



Hygiene- und Schutzkonzept
zur amtlichen Bekanntmachung
vom 01.06.2021
mit Gültigkeit bis zum 13.06.2021

Stand: 02.06.2020

Version: 3.0

Ersteller: Rico Schettler für
Berggasthof „Neu-Friedrichsruh“
Lenkersdorfer Str. 6
08294 Lößnitz

Unterschrift:

Inhalt:

1. Individuelles Hygiene- und Schutzkonzept „Neu-Friedrichsruh“
2. Ernennung und Unterweisung „Hygienebeauftragter“
3. Unterweisungsnachweis Personal und Aushilfen
4. Nachweis + Dokument „Reinigungsnachweis Sanitärräume“
5. Nachweis + Dokument „Reinigungsnachweis Gastraum + Eingang“
6. Nachweis + Dokument „Test für Personal mit Kundenkontakt“
7. Aushang/Piktogramm für Gäste und Personal
8. Anlage „Kontakterfassung“
9. Aushang/Piktogramm für Gäste und Personal

1. Individuelles Hygiene- und Schutzkonzept des Berggasthofs „Neu-Friedrichsruh“

Einleitung/Gaststättenbetrieb – Innen- + Außengastronomie

1. Alle Punkte des Hygiene- und Schutzkonzepts sind strikt einzuhalten. Ein Nichteinhalten kann zu arbeitsrechtlichen Konsequenzen führen. Eine Erkrankung ist unverzüglich telefonisch anzuzeigen! Personal mit Kundenkontakt (Service) müssen sich 2x mit einem geeigneten, durch den Arbeitgeber gestellten, Selbsttest testen. Ein Nachweis hierzu wird schriftlich geführt und 4 Wochen aufbewahrt. (Anlage Punkt 6)
2. Unsere Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch Piktogramme an der Eingangstür, Zwischentür und im Gastraum informiert.
3. Desinfektionsspender stehen am Eingang des Gastraums (aus Diebstahlschutz) und auf den Toiletten bereit. Der Umgang und die Überprüfung werden unter Punkt **Sanitärräume** geregelt.
4. Hygienische Verhaltensweisen werden gut sichtbar im Sanitätsbereich und im Personalbereich ausgehängt. Diese sind strikt einzuhalten
5. Wir nehmen keine Jacken, Taschen oder andere persönliche Gegenstände des Gastes entgegen.
6. Bei der Gästeplatzierung sind die Hausstandsregelungen (Inzidenzabhängig nach §12 Abs. 1-3 der SächsCoronaSchVO) inkl. vorzeigbarer, tagesaktueller Testung nach §8 Abs. 1-4) der SächsCoronaSchVO zu beachten.
7. Gemäß §6 Abs. 1 der SächsCoronaSchVO ist es verpflichtend die personenbezogenen Daten, wie Name, Telefonnummer, sowie Zeitraum und Tag des Besuchs unserer Gäste zu erfassen. Dazu dient Anlage 8.
8. Die Daten sind gemäß §7 Abs. 7 der SächsCoronaSchVO vor unberechtigten Zugriff von Dritten zu schützen (Safe), bei Bedarf dem Landratsamt Erzgebirgskreis auszuhändigen und nach 4 Wochen zu löschen bzw. zu vernichten.
9. Beim Betreten Verlassen der Gaststätte, in den Gängen und beim Besuchen der Sanitärräume ist durch den Gast eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Die Hinweisschilder dazu wurden aktualisiert. (Anlage Punkt 9)
10. Die Begrüßung per Handschlag ist verboten.
11. Die Hust- und Niesetikette ist zwingend einzuhalten.
12. Bei der Platzierung der Gäste, sowie bei der Tischeinteilung muss auf einen Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §4 Abs. 1-4 der SächsCoronaSchVO eingehalten werden. Bitte einen Gang für das Servicepersonal beachten.

13. Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst.
14. Wir reinigen das Geschirr, Besteck, Gläser und alle weiteren Küchenutensilien in der Gastro-Geschirrspülmaschine in der Küche. Bei der Verwendung der Spülmaschine sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten bzw. einzustellen.
15. Im Falle des Spülens mit der Hand, bzw. mit manuellen Spülgeräten ist zwingend warmes Wasser zu verwenden. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden. Diese stehen bereit oder können beim Hygienebeauftragten erfragt werden.
16. Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.
17. Nach jedem Abtragen von Tellern und Gläsern stets die Hände waschen oder desinfizieren.
18. Das Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz ist für Thekenmitarbeiter/Innen und für Service-Personal verpflichtend.
19. Es findet kein Barbetrieb statt. Gäste werden gebeten sich zu setzen.
20. Wenn möglich, sollte kontaktlos bezahlt werden.
21. Kassenoberflächen müssen regelmäßig (analog zu Reinigungszyklen siehe Punkt 25) und zum Schichtwechsel desinfiziert werden.
22. Die Kinder-Spielecke bleibt geschlossen.

Toiletten/Sanitarräume

23. Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife muss immer gut befüllt unseren Gästen zur Verfügung stehen. Dies muss in den Reinigungszyklen auf beiden Toiletten und dem Behinderten-WC überprüft werden.
24. Es wird ausschließlich der feste Handtuchspender verwendet. Dies muss in den Reinigungszyklen auf beiden Toiletten und dem Behinderten-WC überprüft werden.
25. Folgende Reinigungszyklen sind mit Nachweis einzuhalten:
 - 1) 09:00 Uhr
 - 2) 11:00 Uhr
 - 3) 14:00 Uhr
 - 4) 17:00 Uhr
 - 5) 20:00 Uhr
 - 6) und nach Türschluss
26. Die Nachweise „Sanitarräume“ & „Gasträume“ der Reinigungszyklen ist auszuhängen und täglich zu erneuern. Die ausführende Person wird durch den Hygienebeauftragten vor jedem Reinigungszyklus bestimmt.
27. Folgende Tätigkeiten sind während des Reinigungszyklus durchzuführen:

- 1) Desinfizieren von Türklinken und Armaturen im Eingangsbereich/Gastraum
- 2) Überprüfung des funktionsfähigen Handtuchspenders
- 3) Überprüfung der aufgefüllten Desinfektionsspender auf Toiletten und Gastraum
- 4) Desinfizieren von Toiletten, Armaturen inkl. Deckel und Griffen in allen Sanitäranlagen
- 5) Desinfizieren der Waschoberfläche inkl. Wasserhahn
- 6) Entleerung der Mülleimer & Desinfektionsbehälter.

28. Das mittlere Pissoir wird, aufgrund der Abstandsregel, gesperrt.

Außergastronomie

29. Es ist, analog der Innengastronomie, ein Mindestabstand von 1,50m zwischen den Tischen einzuhalten.

30. Besteck wird durch den Kellner persönlich ausgegeben. Es gibt keine Besteckkörbe.

Küche

31. Alle Arbeitsmaterialien heiß waschen und reinigen. (mind. 60 Grad)

32. Die Arbeitsbekleidung ist täglich zu wechseln und auf regelmäßiges Händewaschen ist zu achten.

33. Bei Symptomen einer Erkrankung ist sich unverzüglich und vor Betreten der Arbeitsstätte beim Arbeitgeber zur melden.

Pension

34. Die Öffnung der Pension ist Inzidenzabhängig und wird in §13 Abs. 1,3,4 geregelt.
35. Der Zimmerschlüssel ist nach Rückgabe und vor Ausgabe zu desinfizieren.
36. Es muss mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfiziert werden. Dies nach Reinigungszyklus (Punkt 20)
37. Der Gast muss innerhalb des Gebäudes einen Mund-Nasen-Schutz tragen.
38. Das gleichzeitige Betreten des Etagenganges mehrere Gäste oder des Personals ist unbedingt zu vermeiden.
39. An den Pensions-Eingängen und beiden Stockwerken sind die entsprechenden Piktogramme gut sichtbar anzubringen.
40. Die Kontaktdaten der Pensionsgäste sind datensparsam zu erfassen und sicher zu archivieren (Tresor). Die Löschung erfolgt nach 4 Wochen. (analog Punkt 7 + 8)

