## Hinweise zum Ausfüllen für den Caterer

* Unabhängig von den nachfolgend aufgeführten Regelungen / Maßnahmen zum Infektionsschutz sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit einzuhalten.
* Kreuzen Sie unter jeder Überschrift jeweils die Maßnahmen an, die Sie zum Erreichen der Hygieneziele beim Catering auf dem Messestand einsetzen. Sollten Sie andere / weitere, hier nicht aufgeführte Maßnahmen einsetzen, geben Sie diese bitte noch mit an.
* Drucken Sie das fertige Schutz- und Hygienekonzept aus und lassen Sie das Dokument vom Geschäftsführer oder Inhaber des Caterers unterzeichnen. Bewahren Sie anschließend ein Exemplar auf dem Messestand zur Vorlage bei amtlichen Kontrollen auf.

Kurz erläutert:

**3G:** Zutritt geimpft, genesen oder getestet (Antigen- oder PCR-Test)

**3G+:** Zutritt geimpft, genesen oder PCR-getestet

**2G:** Zutritt geimpft oder genesen

## Hygienekonzept Catering am Stand [Name des Caterers] \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

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

Name: [Vor und Zuname einer während der Messelaufzeit anwesenden Kontaktperson / Verantwortlichen für die Einhaltung des Infektions- bzw. Hygieneschutzes]

Telefon: [Telefonnummer]

## Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m (Hinweis: bei 3G+ Veranstaltungen mit PCR-Tests und 2G-Veranstaltungen entfällt die Abstandsregel. Dennoch empfiehlt es sich in stark frequentierten Bereichen auf Abstand zu achten.)

* Unterweisung der MitarbeiterInnen und Gäste über die Abstandsregeln
* Anbringen von Bodenmarkierungen und Wegeleitsysteme am Eingangsbereich und im Restaurant, markieren von Bewegungsbereichen der Gäste
* Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraßen markieren
* Empfang der Gäste am Eingang zum Cateringbereich
* Gästeeinweisung durch das Personal
* Zutritt/Eintritt steuern. „Wir zeigen Ihnen gerne Ihren Platz“-Hinweisschild im Cateringbereich aufstellen
* Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
* Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
* Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgepackte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden oder wenn durch die Verwendung von Einweg-Handschuhen oder Einweg-Vorlegebesteck sichergestellt wird, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann, kann ein Buffet angeboten werden. (Achten Sie auf Lösungen im Sinne der Nachhaltigkeit)
* Acrylglas oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
* Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

## Mund-Nasen-Bedeckungen (Hinweis: bei 3G+ Veranstaltungen mit PCR-Tests und 2G-Veranstaltungen entfällt die Abstandsregel. Dennoch empfiehlt es sich in stark frequentierten Bereichen auf Abstand zu achten.)

* Gäste müssen eine medizinische Gesichtsmaske tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden. **ODER**
* Gäste müssen eine FFP2-Gesichtsmaske tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden.
* Das Personal muss ebenfalls eine medizinische Gesichtsmaske in den Messehallen / im Innenbereich tragen.
* An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, vorrangig keine MitarbeiterInnen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen
* Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
* Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen

1. **Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle**

* Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Messegelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
* Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt zu wenden
* Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht

## Handhygiene

* Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion
* Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
* Bereitstellung von hautschonender Seife
* Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
* Hinweis auf Hautpflege
* Bereitstellung von Einweghandschuhen

## Am Eingang des Cateringbereiches

* Empfang der Gäste am Eingang zum Cateringbereich
* Die Gäste sind über die Reinigung der Hände zu informieren und ggf. Einhalten des Abstandsgebots
* Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
* Gästeeinweisung durch das Personal
* Zutritt/Eintritt steuern, Plätze zuweisen. „Wir zeigen Ihnen gerne Ihren Platz“-Hinweisschild im Cateringbereich aufstellen
* Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

1. **Im Cateringbereich**(Hinweis: bei 3G+ Veranstaltungen mit PCR-Tests und 2G**-**Veranstaltungen entfällt die Abstandsregel**.** Dennoch empfiehlt es sich in stark frequentierten Bereichen auf Abstand zu achten.)

* Die Bewirtung wird an Tischen durchgeführt
* Ggf. dem Gast Desinfektionstücher am Platz reichen
* Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
* Verzicht auf Tischwäsche oder Wechseln nach jeder Belegung
* Verzicht auf Tischdeko bzw. Reinigung nach jedem Gastwechsel
* Acrylglas oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
* Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgepackte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden oder wenn durch die Verwendung von Einweg-Handschuhen oder Einweg-Vorlegebesteck sichergestellt wird, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann, kann ein Buffet angeboten werden. (Achten Sie hier auf Lösungen im Sinne der Nachhaltigkeit)
* Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
* Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte oder Tischsets mit dem Angebot nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download per QR-Code)
* Speisekarten zur Mehrfachanwendung nach jedem Gebrauch desinfizieren
* Papier- statt Stoffservietten anbieten
* Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller mit an den Tisch bringen
* Ggf. Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen, evtl. auf gezapfte Getränke verzichten
* Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen
* Wo möglich, anreichen der Speisen mit Servierhauben (Gloschen)
* Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
* Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen
* Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
* Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren
* Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen

##### **In der Küche**

* In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet werden
* Arbeitsmaterialien häufiger mit heißem Wasser reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt
* Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

##### **Persönlicher Umgang mit dem Gast**

* Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
* In Armbeuge husten/niesen
* Häufiges gründliches Händewaschen

1. **Arbeitsprozesse**

* Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft
* Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
* Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden

1. **Umgang mit MitarbeiterInnen**

* Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
* Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln
* Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
* Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
* Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
* Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
* Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ort, Datum Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in

*Vorlage zur Verfügung gestellt durch die IHK Nürnberg für Mittelfranken unter anderem auf Basis der Empfehlungen des DEHOGA MV sowie der Bayerischen Staatsregierung. Ohne Gewähr auf Vollständigkeit.*