

# COVID-19 Präventionskonzept

## IMLAUER Hotel & Restaurant GesmbH

### **A) GENERELLE AUFLAGEN ZU VERANSTALTUNGEN:**

1. Als Veranstaltungen im Sinne der Verordnung gelten insbesondere geplante Zusammenkünfte und Unternehmungen zur Unterhaltung, Belustigung, körperlichen und geistigen Ertüchtigung und Erbauung. Dazu zählen kulturelle Veranstaltungen, Hochzeiten, Filmvorführungen, Ausstellungen, Vernissagen, Kongresse, Schulungen und Aus- und Fortbildungen.
2. Ab 01. Juli 2020 sind Veranstaltungen mit zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen in geschlossenen Räumen mit bis zu 250 Personen in unseren Räumlichkeiten möglich.
3. Hochzeiten und Begräbnisse mit mehr als 100 Personen sind untersagt.

### **B) HÄNDEHYGIENE:**

4. Alle Mitarbeiter im Betrieb waschen sich regelmäßig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
5. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen sollte möglichst vermieden werden.
6. Händehygienestationen: Die Gäste haben immer die Möglichkeit bei Betreten unserer Restaurants & Veranstaltungsbereiche, die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
7. Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.
8. Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor erneut sauberes Geschirr berührt wird.

### **C) ABSTANDSREGELUNG ZWISCHEN GÄSTEGRUPPEN:**

1. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen stattfindet.
2. Allen Gästen wird durch Nummer ein bestimmter Sitzplatz zugewiesen.
3. Der Abstand zwischen Personen an einem Tisch zu Personen an einem Nachbartisch beträgt mind. 1 Meter.

### **D) DISTANZ HALTEN:**

1. Mitarbeitende und andere Personen halten mind. 1 Meter Distanz zueinander.
2. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1 Meter werden von unseren Mitarbeitern/innen MNS-Masken bzw. Face-Shields getragen. An der Rezeption wurden zusätzlich Plexiglasscheiben angebracht.
3. Weiters werden unsere Mitarbeiter dazu angehalten die Kontaktdauer bei Unterschreitung des 1 Meter Abstandes mit Gästen oder anderen Mitarbeitern möglichst kurz zu halten.
4. Wir stellen sicher, dass wartenden Gäste einen Mindestabstand von 1 Metern zu anderen Gästen einhalten können.
5. Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, bzw. wird ein geschulter Mitarbeiter dafür Sorge tragen, dass die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1 Meter zwischen den Gästegruppen gewährleistet wird und, wo nötig, die Personenflüsse lenken.
6. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert.
7. Bei Seminaren/Schulungen wird bei der Bestuhlung ein Mindestabstand von mind. 1 Meter eingehalten.
8. Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmaßnahmen hin.
9. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb von dem Hausrecht Gebrauch.

10. In Bereichen, in denen Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke oder an einem Buffet abgeben, werden diese mit Plakaten/Bildern auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht. Zusätzlich werden Distanzhalter (Markierungen) angebracht bzw. wird ein geschulter Mitarbeiter die Gäste anhalten den Abstand zu wahren.
11. Bei Veranstaltungen mit Buffetkonzept werden die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht.  
Vor den Buffets wird genügend Platz eingeplant und ein geschulter Mitarbeiter wird die Gäste anhalten den Abstand zu wahren.
12. Speisen an Buffets werden entweder vom Küchenpersonal, portioniert oder fertig angerichtet und ausgegeben. Hierbei wird vom jeweiligen Mitarbeiter eine MNS-Maske bzw. eine Face-Shield sowie Küchenhandschuhe getragen.
13. Bei Buffets mit Selbstbedienung werden für die Gäste Einweg-Handschuhe ausgegeben. Eine „Desinfektions-Insel“, welche klar ersichtlich ist, befindet sich am Anfang des Buffets.

## **E) REINIGUNG**

1. Die Mitarbeiter sorgen regelmäßig mit Hilfe eines Desinfektionsmittels für eine bedarfsgerechte Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt wurden.
2. Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.
3. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmäßig, aber mindestens stündlich ausgewechselt werden.
4. Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden regelmäßig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.

5. Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmäßig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.
6. WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (stündlich, aber mindestens 4 x täglich). Hierfür wird eine Reinigungsliste geführt.
7. Es wird für einen regelmäßigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- / Gäste- & Seminarräumen (3-mal täglich für ca. 15 Minuten lüften) gesorgt.
8. Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen wird möglichst auf die Luftrückführung verzichtet (nur Frischluftzufuhr).
9. Tischwäsche wird nach jedem Gast getauscht.
10. Bei Tischen ohne Tischwäsche, werden diese nach jedem Gast desinfiziert.
11. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden untereinander nicht geteilt.
12. Menükarten und Tablettts werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.
13. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand).
14. Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

## **F) ARBEITSPLATZ**

1. Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, sich unverzüglich in Selbstisolation zu begeben. Diese Person wird so rasch als möglich auf Covid-19 Test getestet.
2. Wird ein Mitarbeiter positiv getestet werden unverzüglich die dafür zuständigen Behörden informiert.

## **G) BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN**

1. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen der Maske werden die Hände gewaschen
2. Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem Abfalleimer entsorgt.
3. Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe) oder reinigt diese nach jedem Gast.
4. Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um.
5. Alternativ gewährleistet wir, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.
6. Die Schutzmaßnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## H) ZUSAMMENFASSENDE INFORMATIONEN

1. Es wird dafür Sorge getragen, dass unsere Mitarbeiter/innen und andere betroffenen Personen über die Vorgaben und Maßnahmen informiert und geschult werden. Die Mitarbeiter werden bei der Umsetzung der Maßnahmen, sofern möglich, miteinbezogen.
2. Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und die Schutzmaßnahmen im Betrieb.
3. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter ArbeitnehmerInnen.
4. Der Betrieb hängt die Schutzmaßnahmen im Eingangsbereich aus.
5. Die Gäste werden insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung von Gästegruppen aufmerksam gemacht.
6. Der Betrieb instruiert die MitarbeiterInnen regelmäßig über die ergriffenen Hygienemaßnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
7. Das Personal ist im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.
8. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
9. Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können.
10. Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
11. Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei wird beachtet, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

## **I) MANAGEMENT**

1. Das Management-Team garantiert garantiert die Schutzmaßnahmen effizient umzusetzen und gegebenenfalls anzupassen.
2. Es wird dafür Sorge getragen, dass genügend Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einwegtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) zur regelmäßigen Nachbestückung im Haus bevorratet wird.
3. Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmäßig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er MNS-Masken, Gesichtsvisiere und Handschuhe an.

## **J) Gemeinwohl**

1. Im Sinne der Eigenverantwortung werden sowohl unsere Gäste als auch unsere MitarbeiterInnen darum gebeten, sich stets auch außerhalb unserer Betriebe an die angeführten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen mit Hausverstand und Umsicht zu halten.