Ring-Café

Ring-Café GmbH · Roßplatz 8 · 04103 Leipzig

Hygienekonzept Ring-Café GmbH Leipzig

Hygienemaßnahmen im Eingangsbereich

1. Im Eingangsbereich werden Desinfektionsspender bereitgestellt.
2. Beim Einlass in den Saal sind die Abstandsregeln einzuhalten. Abstandskennzeichnungen am Boden dienen dabei zur Orientierung.
3. Die Gäste erhalten am Eingang Ihren Platz zugewiesen.
4. Verhaltenshinweise für Gäste werden am Eingang gut sichtbar angebracht.
5. Es wird keine Garderobe von Gästen angenommen.
   Für die Garderobe werden transportable Garderobenständer mit Kleiderbügel bereitgestellt.
   Diese werden nach jeder Veranstaltung desinfiziert.

Maßnahmen für das Personal

1. Die Mitarbeiter werden zu den Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert
2. Alle Mitarbeiter müssen täglich per Unterschrift bestätigen, dass sie bei Arbeitsbeginn keine Symptome ausweisen.
3. Maßnahmen und Verhaltensweisen werden schriftlich fixiert und für die Mitarbeiter im Küchen- und Theken bzw. Servicebereich gut sichtbar ausgehangen.
4. Das Theken- und Servicepersonal trägt einen Mundschutz.
5. Hand-und Gesichtskontakt mit Gästen bzw. unter den Mitarbeitern ist zu vermeiden.
6. Für das Personal stehen ausreichen Schutzausrüstung (Mund-Nasen-Bedeckung sowie Handschuhe für die Reinigung und Desinfektion) zur Verfügung.
7. In den Umkleidekabinen wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt. Den Umkleideraum nutzen maximal 2 Personen zur gleichen Zeit.

[redacted]
Prokura: Birgit Heßler
HRB 30222
St.Nr.: 231/117/09076

Ring-Café GmbH
Roßplatz 8
04103 Leipzig

Tel.: +49 341 3085111
[redacted]
Mail: info@ring-cafe-Leipzig.de
IBAN: DE81 8605 5592 1090 0787 37

Maßnahmen im Gastbereich

1. Die Gäste werden so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen den Personen nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird.
   Dabei wird auf ausreichend Platz für das Servicepersonal geachtet.
2. Es wird auf das regelmäßige Lüften der Räume geachtet
3. Wenn bei Veranstaltungen Speisen in Buffetform angeboten werden, müssen die Gäste bei der Selbstbedienung am Buffet einen Mund-Nasen Schutz tragen.

Maßnahmen im Küchen- und Thekenbereich

1. Die Kassenoberfläche wird regelmäßig desinfiziert.
2. Gläser und Tassen werden möglichst weit unten angefasst (nicht im Trinkbereich)
3. Gläser, Geschirr und Küchenutensilien werden in der Glas- bzw. Geschirrspülmaschine (bei mindestens 60° C) gereinigt und anschließend getrocknet.
4. Poliertücher, Trockentücher und Putzlappen werden häufig gewechselt und nach Gebrauch bei mindestens 60° C mit Hygienereiniger gewaschen.
5. Nach dem Abräumen des Geschirrs und der Gläser werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.
6. Das Küchen-und Servicepersonal hat zu jedem Arbeitsbeginn gewaschene Kleidung zu tragen. Bei Verschmutzungen wird die Kleidung auch während der Arbeitszeit gewechselt

Maßnahmen im Toilettenbereich

1. In den Toiletten stehen Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtücher aus Handtuchspendern zur Verfügung.
2. Die Toiletten werden aller 6 Stunden (im Bedarfsfall auch häufiger) gereinigt und desinfiziert.
   Türklinken und Armaturen werden aller 3 Stunden desinfiziert.
   Die Reinigungszyklen werden dokumentiert.

[redacted]
Prokura: Birgit Heßler
HRB 30222
St.Nr.: 231/117/09076

Ring-Café GmbH
Roßplatz 8
04103 Leipzig

Tel.: +49 341 3085111
[redacted]
Mail: info@ring-cafe-Leipzig.de
IBAN: DE81 8605 5592 1090 0787 37