

Schutz- und Hygienekonzept der

Navitas Restaurations GmbH

vom 06.05.2020

zur 4. Infektionsschutzmaßnahmenverordnung vom 05.05.2020

1. Allgemeine Hygiene- und Schutzmaßnahmen:

Das gesamte Team wurde über die aktuelle Corona-Krise informiert und angehalten, den gesetzten Navitas Standards zur Personal- und Händehygiene anhand der Arbeitsanweisung Personalhygiene sowie die Verhaltensregeln Coronavirus sehr gewissenhaft umzusetzen. Die Unterweisung wurden schriftlich dokumentiert:

- ✓ Die Hände sind gründlich (mind. 20 sec.) und regelmäßig mit der zur Verfügung gestellten desinfizierenden Seife zu waschen. Dies gilt nicht nur vor Dienstantritt, dem Toilettenbesuch oder Wechsel der Tätigkeit, sondern immer, wenn es möglich ist.
- ✓ Kein Hände schütteln und Hände aus dem Gesicht fernhalten.
- ✓ Husten und Niesen in ein Taschentuch oder in die Armbeuge.
- ✓ Papiertaschentücher sind nur einmal zu benutzen und danach in einem geschlossenen Behältnis zu entsorgen.
- ✓ Alle Mitarbeiter tragen Einweghandschuhe und wechseln diese in regelmäßigen Abständen (mind. stündlich).
- ✓ Alle Mitarbeiter tragen während des gesamten Arbeitstages einen Mund-Nasen-Schutz (MNS). Ausnahme Bürotätigkeiten bei Gewährleistung eines Abstandes von mind. 1,5 Meter.
- ✓ Salz- und Pfefferstreuer, sowie alle Essige, Öle, Dressings und andere Tischspender an den Gewürzbars und den Tischen sind zu entfernen. Senf, Ketchup oder Mayonnaise werden entweder ausgegeben oder in Einwegtütchen angeboten.
- ✓ Alle Sammelbesteckbehälter und Besteckbehälter auf den Tischen sowie Tablettwagen sind zu entfernen. Tablett, Besteck und Servietten werden durch die Navitas Mitarbeiter ausgegeben.
- ✓ Persönliche Gegenstände sind nicht mit anderen Personen zu teilen. Gemeinsam genutzte Gegenstände (PCs, Telefone, Kassen etc.) sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

2. Hygiene- und Schutzmaßnahmen an der Ausgabe:

- ✓ Am Boden vor der Ausgabe sind Abstandhalter von mind. 1,5 Metern anzubringen (Klebestreifen).
- ✓ An den Ausgaben sind Kunststoffschuttschilder anzubringen.
- ✓ Es gibt keine Salat-, Dessert- oder Beilagenbuffets in Selbstbedienung.
- ✓ Vorportionierte Beilagensalate und Desserts sind abzudecken.
- ✓ Belegte Backwaren sind einzeln zu verpacken.
- ✓ Kein Angebot von offenen Lebensmitteln jeglicher Art.
- ✓ Sämtliche Lebensmittel sind unter einem Hustenschutz oder in einer Kühlvitrinen zu präsentieren.

3. Hygiene- und Schutzmaßnahmen an den Kassen:

- ✓ Am Boden vor den Kassen sind Abstandhalter von mind. 1,5 Metern anzubringen (Klebestreifen).
- ✓ An den Kassen sind Kunststoffschuttschilder anzubringen. Ausnahme bilden die SB-Kassen.
- ✓ Die Bezahlung sollte rein bargeldlos erfolgen.

4. Hygiene- und Schutzmaßnahmen im Gastraum / Empfehlungen an unsere Kunden und Gäste:

- ✓ Die Sitzplatzabstände sind auf mind. 1,5 Meter zu vergrößern.
- ✓ Wenn möglich, sollte die gesamte Öffnungszeiten für die Teilnahme an der Verpflegung genutzt werden, um größere Ansammlungen zu vermeiden.
- ✓ Die Gäste müssen vor Betreten des Gastraumes Ihre Hände desinfizieren und auf dem Weg bis zum Tisch einen Mund-Nase-Schutz (MNS) tragen.
- ✓ Tische und Stühle sollten täglich gereinigt und desinfiziert werden.
- ✓ Die Gasträume sollten regelmäßig gelüftet werden.
- ✓ Die Laufwege für den Zutritt und das Verlassen des Gastraumes sollten wenn möglich durch Markierungen auf dem Boden so verdeutlicht werden, dass kein Kreuzverkehr entsteht.

Diese Maßnahmen können durch Änderungen bei der Infektionsschutzmaßnahmenverordnung oder gesetzlichen Bestimmungen korrigiert bzw. angepasst werden.

Gez. Geschäftsleitung Navitas Restaurations GmbH