

## Hygieneschutzkonzept

### Ausgangslage und Hygiene:

Die im Hygieneschutzkonzept enthaltenen Maßnahmen sollen alle Personen wie Mitarbeiter/-innen, betriebsfremde Personen (Lieferanten, Dienstleister, etc.), Kunden sowie Gäste, die sich im Gesellschaftshaus Palmengarten und in den Produktionsräumen aufhalten, schützen.

Dazu gehören umfassende Hygieneregungen wie:

Die Grundsätze und Rahmenbedingungen werden je nach Stand der aktuellen COVID-19-Situation angepasst. Derzeit berücksichtigt sind die geltenden COVID-19-Verordnungen mit letztmaligem Stand 09.05.2020 mit den Auslegungshinweisen von 22.06.2020 des Landes Hessen:

- ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen die dem eigenen Hausstand oder einem weiteren Hausstand angehören oder bei Gruppen von bis zu 10 Personen, zu jeder Zeit der Veranstaltung eingehalten wird, beim kurzfristigen Verlassen des Veranstaltungsraums darf dieser Mindestabstand ebenfalls nicht unterschritten werden,
- keine Gegenstände zwischen Personen, die nicht einem gemeinsamen Hausstand oder einem weiteren Hausstand angehören, entgegengenommen und anschließend weitergereicht werden,
- geeignete Hygienekonzepte entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts zur Hygiene, Steuerung des Zutritts sowie Verlassen des Veranstaltungsorts (z. B. durch Leitsysteme und Wegeführungen) und der Vermeidung von Warteschlangen (z. B. durch elektronisches Platz- und Bezahlmanagement) getroffen und umgesetzt werden,
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen gut sichtbar angebracht sind,
- maximal eine Person je angefangener für den Publikumsverkehr zugänglicher Grundfläche von 5 Quadratmetern, sofern Sitzplätze eingenommen werden
- eine Teilnehmerliste, die Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen geführt wird.



## Desinfektion & Reinigung

Wir stellen Desinfektionsspender an allen wesentlichen Stellen im Haus auf. Regelmäßig berührte Oberflächen (z. B. Counter, Tische, Handläufe) werden verstärkt gereinigt.



## Pflicht zu Mund-Nasen-Schutz

Zum Schutz aller Veranstaltungsgäste und Mitarbeiter gilt im gesamten Haus für alle eine Mund-Nasen-Schutz-Pflicht – mit Ausnahme der Sitzplätze z. B. an Buffetständen oder in der Gastronomie. Veranstaltungsgästen, die keine eigenen Masken haben, stellen wir einen Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung.

Die Betreuung des Gesellschaftshaus Palmengartens erfolgt unter Auflagen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen.

Das Schutzkonzept basiert auf permanenter Kontrolle durch die Mitarbeiter/-innen des Gesellschaftshaus Palmengarten, jedoch auch mit dem Mitwirken aller beteiligten Kollegen/-innen und Gästen.

Die Kontaktbeschränkungen im öffentlichen Raum gelten aber vorerst weiter bis auf Weiteres. Bei Begegnungen mit anderen Personen ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten.

Alle darin enthaltenen Vorkehrungen basieren unter Einhaltung der empfohlenen Hygienevorschriften gemäß Infektionsschutzgesetz, der geltenden HACCP- und gesetzlichen Hygiene-Verordnung.

## Vorbereitungen Mitarbeiter / externe Mitarbeiter

- Ausstattung aller Mitarbeiter in allen Bereichen mit Mund-Nase-Schutz und Hygiene Handschuhen während der gesamten Vorbereitungszeit
- Grundreinigung aller Nutzflächen und Nutzgegenständen mit anschließender Desinfektion
  - Türen, Wände, Türgriffe, Tischoberflächen, Stühlen etc.
- Hygienisches Reinigen und Einzelverpacken aller Utensilien, die während der Veranstaltung zur Verfügung gestellt werden
  - Geschirr, Besteck, Gläser, Porzellan etc.



### Wärmebilderfassung

Wir führen eine Wärmebilderfassung aller Personen bei Eintreffen im Gesellschaftshaus durch. Diese Messungen werden zur Dokumentation protokolliert und unterzeichnet.



### Ausreichende Belüftung

Unsere Veranstaltungsräumlichkeiten sind mit modernsten Lüftungsanlagen ausgerüstet, die eine getrennte Fort- und Abluftschaltung zur Luftzirkulation ermöglichen gemäß den Vorschriften.



### Hygiene in Sanitäreanlagen

Unsere Sanitäreanlagen werden in hoher Taktung gereinigt. Für Handwasch- und Desinfektionsmöglichkeiten in ausreichendem Abstand ist gesorgt. Ebenfalls ist gemäß der Abstandsregelung die Personenzahl, der sich in den Sanitäreanlagen aufhaltenden Personen beschränkt. Dies ist sichtbar an den Türen angebracht.



## Kontaktlose Wege durch das Gesellschaftshaus

Alle Türanlagen außer Brandschutztüren bleiben dauerhaft geöffnet, um den Kontakt mit Oberflächen zu reduzieren.

