

# Hygienekonzept

## Verpflegung Landesfinanzschule

### Bayern

### im Zuge des Infektionsschutzes



1. Belehrung der Gäste lt. Vorgabe
2. Wartebereiche einrichten
3. Gefährdungsbeurteilung / Ablauf Verpflegung
4. Reinigungskonzept

#### Zu 1. Belehrung der Gäste lt. Vorgabe

Der Bayerischer Hotel und – Gaststättenverband stellt Muster, Aushänge und Checklisten. Diese werden im notwendigen Umfang an den gewünschten Stellen zum Einsatz kommen. Bsp.:



#### Zu 2. Wartebereiche einrichten:

Um Wartezeiten vor den Essensräumen zu vermeiden wurden in Absprache mit der Landesfinanzschule Bayern Essenszeiten und Essensgruppen festgelegt.

## **Frühstück**

Gruppe A: 06.45 Uhr bis 07.25 Uhr

Gruppe B: 08.05 Uhr bis 08.45 Uhr

## **Mittagessen**

Gruppe A: 13.05 Uhr bis 13.40 Uhr

Gruppe B: 12.00 Uhr bis 12.35 Uhr

## **Abendessen**

Gruppe A: 17.45 Uhr bis 18.20 Uhr

Gruppe B: 18.50 Uhr bis 19.25 Uhr

Die Essenszeiten sind FIX und müssen zwingend eingehalten werden. Verzögerung seitens der Küche sind zu vermeiden. Weiterhin werden Laufwege festgelegt.

### **Zu 3. Gefährdungsbeurteilung / Ablauf Verpflegung**

Als Grundlage der Gefährdungsbeurteilung dient die Vorgabe der BGN Nahrungsmittel und Gastgewerbe (im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards).

Der Ablauf der Verpflegung wurde wie in Punkt 2 zeitlich begrenzt. Ergänzend zu Punkt zwei wurden Laufwege und Abläufe fixiert.

Vor dem Betreten des Speisesaals müssen die Hände an den bereitgestellten Hygienesäulen desinfiziert werden.

Die Verpflegung der Anwärter\*innen der Landesfinanzschule wird in einem öffentlich nicht zugänglichen Bereich bereitgestellt.

Der Abstand von 1,5 m wird durchgängig eingehalten. Es werden feste Sitzplätze vergeben.

Das Frühstück wird als Bedienbuffet gereicht. Eine Selbstbedienung ist nicht vorgesehen. Komponenten wie z.B. Müsli, Joghurt etc. wird nur von unserem Personal ausgehändigt. Es wird verhindert, dass Verpackungsmaterial, Speisen, Besteck etc. von dritten Personen angefasst wird.

Für Heißgetränke werden vom Servicepersonal je eine Tasse übergeben / am Übergabepunkt abgestellt und vom Gast von dort aus mitgenommen.

Ein selbstständiges zusammenrücken der Tische oder Stühle ist nicht gestattet. Die Plätze sind fest vergeben und mit dem Namen der Gäste versehen. Die Platzierung erfolgt in Reihen.

Das Geschirr wird selbstständig abgeräumt und an den dafür bereitgestellten Sammelpunkt gebracht.

Für verbesserte Planung und schnellere Abläufe bekommen die Gäste der Landesfinanzschule einen Wochen-Speiseplan im Voraus. Dieser wird donnerstags ausgegeben und uns bis freitags Mittag zurückgegeben.

Jeder Gast wählt für die kommende Woche sein tägliches Wunsch-Mittagsgericht und notiert sich selbst was er bestellt hat, damit er / sie sich noch daran erinnert.

Ein kurzfristiger Wechsel des gewählten Tagesgerichtes ist nicht möglich.

Lebensmittelunverträglichkeiten und / oder Allergien müssen im Vorfeld geklärt und uns mit Bezug auf den Namen mitgeteilt werden.

Das Abendessen / Vesper wird per Bedienbuffet angeboten. Auch hier werden extra Komponenten auf Wunsch von unserem Personal übergeben.

