

Hygienekonzept ...

Firma: Maxemal Gmbh / Maxemanule Popup Biergarten

Unsere Hygienekonzept ist geprägt von der Verordnung zur Änderung der Vierten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung vom 14. Mai 2020 (veröffentlicht am 14. Mai im BayMBl 2020 Nr. 269)

I. Allgemeines:

1.) Unsere Tische sind so aufgestellt bzw. werden so besetzt, dass das oberste Gebot der Verordnung, die Einhaltung der 1,5-Meter-Abstandsregel, streng eingehalten wird.

Wir sorgen dafür, dass die max. anwesende Gästezahl mit diesen Abstandsregeln vereinbar bleibt bzw. nicht überschritten wird. Sollten sich Warteschlangen bilden, werden die notwendigen Maßnahmen ergriffen, dass auch hier der geforderte Abstand eingehalten wird.

Unsere Gäste werden darauf hingewiesen, dass sie den geforderten Mindestabstand einzuhalten haben und das gemeinsame Sitzen an einem Tisch ohne der Einhaltung dieses Abstands nur den Gästen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist.

2.) Unsere Reservierungsliste ist dementsprechend angepasst und speichert die geforderten Daten der Gäste, Familien bzw. Hausstände solange, wie erforderlich und zulässig.

Für Spontanbesuche, insb. im Biergarten, führen wir eine sog. Gästeliste, um auch hier die notwendigen Daten der Gäste, Familien oder Haushalte für einen Monat zu erhalten.

3.) Unsere Mitarbeiter sind über die besonders einzuhaltenden „Corona-Verhaltensregeln“ informiert bzw. belehrt worden. Eine Dokumentation können wir vorlegen (Belehrungsnachweis).

Insbesondere wissen alle Mitarbeiter, dass sie nicht zur Arbeit erscheinen dürfen, sollten sie unspezifische Corona-Allgemeinsymptome bzw. respiratorische Symptome jeglicher Schwere zeigen bzw. in den letzten 14 Tagen Kontakt zu Covid-19-Fällen hatten.

4.) Unser Reinigungskonzept am Ende jeder täglichen Schicht ist den allg. bzw. generellen Sicherheits- und Hygieneregeln gem. der Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für die Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 14. Mai 2020 angepasst.

5.) Die Belehrungen gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG (Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln) aller betroffenen Mitarbeiter liegen vor und können jederzeit eingesehen werden.

6.) In bzw. vor all unseren Sanitärräumen wird auf die einzuhaltenden Abstandsregeln und richtiges Händewaschen hingewiesen.

Desinfektionsmöglichkeiten für Mitarbeiter und Gäste sind zahlreich vorhanden (**Eingang / Vor der Küche / vor der Bar / Toilettenwaschbecken / Vor den Toilettenräumen**)

Eine ausreichende Reinigungsfrequenz der Sanitärräume ist sichergestellt.

Zudem werden alle Tische, nach verlassen der vorherigen Gäste, mit Desinfektionsmittel gewischt.

Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Desinfektionsmittel werden regelmäßig in den Sanitärräumen kontrolliert.

7.) Für ausreichenden Mund-Nase-Schutz ist sowohl hinsichtlich unserer Mitarbeiter als auch unserer Gäste gesorgt (sollten letztere keinen Mund-Nase-Schutz mitführen).

8.) Unsere Schankanlage wurde vor Wiederinbetriebnahme professionell gereinigt. Dieser Vorgang ist dokumentiert. (Firma Porter & Cortes).

9.) Unsere Bewirtung erfolgt per Selbstbedienung. Alle betriebsinternen Prozesse sind dahingehend angepasst, dass der Kontakt zu Gästen auf das Nötigste reduziert ist.

- II. Küche:
- 1.) Unsere Spülmaschine spült mit der geforderten Temperatur.
 - 2.) Alle Mitarbeiter arbeiten möglichst und gem. den vorgegebenen Hygieneregeln mit Mundschutz und Mehrweghandschuhen.
 - 3.) Zusätzlich zu den nun geltenden Corona-Sicherheits- und Hygieneregeln werden die auch bisher schon einzuhaltenden HACCP-Regeln befolgt. Zusätzlich werden die entsprechenden Kontaktflächen, Türgriffe usw. regelmäßig gereinigt.
 - 4.) Die allg. Hygieneregeln werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung der Lebensmittel eingehalten.
- III. Service und Bar:
- 1.) Unsere Mitarbeiter sind geschult, dass Lebensmittel möglichst nicht bzw. nur mit Einmalhandschuhen angefasst werden. An der Bar werden sog. Barzangen benutzt.
 - 2.) Die Gläserspülmaschine läuft mit der vorgeschriebenen Temperatur. Gespülte Gläser werden mit der Öffnung nach oben eingeräumt.
 - 3.) Unsere Mitarbeiter wissen von der allg. gültigen Platzierungspflicht sowie den etwaigen Zugangsbeschränkungen unter Beobachtung der Abstandsregel.
 - 4.) Alle Mitarbeiter wurden auf Ihre Laufwege hingewiesen. Sie benutzen gegebenenfalls die notwendige Gästeliste und tragen stets Masken.
 - 5.) Die Mitarbeiter wissen, dass der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen auf das Nötigste zu beschränken ist und nach jeder Benutzung eine Reinigung zu erfolgen hat **(Tische usw. werden nach verlassen der Gäste Desinfiziert und wieder zurechtgerückt)**.
 - 6.) Unsere Mitarbeiter wissen, dass sie unsere Gäste gegebenenfalls auf das das Einhalten des Abstandsgebots sowie das Tragen von Mund-Nase-Schutz (ausgenommen am Tisch) hinzuweisen haben.

7.) Alle Service- und Barmitarbeiter sind informiert, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast zu gehen haben.

München, 05.06.2020