschen, richtig platzieren, bei textiler Maske („Alltagsmaske“) Innen- und Außenseite möglichst nicht berühren

- Pflegen Sie die Mund-Nase-Bedeckung richtig. Das bedeutet bei textiler Maske („Alltagsmaske“): Nach einmaliger Nutzung heiß (mind. 60 °C, besser 95°C) waschen und vollständig trocknen
- max. Tragedauer nach Herstellerangaben beachten. Bei textiler Maske („Alltagsmaske“): Durchfeuchtete Maske umgehend austauschen
- Herstellerhinweise beachten

4. Händehygiene einhalten!

Im Gastgewerbe sind das Waschen und Desinfizieren der Hände und der richtige Hautschutz immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Waschen und Desinfizieren Sie Ihre Hände häufiger und intensiver, insbesondere auch nach dem Abräumen von schmutzigen Gläsern, Geschirr oder Besteck.

- Waschen Sie die Hände richtig und gründlich (vgl. Anleitung „Hände waschen“)
- vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, vor dem Wechsel der Tätigkeit, nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr, nach der Bearbeitung sensibler Lebensmittel
- Desinfizieren Sie die Hände mehrmals täglich, z.B. nach dem Toilettenbesuch
- Benutzen Sie bei groben Reinigungsarbeiten Einmalhandschuhe. Ziehen Sie diese richtig an und aus und wechseln Sie sie rechtzeitig.
- Beachten Sie die sonstigen Regeln der Händehygiene peinlich genau (kurze, saubere Fingernägel, kein Handschmuck, kleine Wunden rechtzeitig abdecken).
- Pflegen Sie die Haut Ihrer Hände, damit keine Risse entstehen.
- Fassen Sie sich nicht mit den Händen ins Gesicht.

5. Nies- und Hustenetikette wahren

Achten Sie darauf, dass beim Husten oder Niesen kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht wird (vgl. Anleitung Nies- und Hustenetikette).

- Halten Sie beim Husten oder Niesen möglichst Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg.
- Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.
- Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten: Hände waschen.
- Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten. Nicht die Hand vor den Mund halten.

6. Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren

- Falls Sie Ihre Arbeitskleidung selbst waschen: Waschen Sie regelmäßig und hygienisch, mind. mit 60°C, besser mit 95°C.
- Bewahren Sie Arbeitskleidung und Alltagskleidung getrennt voneinander auf.

7. Direkten Handkontakt vermeiden!

Vermeiden Sie den direkten Handkontakt zu Personen und Gegenständen.

- Gästen und Kollegen nicht die Hand schütteln.
- Falls mit Bargeld gezahlt wird: Lassen Sie sich das Geld nicht direkt in die Hand geben, sondern über eine Ablage (z.B. Tablett) überreichen
- Auch bei der Übergabe anderer Gegenstände sollte der direkte Kontakt möglichst vermieden werden.

8. Auf Körperkontakt verzichten!

Auch sonstiger Körperkontakt, z.B. Umarmungen, Schulterklopfen etc. müssen gegenüber Kollegen und Gästen unterbleiben.

9. Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten!

Im Gastgewerbe ist die genaue Einhaltung des HACCP-Konzeptes immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Einige Hygieneregeln und Dokumentationspflichten wurden im Betrieb verstärkt. Halten Sie diese Vorgaben immer genau ein.

10. Nicht krank zur Arbeit!

Wenn Sie sich krank fühlen, dürfen Sie nicht zur Arbeit kommen bzw. nicht weiterarbeiten. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten und melden Sie sich ordnungsgemäß krank. Vor Wiederantritt der Arbeit ist eine ärztliche Abklärung erforderlich.

11. Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren

Wenn Sie den Verdacht haben, dass Sie mit dem Coronavirus infiziert sein könnten (typische Atemwegssymptome oder Kontakt zu einer infizierten Person), informieren Sie umgehend Ihren Arbeitgeber bzw. Vorgesetzten. COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit nach dem Infektionsschutzgesetz. Wenn Sie infiziert sind, müssen Sie und alle Ihre Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne bleiben. Ihr Arbeitgeber wird Ihnen die weiteren Schritte mitteilen.