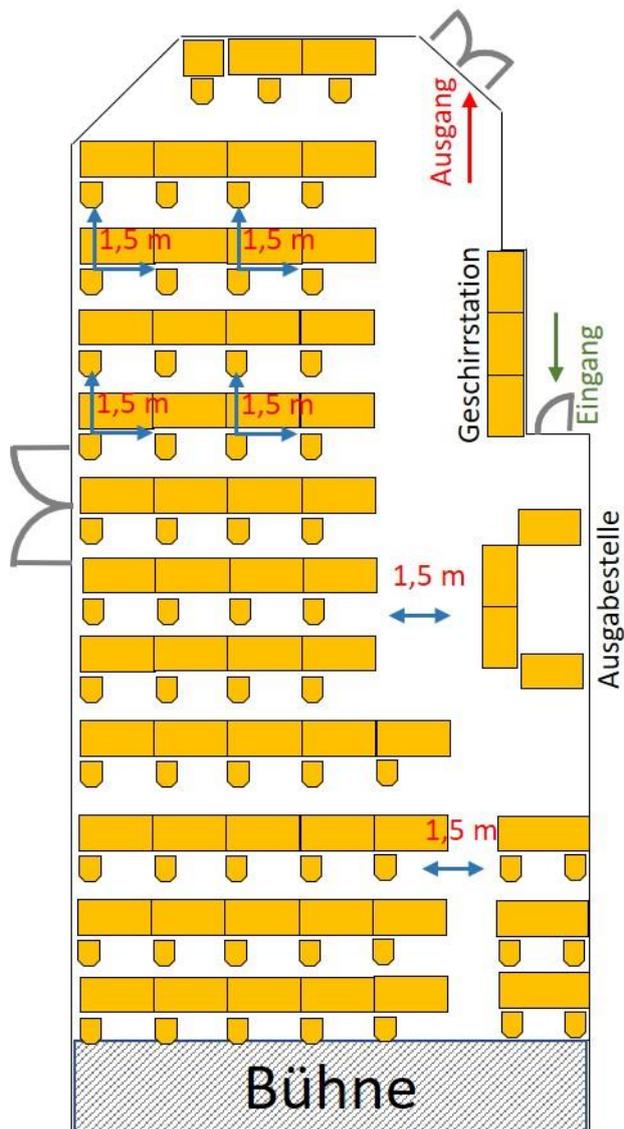
#### Zu 4. Reinigungskonzept

Unser Geschirr wird generell maschinell gereinigt. Hier wird die geforderte Temperatur von 60 Grad Celsius überschritten.

Vor dem Betreten einer Gruppe werden die Tische gereinigt und desinfiziert.

Die Räume werden zwischen und nach den Gruppen ausreichend gelüftet.

Der zeitliche Abstand zwischen den Gruppen wurde mit 30 Minuten festgelegt.



Skizze großer Saal

Als Vorgabe dienen immer die Auflagen der Bayerischen Staatsregierung sowie die Empfehlungen des DEHOGA Bayern sowie der BGN.

Ergänzung:

Einteilung der Gäste in 2 Gruppen

Gruppe A = ca. 50 Pers.

Gruppe B = ca. 50 Pers.

Besteck wird den Gästen immer einzeln überreicht. Das Besteck ist in Serviettentaschen bzw. in Servietten gewickelt. Es wird verhindert, dass „dritte“ das Besteck anfassen.

Unser Servicepersonal wurde umgehend über die aktuellen Hygieneregeln am Gast geschult. Unsere Servicemitarbeiter sowie Personal an der Ausgabe werden entsprechend der DEHOGA Richtlinien handeln und einen Mund-Nasen-Schutz tragen.

In der Küche werden Arbeitsbereiche definiert. Wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann, darf in der Küche auf die Maske verzichtet werden. Wird der Mindestabstand unterschritten, ist auch hier ein Mund-Nasenschutz zu tragen.

Vor der Essensausgabe werden Bereiche markiert. Eine Desinfektionsmittelsäule vor dem Speisesaal ist vorhanden. An die Essensausgabe darf immer nur 1 Person herantreten. Zur Einhaltung der Hygienevorgaben wurde das Buffet durch ausreichend große Plexiglasscheiben abgegrenzt.

Toilettenaushänge zur Einsicht der täglichen Reinigung werden geführt.

Zimmerpersonal trägt ebenfalls Mundschutz. Oberflächen werden bei der Grundreinigung desinfiziert.

Das Hygienekonzept unterliegt der ständigen Anpassung an die DEHOGA Richtlinien sowie den Vorgaben der BGN.

Vorgeschriebene Aushänge sind angebracht und im Anhang einsehbar.

**Parkplatzkonzept:**

Anzahl vorhandene Parkplätze 180 Stück

Benötigte Parkplätze Mai / Juni 2020 ca. 20-30 Stück täglich

Benötigte Parkplätze ab Juli 2020 ca. 120-130 Stück

Da unsere Parkplätze sehr weitläufig sind, und sich auf insgesamt über 5 unterschiedliche Abschnitte verteilen, ist die Wahrscheinlichkeit einer gleichzeitigen Benutzung mehrerer Personen mäßig.

Zur Unterstützung des Hygienekonzepts wird der Hinweis vor dem Befahren/Betreten der Parkplätze erbracht einerseits Abstand zu halten andererseits bei erhöhtem Aufkommen zum Schutze der Mitmenschen einen Mund-Nase Schutz zu tragen.

In der Regel reisen die Gäste alleine an, somit wäre auch beim Aussteigen der Abstand zum nächsten Fahrzeug mit über 1,5m gegeben.

Stand 02.11.2020