Kommunikation in Richtung Gast und Personal

41. Alle Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert und archiviert.
42. Beim ersten Anzeichen einer Infektion ist sich unverzüglich bei Arbeitgeber Rico Schettler zu melden.
43. Für genügend Schutzausrüstung, Handschuhe und OP-Masken hat der Hygieneverantwortliche Sorge zu tragen
44. Es sind ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.
45. In den Umkleidekabinen ist Arbeitskleidung unbedingt von privater Kleidung zu trennen.
46. In Umkleiden und bei Pausen ist unbedingt der Abstand von 1,50m zu wahren. Die Begrüßung per Handschlag ist verboten.
47. Alle Maßnahmen sind schriftlich fixiert und im Personalbereich gut sichtbar ausgehängen.
48. Das Hygiene- und Schutzkonzepts des Berggasthofs „Neu-Friedrichsruh“ ist jederzeit für unsere Gäste einsehbar und auf der Homepage präsent.

Lößnitz, 02.06.2021

Rico Schettler (Unterweiser)

2. Ernennung und Unterweisung „Hygienebeauftragter“

Der Hygienebeauftragte trägt die Verantwortung für die Umsetzung des individuellen Hygiene- und Schutzkonzepts des Berggasthofs „Neu-Friedrichsruh“ und ist im Besonderen für die Einhaltung beauftragt.

Die Tätigkeit erfolgt unentgeltlich.

Des Weiteren ist der Hygienebeauftragte der Ansprechpartner zu Fragen, Anregungen und Hinweisen der Gäste und unseres Personals.

Die Vertretung des Hygieneverantwortlichen erfolgt durch den Geschäftsführer bei Schichtende oder Krankheit.

Unterweisung zum individuellen Hygiene- und Schutzkonzepts und deren verbindliche Einhaltung ist erfolgt:

Hygieneverantwortlicher	Datum	Unterschrift
Yvonne Schettler		
Rico Schettler		

3. Unterweisungsnachweis Personal und Aushilfen

Ort: Lößnitz
Datum: 02.06.2021
Unterweiser: Rico Schettler
Hygienebeauftragter: Yvonne Schettler

**Thema: individuellen Hygiene- und Schutzkonzepts
des Berggasthofs „Neu-Friedrichsruh“**

Kurzinhalt: Umgang mit Richtlinien und Vorgabe der Hygiene im Umgang mit Gästen, der Pension, der Küche, dem Servicebereich und den Sanitärräumen inkl. Hinweis zu Reinigungskonzept (siehe Anhänge) – Verpflichtung auf das individuelle Hygiene- und Schutzkonzepts des Berggasthofs „Neu-Friedrichsruh“
Rückfragen an den Hygienebeauftragten

Name	Unterwiesen am	Unterschrift
Rico Schettler		
Yvonne Schettler		
David Auerswald		
Vito Schettler		
Babett Krauß		
Marco Häußler		
Anna Lunzenauer		

Unterschrift durch Unterweiser:
Rico Schettler

6. Nachweis „Test für Personal mit Kundenkontakt“

Datum: _____

Name	Symptomfrei?	Unterschrift
Rico Schettler		
Yvonne Schettler		
Babett Krauß		
Anna Lunzenauer		

Dokument wird täglich abgezeichnet und archiviert.

