



Puddeminer

HAFENRESTAURANT

Puddeminer Hafenrestaurant, Hafen 1, 18574 Puddemin

Schutz- und Hygienekonzept

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

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

Name: Stefanie Wiechert

Tel. / E-Mail: s.wiechert@puddeminer-hafenrestaurant.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).
- Alle Mitarbeiter werden regelmäßig über die gelten Schutzstandards informiert und müssen dies auch gegenzeichnen.

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

Tische und Stühle sind mit dem Mindestabstand aufgestellt bzw. teilweise gesperrt. Desweiteren kommen auch Trennwände zum Einsatz, wo der Abstand nicht gewährt werden kann.

Bei den Mitarbeitern ist der Mindestabstand nicht einhaltbar, hier werden die notwendigen Hygienemaßnahmen wie Desinfektion, Mund-Nasen-Bedeckung, 2maliger Corona-Test pro Woche eingesetzt.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Mund-Nasen-Bedeckung ist Pflicht beim Kontakt mit den Gästen. Diese werden gestellt.

Auch die Gäste müssen im Innenbereich MND tragen, sobald sie von ihrem Sitzplatz aufstehen.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Bei Auftreten von Symptomen, die mit der Krankheit zusammenhängen, muß jeder Mitarbeiter zu Hause bleiben und einen Arzt aufsuchen.

Hafen 1 • 18574 Puddemin • Tel. 038307/418001
Mobil 0172/5827692 oder 0173/1951946

Internet: www.Puddeminer-Hafenrestaurant.de • Mail: tach@puddeminer-hafenrestaurant.de
St.Nr. 082/287/07571 • Bankverbindung IBAN: DE66 1505 0500 0102 1020 58, BIC: NOLADE21GRW



Puddeminer

HAFENRESTAURANT

Durch Luca-App und Registrierzettel werden Kontaktdaten 4 Wochen aufgehoben, um eventuelle Infektionsketten zu verfolgen.

Weitere Maßnahmen:

4. Handhygiene

Regelmäßige und gründliche Händehygiene.

Aushänge und Desinfektionsmittel an allen Berührungspunkten für Gäste und Mitarbeiter vorhanden.

Hautschutzprogramm ist den Mitarbeitern bekannt. Entsprechende Pflege wird gestellt.

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

Gäste werden platziert und auf die notwendige Reinigung / Desinfektion nach Tischwechsel aufmerksam gemacht. Am Eingang stehen dementsprechend Aufsteller, daß bitte gewartet werden soll.

Aufenthalt von Personen im Eingangsbereich wird durch Mitarbeiter gesteuert.

Steuerung Mitarbeiterverkehr ist in unserem Fall schwer, da es nur ein kleiner Betrieb mit wenigen Mitarbeitern ist.

6. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

Am Arbeitsplatz wird immer auf Hygiene und Sauberkeit geachtet, unabhängig von COVID-19.

7. Dienstreisen und Meetings

Nicht zutreffend.

8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

Umkleidung / Waschraum nur für eine Person.
Pausengestaltung fast ausschließlich im Freien.
Kleines Team



Puddeminer

HAFENRESTAURANT

9. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

Gästedaten werden durch LUCA-App und Registrierzettel erfaßt.

Lieferanten werden gesondert erfaßt.

10. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

Regelmäßige Reinigung

Öffentliche Toiletten: Ausreichend Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher stehen zur Verfügung. Regelmäßige Überprüfung und Reinigung. Die Reinigung wird dokumentiert.

11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

Regelmäßige Kommunikation

Aushang Schilder

Kontrolle der Hygienemaßnahmen

Nachweise über Hygienemaßnahmen

12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

Regelmäßige Belüftung (Türen fast immer geöffnet)

Aushang Hygieneregeln

Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Toiletten, Türdrückern, Arbeitsmaterialien, Speisekarten usw.

Desinfektion von Tischen und Stühlen nach jedem Tischwechsel

Gläser werden nur in der Gläserspülmaschine gereinigt

Mitarbeiter werden zweimal pro Woche getestet

Küche: Reinigung nach HACCP.

Es gelten die persönlichen Hygienestandards nach Infektionsschutzgesetz.

Hafen 1 • 18574 Puddemin • Tel. 038307/418001

Mobil 0172/5827692 oder 0173/1951946

Internet: www.Puddeminer-Hafenrestaurant.de • Mail: tach@puddeminer-hafenrestaurant.de

St.Nr. 082/287/07571 • Bankverbindung IBAN: DE66 1505 0500 0102 1020 58, BIC: NOLADE21GRW