



## Schutz- und Hygienekonzept

### Bäckerei .....

Zum Schutz unserer Kunden, Café- und Gastronomiegäste sowie unserer Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus haben wir uns verpflichtet, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

### Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Bäckerei: ...

Name: ...

Tel. / E-Mail: ...

### Wichtige Grundlagen nach SARS-CoV2 Arbeitsschutzstandard

Wir stellen zwischen Personen jederzeit einen Mindestabstand von 1,5 Metern sicher.

In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, tragen unsere Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckungen.

Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) dürfen unsere Produktion, die Filialen und den Café- / Gastronomiebereich nicht betreten.

Bei Verdachtsfällen wenden wir in unserem Unternehmen ein festgelegtes Verfahren zur Verdachtsabklärung an (z.B. bei Fieber, Husten, ...).

## 1. Maßnahmen aufgrund gesetzliche Vorgaben in unseren

### Café- Gastronomiebereich

- Der gemeinsame Besuch unseres Café- Gastronomiebereichs und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 3 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind.

**Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.**

- Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Unseren Gästen weisen wir einen festen Sitzplatz zu. **(Sitzplatzpflicht).**
- Gäste und Servicepersonal mit **Symptomen einer Atemwegsinfektion** dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich.
- Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) **die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren** (Bereitstellung Desinfektionsmittel



mind. „begrenzt viruzid“). Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.

- Kundenkontaktdaten** sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie werde für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung erhoben und durch uns unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert und für 4 Wochen aufbewahrt.
- Die **Tische** sind so angeordnet, dass zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Oder es werden bauliche Abtrennung zwischen den Tischen installiert, die einen Übertragung von Viren verhindern.  
Bei Sitzbereichen in der Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) wird ein Abstand von 1,5 m zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten.
- Die **Gänge** zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. haben eine Durchgangsbreite, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen eingehalten werden kann. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten) haben wir Abstandsmarkierungen angebracht.
- Über die Tischanordnungen und Bewegungsflächen haben wir eine **Raumskizze** erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort einsehbar.
- Gebrauchsgegenstände** (Bestecke, Zahnstocher) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.
- Speisen werden ausschließlich als **Tellergerichte** serviert; Buffetsysteme mit Selbstbedienung bleiben bis auf weiteres unzulässig.
- Alle Gast- und Funktionsräume werden **ausreichend zu belüftet**.
- Kontaktflächen** wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grds. nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert. Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc..
- Gebrauchte Textilien** u. ä. werden mit jedem Gästewechsel gleichfalls gewechselt. Die Wäsche wird mit mind. 60 Grad Celsius oder mit desinfizierendem Waschmittel bei 40 Grad Celsius gewaschen.
- Spülvorgänge** werden bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt oder es werden bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet.
- Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine **Mund-Nase-Bedeckung** tragen. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr erfolgt ein waschen/ desinfizieren der Hände. Händewaschen/- desinfizieren ansonsten mindestens alle 30 min (nachweisbar durch einfache Eintragsliste analog WC-Reinigungskontrolle).
- In den **Sanitärräumen** sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt. Sanitärräume werde in der Regel mind. zweimal täglich gereinigt, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung.
- Unser Servicepersonal wird zu den vorgenannten **Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln** (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch **Hinweisschilder, Aushänge** usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.



## 2. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Unsere Mitarbeiter/-innen wurden über die vorgeschriebene Einhaltung der Abstandsregeln unterwiesen.
- Zur Gewährung der Abstandsregel haben wir vor dem Thekenbereich, Kassenbereich, dem Empfangsschalter, dem Wartebereichen und der Kuchen- Snackausgabe Bodenmarkierungen angebracht.
- Hinweisschilder zu den wichtigsten Hygieneregeln und den Abstandsregeln hängen in unseren Filialen und den Café- Gastronomiebereichen aus.
- Unsere Mitarbeiter/-innen sind angehalten die Einhaltung der Abstandsregeln zu kontrollieren.

## 3. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung

- Unsere Mitarbeiter/-innen sind angewiesen eine Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.
- An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, werden vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen beschäftigen.
- Unsere Kunden werden durch Aushänge darauf hingewiesen, dass zum Eigenschutz und zum Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden muss.
- Unsere Mitarbeiter/-innen sind über die richtige Anwendung und den richtigen Umgang mit einer Mund-Nasen-Bedeckung geschult.
- Wir nutzen in unserem Unternehmen ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen.