Die Mitarbeiter von Rikard Delikatessen wurden am _____
von _____ über die Corona-Verhaltensregeln und die betrieblichen
Hygieneregeln / Dokumentationspflichten unterrichtet.

(Unterschrift)

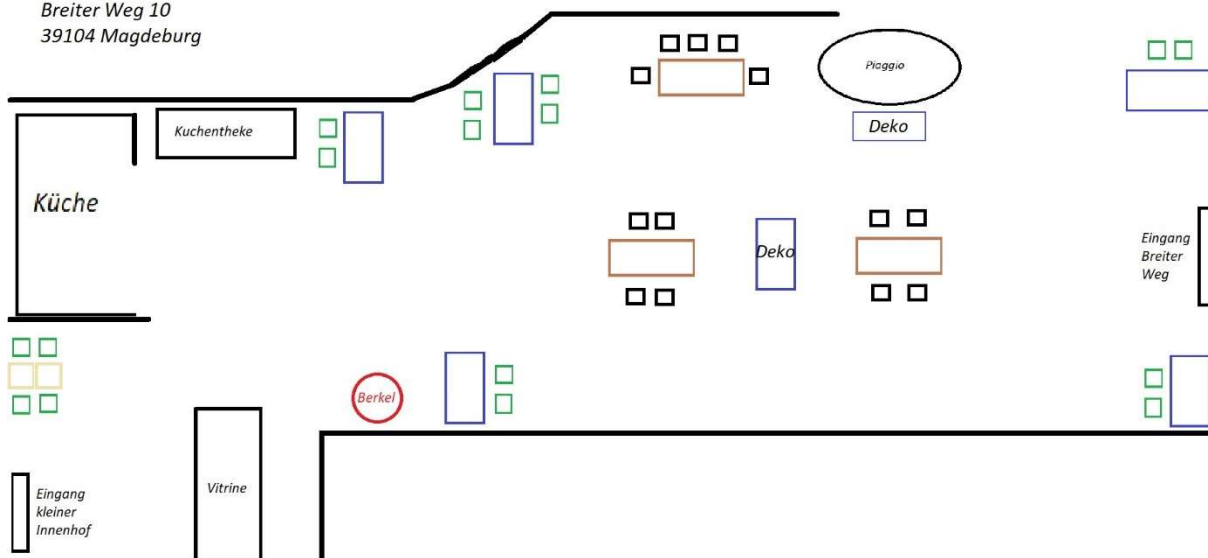
Ich bestätige, dass ich wie angegeben unterrichtet wurde. Die Corona-Verhaltensregeln wurden mir ausgehändigt. Ich habe die Corona-Hygiene-Regeln verstanden und werde diese einhalten.

| Name Mitarbeiter | Datum | Unterschrift |
|-------------------------|--------------|---------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

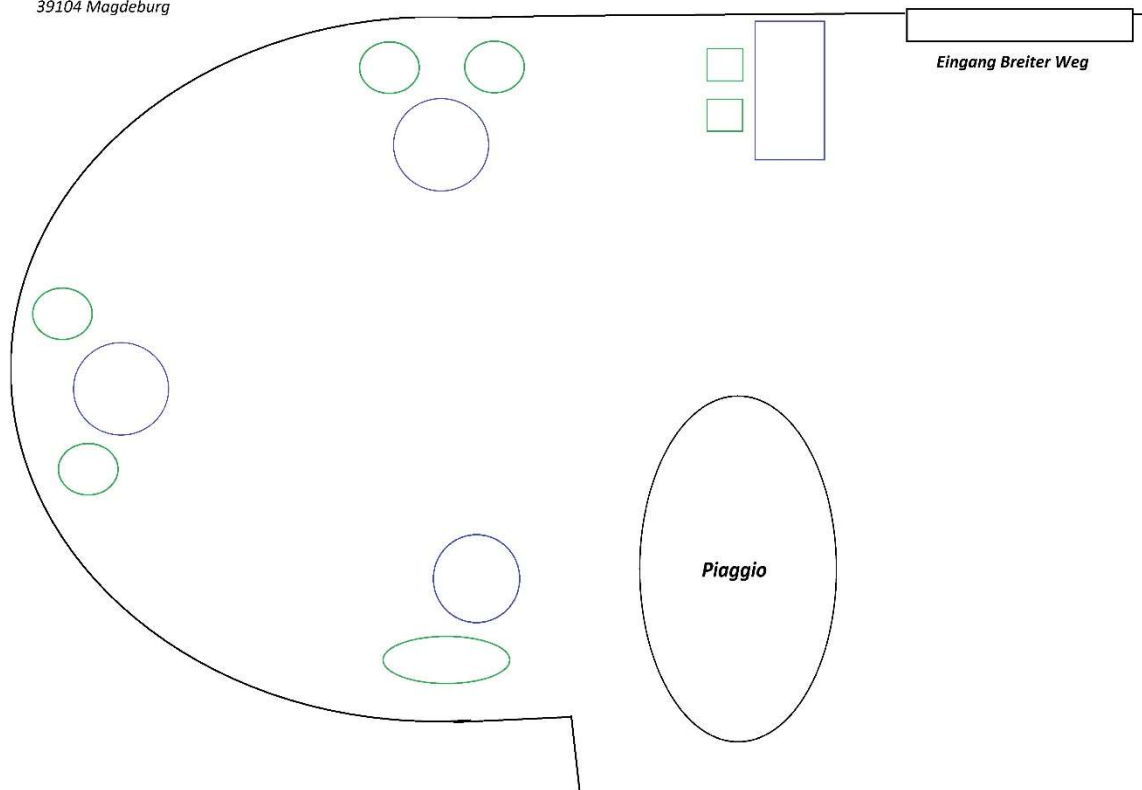
Appendix:

Raumplan Rikard Delikatessen

Breiter Weg 10
39104 Magdeburg

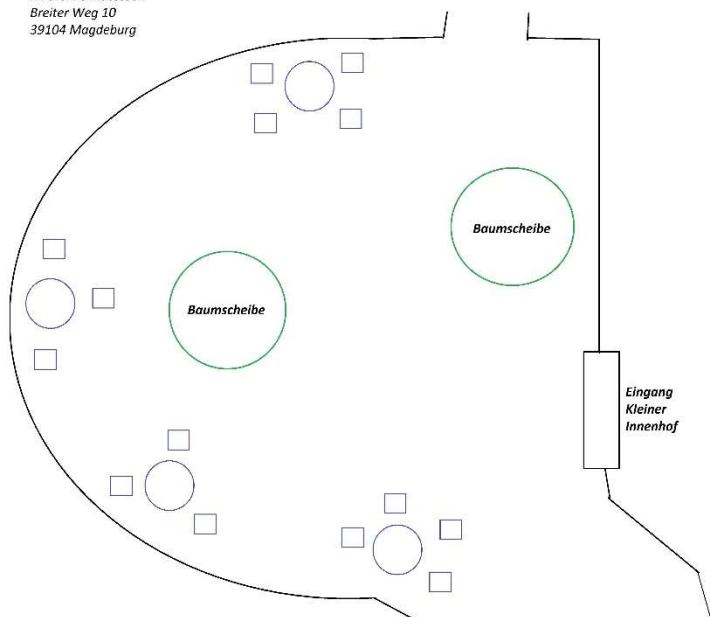


Sitzplan Lounge Rikard Delikatessen
Breiter Weg 10
39104 Magdeburg



Sitzplätze Terrasse Rikard Delikatessen:

Sitzplan Kleiner Innenhof
 Rikard Delikatessen
 Breiter Weg 10
 39104 Magdeburg



Sitzplan Breiter Weg
 Rikard Delikatessen
 Breiter Weg 10
 39104 Magdeburg

