



Hygiene- und Schutzkonzept  
zur amtlichen Bekanntmachung  
vom 12.05.2020  
mit Gültigkeit bis zum 05.06.2020

Stand: 14.05.2020

Version: 1.0

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 „Symptommfreiheit Personal“
7. Aushang/Piktogramm für Gäste und Personal

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

## Einleitung/Gaststättenbetrieb

1. Alle Punkte des Hygiene- und Schutzkonzepts sind strikt einzuhalten. Ein Nichteinhalten kann zu arbeitsrechtlichen Konsequenzen führen. Eine Erkrankung ist unverzüglich telefonisch anzuzeigen! Ein Nachweis über **Symptommfreiheit Personal** muss geführt werden (Punkt 27).
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. Die Begrüßung per Handschlag ist verboten.
7. Bei der Platzierung der Gäste, sowie bei der Tischeinteilung muss auf einen Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten werden. Bitte einen Gang für das Servicepersonal beachten.
8. Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst.
9. 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.
10. 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.
11. Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.
12. Nach jedem Abtragen von Tellern und Gläsern stets die Hände waschen oder desinfizieren.
13. Das Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz ist für Thekenmitarbeiter/Innen und für Service-Personal Pflicht.
14. Es findet kein Barbetrieb statt. Gäste werden gebeten sich zu setzen.
15. Wenn möglich, sollte kontaktlos bezahlt werden.

16. Kassenoberflächen müssen regelmäßig (analog zu Reinigungszyklen siehe Punkt 20) und zum Schichtwechsel desinfiziert werden.
17. Die Kinder-Spielecke bleibt geschlossen.

### **Toiletten/Sanitarräume**

18. 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.
19. Es wird ausschließlich der feste Handtuchspender verwendet. Dies muss in den Reinigungszyklen auf beiden Toiletten und dem Behinderten-WC überprüft werden.
20. 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
21. Die Nachweise „Sanitarräume“ & „Gasträume“ der Reinigungszyklen ist auszuhängen und täglich zu erneuern. Die ausführende Person wird durch den Hygienebeauftragten vor jedem Reinigungszyklus bestimmt.
22. 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 Sanitäreinrichtungen
  - 5) Desinfizieren der Waschoberfläche inkl. Wasserhahn
23. Das mittlere Pissoir wird, aufgrund der Abstandsregel, gesperrt.

### **Biergarten**

24. Es ist, analog der Gaststätte, ein Mindestabstand von 1,50m einzuhalten.
25. Besteck wird durch den Kellner persönlich ausgegeben. Es gibt keine Besteckkörbe.

### **Küche**

26. Alle Arbeitsmaterialien heiß waschen und reinigen. (mind. 60 Grad)
27. Die Arbeitsbekleidung ist täglich zu wechseln und auf regelmäßiges Händewaschen ist zu achten.
28. Vor Schichtbeginn muss täglich das Formblatt „Symptomfreiheit Personal“ von allen Mitarbeitern und Aushilfen durch Unterschrift dokumentiert werden.

### **Pension**

29. Der Zimmerschlüssel ist nach Rückgabe und vor Ausgabe zu desinfizieren.
30. Es muss mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfiziert werden. Dies nach Reinigungszyklus (Punkt 20)
31. Bei Gastkontakt Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann.
32. Das gleichzeitige Betreten des Etagenganges mehrere Gäste oder des Personals ist unbedingt zu vermeiden.
33. An den Pensions-Eingängen und beiden Stockwerken sind die entsprechenden Piktogramme gut sichtbar anzubringen.

