

COVID-19 Präventionskonzept IMLAUER Hotel & Restaurant GesmbH

1.) IMLAUER Hotel & Restaurant GesmbH
Inh. Familie Georg IMLAUER
Rainerstraße 6
5020 Salzburg
event@imlauer.com
+43 (0) 662 88 978 810

COVID-19 Beauftragte:

Katharina Blanke
bankettverkauf.pitter@imlauer.com
+43 (0) 662 88 978 840

A) GENERELLE AUFLAGEN ZU VERANSTALTUNGEN:

1. Als Veranstaltungen im Sinne der Verordnung gelten insbesondere geplante Zusammenkünfte und Unternehmungen zur Unterhaltung, Belustigung, körperlichen und geistigen Ertüchtigung und Erbauung. Dazu zählen jedenfalls kulturelle Veranstaltungen, Sportveranstaltungen, Hochzeiten, Begräbnisse, Filmvorführungen, Ausstellungen, Vernissagen, Kongresse, Angebote der außerschulischen Jugenderziehung und Jugendarbeit, Schulungen und Aus- und Fortbildungen.
2. **ab 25. Oktober gilt folgendes:**
ohne zugewiesene Sitzplätze: **maximal 6 Personen im Innenbereich**
mit zugewiesenen Sitzplätzen: 1.000 Personen im Innenbereich
Ausnahmen: Begräbnisse, Demonstrationen & religiöse Veranstaltungen
An einem Veranstaltungsort dürfen mehrere Veranstaltungen gleichzeitig stattfinden, sofern die Höchstzahlen pro Veranstaltung nicht überschritten werden und durch räumliche oder bauliche Trennung oder zeitliche Staffelung eine Durchmischung der Personen ausgeschlossen wird.
3. Mund-Nasen-Schutz ist für Mitarbeiter **seit 21.09.2020** wieder verpflichtend. Face-Shields sind ab dem 07.11.2020 **NICHT** mehr zulässig.
4. **Es gibt eine generelle Maskenpflicht.**
5. Die Räumlichkeiten werden so gewählt, dass der Mindestabstand von 1 Meter gewährleistet werden kann.
6. Der für eine Veranstaltung Verantwortliche hat bei Veranstaltungen in geschlossenen Räumen **mit über 6 Personen und bei Veranstaltungen im Freien mit über 12 Personen ein COVID-19-Präventionskonzept auszuarbeiten. Diese müssen bei der für den Veranstaltungsort zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde unter Beifügung des Präventionskonzept angezeigt werden.** Ein COVID-19 Beauftragter ist ab 50 Teilnehmern zu bestellen.

COVID-19 Präventionskonzept IMLAUER Hotel & Restaurant GesmbH

7. Speisen und Getränke dürfen nur unter folgenden Voraussetzungen serviert werden:
 - ab einer Veranstaltungsdauer von mindestens 3 Stunden (unter 3 Stunden darf nur Wasser konsumiert werden)
 - wenn das Verabreichen von Speisen & Getränken an den zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen typischerweise kennzeichnender Bestandteil der Veranstaltung ist
8. Konsumationen sind indoor **ausschließlich** am Sitzplatz erlaubt.
9. Die Konsumation von Speisen und Getränken darf nicht in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle erfolgen.
10. Gesetzliche Sperrstunde liegt **seit** 25.09.2020 bei 22:00 Uhr für alle Veranstaltungen & Gastronomiebetriebe.

B) HÄNDEHYGIENE:

1. Alle Mitarbeiter im Betrieb waschen sich regelmäßig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
2. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen sollte möglichst vermieden werden.
3. Händehygienestationen: Die Gäste haben immer die Möglichkeit bei Betreten unserer Restaurants & Veranstaltungsbereiche, die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
4. Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.
5. Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor erneut sauberes Geschirr berührt wird.

6. ABSTANDSREGELUNG ZWISCHEN GÄSTEGRUPPEN:

1. Der Betrieb weist durch Leitsysteme und Piktogramme die Gäste auf den empfohlenen Mindestabstand hin. Gäste sind angehalten sich nicht mit anderen Besuchergruppen zu vermischen.
2. Der Abstand zwischen Personen an einem Tisch zu Personen an einem Nachbartisch in den Restaurants beträgt mind. 1 Meter.

7. DISTANZ HALTEN:

1. Mitarbeiter halten untereinander als auch zu Gästen mind. 1 Meter Abstand.
2. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1 Meter werden von unseren Mitarbeitern/innen MNS-Masken getragen. An der Rezeption wurden zusätzlich Plexiglasscheiben angebracht.

COVID-19 Präventionskonzept IMLAUER Hotel & Restaurant GesmbH

3. Weiters werden die Mitarbeiter dazu angehalten, die Kontaktdauer bei Unterschreitung des 1 Meter Abstandes mit Gästen oder anderen Mitarbeitern möglichst kurz zu halten.
4. Durch das Anbringen von Piktogrammen in Wartebereiche werden Gäste auf die Einhaltung des Mindestabstandes aufmerksam gemacht.
5. Der Betrieb bringt außerdem in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, bzw. wird ein geschulter Mitarbeiter dafür Sorge tragen, dass die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1 Meter zwischen den Gästegruppen gewährleistet wird und, wo nötig, die Personenflüsse lenken.
6. Arbeitspausen werden nach Möglichkeit gestaffelt organisiert.
7. Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmaßnahmen hin.
8. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb von dem Hausrecht Gebrauch.

8. REINIGUNG

1. Die Mitarbeiter sorgen regelmäßig mit Hilfe eines Desinfektionsmittels für eine bedarfsgerechte Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt wurden.
2. Die Menagen werden nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.
3. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmäßig, aber mindestens stündlich ausgewechselt werden.
4. Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden regelmäßig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
5. Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmäßig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.
6. WC-Anlagen werden stündlich gereinigt und desinfiziert. Hierfür wird eine Reinigungsliste geführt.
7. Es wird für einen regelmäßigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- / Gäste- & Seminarräumen (3-mal täglich für ca. 15 Minuten lüften) gesorgt.
8. Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen wird auf die Luftrückführung verzichtet, da diese ausschließlich mit Frischluftzufuhr arbeiten.
9. Tischwäsche wird nach jedem Gast getauscht.
10. Bei Tischen ohne Tischwäsche, werden diese nach jedem Gast desinfiziert.

COVID-19 Präventionskonzept IMLAUER Hotel & Restaurant GesmbH

11. Der Betrieb stellt Mitarbeitern die entsprechende Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden untereinander nicht geteilt.
12. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand).
13. Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

9. ARBEITSPLATZ

1. Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, sich unverzüglich in Selbstisolation zu begeben. Diese Person wird so rasch als möglich auf Covid-19 getestet.
2. Wird ein Mitarbeiter positiv getestet werden unverzüglich die dafür zuständigen Behörden informiert.
3. Ein Entscheidungsbaum für Mitarbeiter wurde von der Personalabteilung ausgeschickt und in den Abteilungen verteilt.

10. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

1. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen der Maske werden die Hände gewaschen
2. Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem Abfalleimer entsorgt.
3. Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe) oder reinigt diese nach jedem Gast.
4. Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um.
5. Alternativ gewährleisten wir, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.
6. Die Schutzmaßnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1 Meter) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

11. ZUSAMMENFASSENDE INFORMATIONEN

1. Es wird dafür Sorge getragen, dass unsere Mitarbeiter/innen und andere betroffenen Personen über die Vorgaben und Maßnahmen informiert und geschult werden. Die Mitarbeiter werden bei der Umsetzung der Maßnahmen, sofern möglich, miteinbezogen.
2. Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und die Schutzmaßnahmen im Betrieb.
3. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter ArbeitnehmerInnen.
4. Der Betrieb hängt die Schutzmaßnahmen im Eingangsbereich aus.

COVID-19 Präventionskonzept IMLAUER Hotel & Restaurant GesmbH

5. Die Gäste werden insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung von Gästegruppen aufmerksam gemacht.
6. Der Betrieb instruiert die MitarbeiterInnen regelmäßig über die ergriffenen Hygienemaßnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
7. Das Personal ist im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.
8. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
9. Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können.
10. Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
11. Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei wird beachtet, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

12. MANAGEMENT

1. Das Management-Team garantiert die Schutzmaßnahmen effizient umzusetzen und gegebenenfalls anzupassen.
2. Es wird dafür Sorge getragen, dass genügend Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einwegtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) zur regelmäßigen Nachbestückung im Haus bevorratet wird.
3. Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmäßig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er MNS-Masken und Handschuhe an.

13. Gemeinwohl

1. Im Sinne der Eigenverantwortung werden sowohl unsere Gäste als auch unsere MitarbeiterInnen darum gebeten, sich stets auch außerhalb unserer Betriebe an die angeführten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen mit Hausverstand und Umsicht zu halten.