## 4. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Bei einem Verdachtsfall oder entsprechenden Symptomen, müssen unsere Mitarbeiter/-innen die Produktion, die Filialen oder den Kaffeebereichen / Gastronomiebereichen sofort verlassen bzw. zuhause zu bleiben.
- Betroffene Mitarbeiter/-innen sind aufgefordert, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.
- Im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung haben wir Regelungen getroffen, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit einer infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht.

## 5. Handhygiene

- Die Anleitungen zur Handhygiene hängen aus.
- Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion sind vorhanden.
- Die Mitarbeiter sind in dem Bereich Handhygiene und dem Umgang mit Einweghandschuhen geschult. Bereitstellung von hautschonender Seife.
- Es werden Seife und Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung bereitgestellt.
- Auf die Hautpflege wird mit unserem Hautschutzkonzept hingewiesen.



- Einweghandschuhen werden bereitgestellt

## 6. Steuerung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Bodenmarkierungen vor dem Empfangs- und Wartebereiche sind angebracht.
- Für den Parkplatzbereich haben wir ein gesondertes Parkplatzkonzept erarbeitet.
- Um einen direkt entgegenkommenden Kontakt zwischen unseren Gästen zu vermeiden setzen wir eine „Einbahnstraßenregelung“ um.
- Wir steuern den Eintritt und Austritt unserer Kunden und Gäste. (Einlassregelung an der Eingangstür)
- Wir führen Sichtkontrollen der maximalen Besucherzahle durch.

## 7. Arbeitsplatzgestaltung

- Unsere Arbeitsplätze sind so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen möglichst ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- Im Kunden- Thekenbereich haben wir Plexiglas Abtrennungen installiert.
- Werkzeugen und Arbeitsmitteln werden Personenbezogenen verwendet.

## 8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

- Zur Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen haben wir Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung eingeleitet. (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten ggfs. Schichtbetrieb)
- Es werden möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichte einteilen, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern
- Durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermeiden wir, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen unserer Mitarbeiter/-innen kommt. (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume, Duschen etc.)

## 9. Zutritt betriebsfremder Personen

- Der Zutritt betriebsfremder Personen wird in unserem Unternehmen auf ein Minimum beschränken.
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen werden beim Betreten und Verlassen des Betriebsgeländes dokumentieren.
- Betriebsfremde Personen werden über die aktuellen betrieblichen Maßnahmen, hinsichtlich des Infektionsschutzes und SARS-CoV2 informiert.



## 10. Sanitärräume und Pausenräume

- Hautschonender Flüssigseife und Einweghandtüchern stehen zur Verfügung
- Türklinken und Handläufen werden regelmäßig gereinigt.
- In den Pausenräumen muss ein Mindestabstand von 1,5m eingehalten werden.

## 11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Unsere Mitarbeiter/-innen werden im Bereich Hygiene und Infektionsschutz geschult.
- Die Wichtigsten Hygieneregeln werden durch den Aushang von Hinweisschilder kommuniziert.
- Die Einhaltung der Abstandsregeln wird kontrolliert.
- Die Einhaltung unseres betrieblichen Hygienekonzeptes wird kontrolliert.
- Der Ansprechpartner für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes ist unser Hygienebeauftragter.
- Die betrieblichen Arbeitsanweisungen zur Produkt-, Betriebs-, und Personalhygiene werden befolgt.

## 12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Unsere Büro-, Arbeits- und Aufenthaltsräume werden regelmäßig gelüftet.
- Die wichtigsten Hygieneregeln hängen im Unternehmen aus.
- Alle häufig berührten Flächen werden regelmäßig gereinigt.
- Die Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern, wurde in die vorhandene betriebliche Gefährdungsbeurteilung aufgenommen. Der Betriebsarzt und des Sicherheitsbeauftragte wurden hierbei beteiligt.
- Ein Corona-Ansprechpartner wurde benannt.
- Es wird eine Arbeitsmedizinische Vorsorge zum Schutz besonders gefährdeter Personen angeboten.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in