### **Kommunikation in Richtung Gast und Personal**

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

Lößnitz, 14.05.2020

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:**

<b>Hygieneverantwortlicher</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>
Yvonne Schettler		
Rico Schettler		

### 3. Unterweisungsnachweis Personal und Aushilfen

Ort: Lößnitz  
Datum: 14.05.2020  
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		

Unterschrift durch Unterweiser:  
Rico Schettler



## Reinigungsnachweis Sanitärräume

- 1) Überprüfung des funktionsfähigen Handtuchspenders
- 2) Überprüfung der aufgefüllten Desinfektionsspender auf Toiletten
- 3) Desinfizieren von Toiletten, Armaturen inkl. Deckel und Griffen in allen Sanitäranlagen
- 4) Desinfizieren der Waschoberfläche inkl. Wasserhahn
- 5) Überprüfung der Vollständigkeit der Aushänge „Hygienehinweis bzw. Piktogramm“

Datum: \_\_\_\_\_

Gereinigt (Uhrzeit)	Von	Unterschrift





## Reinigungsnachweis Gastraum + Eingang

- 1) Desinfizieren der Türklinken und Armaturen im Eingangsbereich/Gastraum
- 2) Überprüfung der aufgefüllten Desinfektionsspender im Gastraum
- 3) Desinfektion der Tische nach Gastbesuch
- 4) Überprüfung der Vollständigkeit der Aushänge „Hygienehinweis bzw. Piktogramm“

Datum: \_\_\_\_\_

Gereinigt (Uhrzeit)	Von	Unterschrift

## 6. Nachweis „Symptomfreiheit Personal“

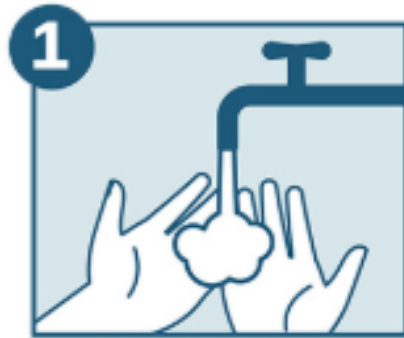
Datum: \_\_\_\_\_

Name	Symptomfrei?	Unterschrift
Rico Schettler		
Yvonne Schettler		
David Auerswald		
Vito Schettler		
Babett Krauß		
Marco Häußler		

Dokument wird täglich abgezeichnet und archiviert.

# WASCHEN SIE IHRE HÄNDE

Verhindern Sie die Ausbreitung von Viren



**HÄNDE NASS MACHEN**



**SEIFE AUFTRAGEN**



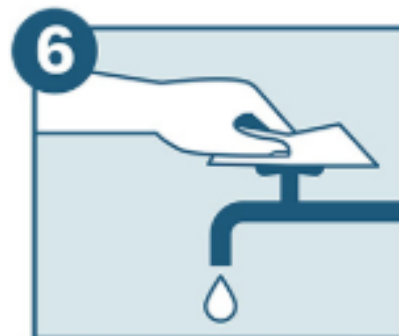
**SEIFE 20 SEKUNDEN  
EINREIBEN**



**GUT ABWASCHEN**



**MIT EINEM SAUBEREN  
TUCH ABTROCKNEN**



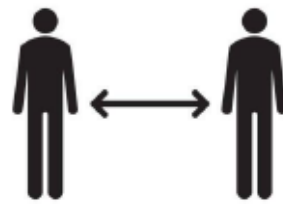
**BENUTZEN SIE DAS TUCH  
UM DEN WASSERHAHN  
ABZUDREHEN**



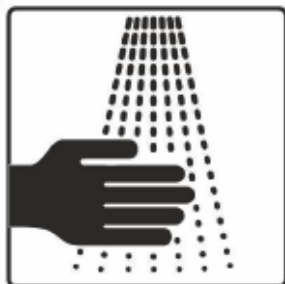
## Herzlich Willkommen zurück!



Unser Personal trägt  
Mundschutz für Sie!



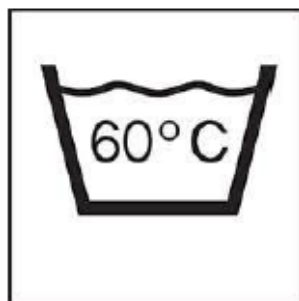
Bitte 1,5m Abstand zu  
anderen Gästen halten.



Bitte beim Betreten Hände  
desinfizieren.



Für Sie verzichten wir auf  
Hände schütteln.



Wir setzen Profi-  
Spülmaschinen für Sie ein.



Bei Krankheitssymptomen,  
ist das Betreten untersagt.