

## Maßnahmenkatalog anlässlich der Corona-Pandemie in all unseren Outlets

Auf Grundlage der Bekanntmachung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt vom 17. April 2020. AZ.: 15-5422/22

**Gültig bis zum 03.05.2020**

Regelung	Maßnahme	Verantwortlich	Umgesetzt
Öffnungszeiten zwischen 06:00 Uhr – 18:00 Uhr		MA vor Ort	X
Abstand der Tische beträgt 2m untereinander	Neue Tischordnung und überschüssige Tische entfernen	MA vor Ort und Verpächter	
Maximal 4 Personen sind pro Tisch zulässig	Stuhlordnung und überschüssige Stühle entfernen	MA vor Ort und Verpächter	
Sitz- und Stehplätze müssen einen Abstand von 1,5m haben	Beachtung bei der Stuhlordnung	MA vor Ort	
Besteck einzeln über Servicepersonal übergeben	Besteck vor wickeln oder Einweg. (Tablett, Besteck, Essen)	MA vor Ort	
Tablets, Geschirr, Besteck schützen	Lagerung bei Ausgabe beachten (Nies- und Spukschutz)	MA vor Ort	
Entnahme der Speisen durch den Kunden ist verboten	Kein Buffetservice (Keine Salat- oder Nudeltheke)	Supervisor	
Warteschlangen vermeiden	Gegenmaßnahme: Kunde muss einen Mund- und Nasenschutz tragen	MA vor Ort	
Abstand in Warteschlangen 1,5m	Markierung auf dem Boden im Kassenbereich anbringen Hinweisschilder aufstellen Kundenfluss lenken	Supervisor	
Bargeldlose Bezahlung (empfohlen)	Hinweisschild im Kassenbereich anbringen	Supervisor	
Regelmäßiges Händewaschen ist unbedingt sicherzustellen	Infoblatt an Mitarbeiter	MA vor Ort	
MA aktenkundig schulen	Infektionsschutzgesetz <u>und</u> Infoblatt	MA vor Ort & Supervisor	
Eingangstüren offen halten	Ausnahme: Automatische Türen und bei Gefahr von Schädlingen	MA vor Ort	
Türklinken zum Objekt desinfizieren	Mehrmalige, tägliche Desinfektion	Verpächter	
Am Eingangsbereich Desinfektionsmittel bereit stellen inkl. Hinweis Benutzungshinweis	Neben dem Eingang postieren	<b>Ist zu klären!</b>	
Hinweisschild Kunde „Gesundheit“	Schild am Eingang anbringen, dass der Zugang bei Erkältungssymptomen <b>nicht</b> gestattet ist.	Supervisor	
Kassen, mit Kundenumgang schützen	Vorrichtung aus Plexiglas aufstellen	Supervisor	
Hygieneplan erstellen R&D Gastraum	Verantwortlicher		
Gästeanzahl Obergrenze (pro Gast 20qm) Und Zutrittsregelung vereinbaren (1,5m Abstand)	Mit dem Verpächter wird festgelegt, wieviel Gäste sich auf einmal im Gastraum befinden dürfen. Anschließend one in- one out	Supervisor & Verpächter	
Verkauf von loser Ware ist untersagt	Jedes Lebensmittel verpacken	MA vor Ort	
Benutzung von Zangen durch den Kunden	Alles Gerätschaften, die der Kunde anfasst, sind mindestens stündlich zu R&D	MA vor Ort	