### Aufbauarbeiten



Wärmebilderfassung aller Mitarbeiter 15 Minuten vor Dienstbeginn, externen Personen beim Eintreffen im Gesellschaftshaus – Es wird ein entsprechendes Protokoll zur Dokumentation geführt und unterzeichnet.



## Nachverfolgung

Folgende Daten aller Personen, die sich im Gesellschaftshaus Palmengarten befinden, werden erfasst: Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen der Betriebsinhaber.



Alle unsere Mitarbeiter sind in allen Bereichen mit Mund-Nase-Schutz und Hygiene-Handschuhen während der gesamten Vorbereitungszeit ausgestattet.

- Nachreinigung aller Nutzflächen und Desinfektion
- Bestuhlung der Räumlichkeiten gemäß Vorgaben
  - Bestuhlung des Saales laut Vorgabe
  - Getränkeflaschen und alle weiteren Gebrauchsgegenstände werden personifiziert auf den Tischen bereitgestellt (Flaschenöffner, Blöcke, Stifte...)
  - Bühnenaufbau laut Vorgabe und unter Einhaltung des Sicherheitsabstandes
  - Desinfektion aller Oberflächen nach Aufbau
  - Nach Kundenwunsch Auflegen von Tischwäsche oder blanke Tische
- Aufbau der Cateringflächen
  - Ausgabestation (durch Personal) für Lunch-Pakete
  - Desinfektion der Oberflächen
  - Bestückung der Gastronomieflächen mit hygienisch einzelverpacktem Geschirr
- Aufbau der individuellen Verzehrflächen
  - Alle Oberflächen werden flächendeckend desinfiziert

- Vorbereitungen im Back Bereich für die gastronomische Ausstattung
  - Desinfektion aller Flaschen, Kannen, Körbe, Öffner, etc. und hygienische Lagerung
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen sind gut sichtbar am Eingangsbereichen des Gesellschaftshaus Palmengarten angebracht bzw. aufgestellt.



## Einlass & Wartebereich

Wir planen die Eingangssituation veranstaltungsindividuell und berechnen für jeden unserer Eingänge Durchtrittsgeschwindigkeiten und maximale Personenanzahlen. Auch in den Wartebereichen geben wir Mindestabstände vor.

- Nach Verlassen aller externen Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten eine flächendeckende Reinigung und Desinfektion aller Nutzoberflächen, Sanitärbereiche, Türe, Tische
- Beschaffung und Aufbau von mobilen Garderobenständen, Abkleben der Abstandsbestimmungen, Ausstattung der mobilen Garderobenstände mit Bügeln. Gäste hängen selbstständig Ihre Garderobe auf.

## Veranstaltungstag

### Vorbereitungen



Jede Einzelveranstaltung wird durch die hygienebeauftragte Abteilung des Gesellschaftshaus Palmengarten auf Durchführbarkeit geprüft. Hierzu wird ein geeignetes Hygienekonzept entsprechend den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zur Hygiene, Steuerung des Zutritts sowie zum Verlassen des Veranstaltungsortes und der Vermeidung von Warteschlangen erstellt und umgesetzt.

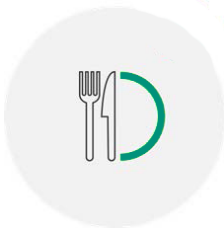
- Alle unsere Mitarbeiter/-innen werden 15 Minuten vor Dienstbeginn mithilfe der Wärmebildkamera auf erhöhte Körpertemperatur gescannt und das Ergebnis wird protokolliert. Das Protokoll wird 4 Wochen aufbewahrt, damit eventuelle Infektionsketten nachvollzogen werden können.
- Adresserfassung aller Personen, die sich im Gesellschaftshaus befinden
- Zur Vermeidung von Warteschlangen und zur Wahrung des Abstands beim Eintreten und Verlassen des Gesellschaftshauses, wird auf Abgabe und Entgegennahme von Garderobe verzichtet und mit Abstandsmarkierungen auf den Mindestabstand 1,50 Meter abgegrenzt. Hierfür stehen mobile Garderobenstände zur Verfügung.

### Hygienevorschriften:

- Detailliertes Briefing aller Mitarbeiter und Hinweis auf Sonderregelung gemäß Schutzkonzept:
- Die Hygienevorschriften werden zwingend gemäß HACCP eingehalten
- Alle unsere Mitarbeiter/-innen werden 15 Minuten vor Dienstbeginn mithilfe der Wärmebildkamera auf erhöhte Körpertemperatur gescannt und das Ergebnis wird

protokolliert. Das Protokoll wird 4 Wochen aufbewahrt, damit eventuelle Infektionsketten nachvollzogen werden können.

- Alle Mitarbeiter/-innen wurden über die geltende COVID-19-Verordnung informiert und zur Einhaltung des daraus resultierenden Verhaltens entsprechend unterwiesen, in Schriftform ausgehändigt und gegengezeichnet.
- Alle Mitarbeiter/-innen des Service- und Küchenpersonals werden zu Dienstbeginn mit Mund-Nase-Schutzmasken sowie Hygienehandschuhen ausgestattet. Beides wird mind. alle vier Stunden gewechselt.
- Jede Abteilung hat bei Bedarf einen Ersatz an Mund-Nase-Schutz und Hygienehandschuhen.
- Das permanente Tragen von Mund-Nase-Schutz ist für alle Service- und Küchen-Mitarbeiter/-innen zwingend.



## Gastronomie

Für die gastronomische Versorgung der Gäste, ist ebenso gemäß der COVID-19-Verordnung, ein spezielles Hygiene- und Sicherheitskonzept erarbeitet worden. Unter anderem beinhaltet es, dass das Servieren und Abräumen der Tische durch die Mitarbeiter/-innen ausschließlich mit Mund-Nasen-Schutz & Hygienehandschuhen erfolgt.

- Hygienehandschuhe für den Küchenbetrieb und Back-of-House Bereich befinden sich in ausreichende Menge in den Abteilungen.
- Das Servieren und Abräumen der Tische durch die Mitarbeiter/-innen erfolgt ausschließlich mit Hygienehandschuhen.
- Sanitär- und Küchenbereiche sind im gesamten Unternehmen sind mit Desinfektionsmittel ausgestattet.



## Geschäftskontakte

Um die Gesundheit aller zu schützen, sollte auch bei Geschäftsterminen der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten und auf Körperkontakt, wie z.B. Händeschütteln, Begrüßung oder Verabschiedung durch Umarmung verzichtet werden.

- Mindestens nach jedem Produktionsschritt werden Gerätschaften, Schneidebretter, Messer und Oberflächen grundgereinigt und desinfiziert.
- Beim Servieren wird auf unnötigen Kontakt mit den Produkten geachtet. Somit ist auf das Einschenken am Tisch zu verzichten und das Eindecken auf das geringste zurückfahren.
- Bereiche und Oberflächen, die ständig in Berührung kommen, wie z.B. Armaturen, Toiletten, Türgriffe, Schalter etc., werden regelmäßig durch das Reinigungspersonal zusätzlich desinfiziert.



## Hygiene

Auf jedem Veranstaltungsraum muss Desinfektionsmittel bereitgestellt werden; die Oberflächen müssen regelmäßig bzw. nach jedem Geschäftstermin gereinigt werden.

- Der Umschlag der Speisekarten werden nach jedem Gastbesuch desinfiziert. Papierseiten sind gering bedenklich. Auf Wunsch erhalten die Gäste des Gesellschaftshaus Palmengartens Einmalhandschuhe und einfach Mundschutz für den Aufenthalt.
- Ausgabe des Mund-Nase-Schutz und der Schutzhandschuhe
- Vor Eintreffen vom Kunden, Neudesinfektion aller zugänglichen Nutzflächen
- Feststellen und Unterkeilen aller möglichst aufstellbaren Türen, um Kontakt zu vermeiden
- Verteilung und Bestückung der Cateringstationen unter Einhaltung der Desinfektionsvorgabe
- Ggf. Bestückung der Bühnentische und erneute finale Desinfektion aller Nutzflächen

### **Veranstaltung**

- Permanente Kontrolle der Hygienemaßnahmen sowie Maskenpflicht im Sanitärbereich durch eine Housekeeping Dame – protokolliert - Es wird ein Protokoll zur Dokumentation geführt und unterzeichnet.
- Bei Bedarf erhalten die Gäste kostenfreie Einmalhandschuhe sowie einen Einfachmundschutz
- Gemäß der Abstandsregelung ist die Personenzahl, der sich in den Toiletten aufhaltenden Personen wie folgt beschränkt:
  - Herren: 8 Personen
  - Damen: 6 Personen
- 2 Servicemitarbeiter aufgeteilt in den zwei Räumlichkeiten und ausgestattet mit Desinfektionsmittel, für permanente Nachdesinfektion bei Bedarf
- Vorbereitung der Speisen im Back-Bereich unter Einhaltung der Sonderregelungen und Einzelverpackung / Portionierung
- Abräumtätigkeiten und direkter Kontakt mit den Gästen wird auf das Nötigste gefahren. Bedeutet die mehrmalige Nutzung des Geschirrs wie Gläser und Tassen der Gäste ist zu empfehlen.
  - Mehrmalige Nachdesinfektion der Cateringflächen

## **Abbautag**

### **Nacharbeit**



Aufbereitung der Protokolle zur Dokumentation

- Desinfektion aller Nutzflächen, Möbel, Utensilien nach Verlassen des Gebäudes von Fremdfirmen und Gästen und vor Einleitung der Abbau Maßnahmen
- Abbau / Rückbau der Veranstaltungsfläche
- Grundreinigung jeglicher genutzten Flächen und anschließende Desinfektion



## Aufenthalt in Frankfurt

Um Ihre Sicherheit und Gesundheit auch außerhalb des Gesellschaftshauses bestmöglich zu gewährleisten, arbeiten wir eng mit den Partnern der Hotellerie zusammen. Die Hotels sind verpflichtet, die aktuell geltenden Hygiene- und Infektionsschutzstandards im Rahmen der COVID-19-Schutzverordnung des Landes Hessen umzusetzen.