WASCHEN SIE IHRE HÄNDE

Verhindern Sie die Ausbreitung von Viren



HÄNDE NASS MACHEN



SEIFE AUFTRAGEN



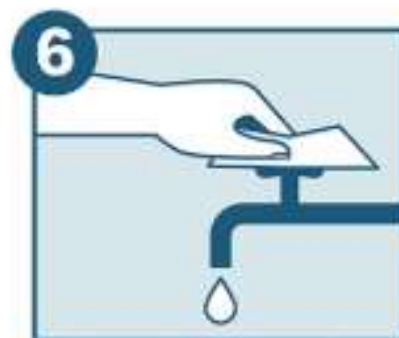
**SEIFE 20 SEKUNDEN
EINREIBEN**



GUT ABWASCHEN



**MIT EINEM SAUBEREN
TUCH ABTROCKNEN**



**BENUTZEN SIE DAS TUCH
UM DEN WASSERHAHN
ABZUDREHEN**

<p>Datenerfassung nach §6 der SächsCoronaSchVO:</p> <p>Name: _____</p> <p>Telefon: _____</p> <p>Datum + Uhrzeit: _____</p> <p>Besuchsende: _____</p> <p><small>Löschung erfolgt nach 4 Wochen und der Zugriff ist vor unberechtigten geschützt. Wir bitten um korrekte Angaben, da sonst unsere Gaststätte zur Verantwortung gezogen wird. Vielen Dank!</small></p>	<p>Datenerfassung nach §6 der SächsCoronaSchVO:</p> <p>Name: _____</p> <p>Telefon: _____</p> <p>Datum + Uhrzeit: _____</p> <p>Besuchsende: _____</p> <p><small>Löschung erfolgt nach 4 Wochen und der Zugriff ist vor unberechtigten geschützt. Wir bitten um korrekte Angaben, da sonst unsere Gaststätte zur Verantwortung gezogen wird. Vielen Dank!</small></p>
<p>Datenerfassung nach §6 der SächsCoronaSchVO:</p> <p>Name: _____</p> <p>Telefon: _____</p> <p>Datum + Uhrzeit: _____</p> <p>Besuchsende: _____</p> <p><small>Löschung erfolgt nach 4 Wochen und der Zugriff ist vor unberechtigten geschützt. Wir bitten um korrekte Angaben, da sonst unsere Gaststätte zur Verantwortung gezogen wird. Vielen Dank!</small></p>	<p>Datenerfassung nach §6 der SächsCoronaSchVO:</p> <p>Name: _____</p> <p>Telefon: _____</p> <p>Datum + Uhrzeit: _____</p> <p>Besuchsende: _____</p> <p><small>Löschung erfolgt nach 4 Wochen und der Zugriff ist vor unberechtigten geschützt. Wir bitten um korrekte Angaben, da sonst unsere Gaststätte zur Verantwortung gezogen wird. Vielen Dank!</small></p>
<p>Datenerfassung nach §6 der SächsCoronaSchVO:</p> <p>Name: _____</p> <p>Telefon: _____</p> <p>Datum + Uhrzeit: _____</p> <p>Besuchsende: _____</p> <p><small>Löschung erfolgt nach 4 Wochen und der Zugriff ist vor unberechtigten geschützt. Wir bitten um korrekte Angaben, da sonst unsere Gaststätte zur Verantwortung gezogen wird. Vielen Dank!</small></p>	<p>Datenerfassung nach §6 der SächsCoronaSchVO::</p> <p>Name: _____</p> <p>Telefon: _____</p> <p>Datum + Uhrzeit: _____</p> <p>Besuchsende: _____</p> <p><small>Löschung erfolgt nach 4 Wochen und der Zugriff ist vor unberechtigten geschützt. Wir bitten um korrekte Angaben, da sonst unsere Gaststätte zur Verantwortung gezogen wird. Vielen Dank!</small></p>



Herzlich Willkommen zurück!



 DEHOGA

Bitte bis zum Sitzplatz
medizinische Maske tragen!



 DEHOGA

Bitte 1,5m Abstand zu
anderen Gästen halten.



 DEHOGA

Bitte beim Betreten Hände
desinfizieren.



 DEHOGA

Für Sie verzichten wir auf
Hände schütteln.



 DEHOGA

Bitte registrieren Sie Ihre
Kontaktdaten.



 DEHOGA

Bitte beachten Sie die
Regelung zu Hausständen
und Testpflicht.