

## **Hygienekonzept für die Alexianer Waschküche**

### **Am Eingang**

- o Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- o Eingangstüren möglichst geöffnet lassen
- o Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- o Zutritt/Eintritt steuern. Plätze möglichst zuweisen

### **Im Bistro / Cafe**

- o Die Tische so platzieren, dass Tische einen Mindestabstand von 1,5 m haben
- o Stammtische untersagen (Senioren, Vereine, ...)
- o Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume ausnutzen, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- o Trockene Luft vermeiden, häufig lüften oder Luftbefeuchter nutzen
- o Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- o Buffetangebote jeder Art sind untersagt. Nur Tellerservice anbieten
- o Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- o Je nach Betrieb Getränktabletts auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- o Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen
- o Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- o Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern
- o Besteck und Gläser mit Einweghandschuhen eindecken

- o Nach jedem Besuch Tisch- und Stuhloberflächen desinfizieren
- o Tragen von Mund- und Nasenschutz für Thekenmitarbeiter/Innen und auch Service-Personal

### **Auf der Terrasse/ Außengastronomie**

- o Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben
- o Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen
- o Getränke verstärkt in Flaschen ausgeben, anstatt diese in Gläser auszuschenken
- o Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte
- o Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren

### **Beim Frühstück**

- o Individuelles Frühstück am Tisch. Kein Büffet erlaubt
- o Kaffeeservice in Einzelportionen. Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung

### **Toilette**

- o Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- o Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner
- o Verkürzung der Reinigungszyklen
- o Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft
- o Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten

### **In der Küche**

- o Möglichst Arbeitsbereiche entzerren
- o Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- o Mund- und Nasenschutz tragen (Empfehlung)
- o Kochmütze und Haarnetz tragen (Empfehlung)
- o Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen
- o Reine und unreine Seiten konsequent trennen
- o Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

### **Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- o Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- o Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- o Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- o In Armbeuge husten/ niesen
- o Häufiges gründliches Händewaschen
- o Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren
- o Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern