## 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 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.

## 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

* 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

* Gäste müssen eine medizinische Gesichtsmaske tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden.
* Das Personal muss ebenfalls eine medizinische Gesichtsmaske in den Messehallen / im Innenbereich tragen.
* Im Freien besteht keine Maskenpflicht (Ausnahme: Eingangs- und Begegnungsbereiche, bei denen es zu einer sogenannten Flaschenhalsbildung kommen und dadurch der Mindestabstand von 1,5 m nicht zuverlässig eingehalten werden kann).
* 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 das Einhalten des Abstandsgebots von mind. 1,5 m und Reinigung der Hände zu informieren
* Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
* Die Gäste haben eine medizinische Gesichtsmaske zu tragen, ausgenommen am Tisch
* 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

##### **Beim Check-In**

* Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z.B. Stifte, Meldeschein) werden auf das Notwendigste beschränkt oder nach jeder Benutzung gereinigt/ausgewechselt
* Kontaktdatenerfassung des Gastes. Dabei müssen folgende Kontaktdaten erfasst werden: Datum und Uhrzeit, Vorname, Name, Wohnort und Telefonnummer (oder E-Mail-Adresse). Sie können die Kontaktdaten manuell oder digital, z.B. via QR-Code erfassen.
* Die erfassten Daten müssen einen Monat aufbewahrt werden

##### **Im Cateringbereich**

* Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,5 m einzuhalten
* An einem Tisch dürfen sich maximal 10 Personen aufhalten
* 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**

* Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder Mund- und Nasen-Bedeckungen tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen
* 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
* Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
* Beim Servieren und Abräumen, wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt). Lieber ein Lächeln oder Kopfnicken schenken
* In Armbeuge husten/niesen
* Häufiges gründliches Händewaschen

1. **Arbeitsprozesse**

* Abstandsgebote von 1,5 m beachten, auch unter MitarbeiterInnen
* 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
* Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne erstellen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

1. **Umgang mit MitarbeiterInnen**

* Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
* Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
* 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
* In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
* 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.*