

Anlage 1 zum Hygiene- und Sicherheitskonzept der Sportschule Oberhaching



Konzept Essensausgabe unter COVID-19 Schutzmaßnahmen GCS Groß Catering

Leitgedanke

Aufgrund der Pandemie und der daraus resultierenden Ansteckungsgefahr sind notwendige Schutzmaßnahmen zu ergreifen, die den Kontakt mit dem Gast und den verarbeiteten Produkten auf ein Minimum zu beschränken.

Das bedeutet insbesondere, dass Selbstbedienungsstationen (Salatbar, Frühstücksbuffet, sonstige Buffets, Getränkestationen usw.) derzeit nicht möglich sind.

Folgende Möglichkeiten insbesondere für den Service im Frühstück sind gegeben:

1. Es wird ein Bestellformular „Frühstück“ erstellt. Die Komponenten sind entweder die gängigen Produkte (Semmeln, Vollkornsemeln, Brezen, Graubrot, Knäckebrot, Toast, Weißbrot, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Wurstausswahl, Käseauswahl, Müsli, Frischobst, Joghurt und Quark, Kaffee, Tee, Kakao usw.) oder werden mit dem Kunden individuell erstellt. Hier werden auch EW-Verpackungen aus hygienischen Einsatz finden.

Der Gast füllt diese Bestellung am Tag vorher aus und übergibt diese (Kontaktlos in bereitgestellte Box oder Briefkasten) an die Küche.

Am anderen Morgen werden die Frühstückswünsche der Gäste auf einem Tablett angerichtet und beim Eintreffen dem Gast über die Theke gereicht. Es wird nur noch Kaffee oder Tee eingegossen.

Das Nachfüllen der Heißgetränke geschieht ebenfalls an der Ausgabetheke (keine Kannen auf dem Tisch oder in SB).

Die andere Möglichkeit ist, alle Produkte, die bisher auf dem Buffet platziert waren, hinter der Ausgabe bereit zu halten. Der Gast kommt in der Früh und

lässt sich seine Produkte auf ein Tablett legen. Dies dauert etwas länger als die vorportionierten Tablettts bietet aber dem Gast die Möglichkeit sich spontan zu entscheiden ohne sich am Tag vorher festlegen zu müssen.

Die vom Gast genutzten Tablettts werden in dafür vorgesehene Abräumeinrichtungen abgestellt und vom Servicepersonal gereinigt.

In Ausnahmefällen kann auf Einweggeschirr ausgewichen werden, wobei dies dann problemlos (solange keine Kontamination vorliegt!) im Restmüll entsorgt werden kann.

2. Mittag- und Abendessen

Da hier das Essen ganz klassisch an der Theke ausgegeben wird, bestehen nur die Auflagen gem. Hygienekonzept.

Im Einzelnen bedeutet dies:

a) Im Restaurant (an der Ausgabe!) dürfen sich maximal 5 Personen gleichzeitig aufhalten. Die anderen Gäste müssen am Eingang warten (Einlasskontrolle!).

b) Mitarbeiter und Gäste müssen einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Der Gast darf die Maske nur zum Essen abnehmen. Sobald er das Restaurant verlässt, muss die Maske getragen werden.

c) Mitarbeiter tragen darüber hinaus Handschuhe.

d) Die Flächen werden regelmäßig desinfiziert.

e) Die Bestuhlung ist so auszurichten, dass zwischen den Tischen ein Mindestabstand von 1,5 bis 2,0 Metern besteht.

f) An einem Tisch dürfen maximal 2 Personen Platz nehmen.

g) Die Tische werden regelmäßig desinfiziert.

h) Es werden keine Menagen (Salz- und Pfefferstreuer, Saucen in Flaschen usw. bereitgehalten).

i) Wünscht ein Gast einen Nachschlag, so ist diesem ein frischer Teller zu geben. Kein Rücklauf von benutztem Geschirr an die Ausgabe.

j) Getränke werden nur in unverschlossenen Flaschen angeboten. Anbruch ist zu entsorgen!

k) Besteck und Servietten werden vom Servicepersonal ausgegeben. Keine Entnahme aus Vorrichtung durch den Gast.

1) Kein Mitbringen von eigenen Getränken und Speisen!

Ergänzende Erläuterungen zum Hygienekonzept

Auf die nunmehr vielfach veröffentlichten Maßnahme- und Verhaltensregeln wird verwiesen:

a) Husten und Niesen in Armbeuge

b) Nutzung von Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion

c) Tragen Mund-Nase-Schutz

d) Keine Händeschütteln

e) Abstand halten (mind. 1,5 bis 2,0 Meter)

f) Nicht mehr als vier Personen in einer Gruppe