

CHECKLIST FÜR DIE KÜCHE

Hinweise zum Gebrauch: Dieser Leitfaden ist eine Ideen- und Vorschlagssammlung. Gesetzliche Vorgaben und Maßnahmen müssen ergänzt und abgeglichen werden, sobald diese bekanntgegeben werden. Bitte informieren Sie sich über die aktuellen Verordnungen bei Ihrem DEHOGA Landesverband oder dem zuständigen Landesministerium.

Der Leitfaden beschreibt die Kontaktpunkte mit dem Gast und zeigt Beispiele und Ideen, wie Sie und Ihr Team die Ansteckungsgefahr in Ihrem Betrieb minimieren können. Da jeder Betrieb unterschiedliche räumliche Gegebenheiten hat, gilt es diesen Leitfaden für das eigene Unternehmen anzupassen.

Wichtig zum Start: Legen Sie für die Bereiche Verantwortliche fest!

Tragen Sie hier den verantwortlichen Mitarbeitenden ein!

	Verantwortliche*r	Das gibt es zu beachten!
<h2>KOMMUNIKATION IM TEAM</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Regelwerk und Maßnahmenkatalog erarbeiten, vorstellen und von allen Mitarbeitern unterschreiben lassen, das schafft Verbindlichkeit ▪ Mitarbeiter in der täglichen Servicebesprechung für das Thema Hygiene sensibilisieren ▪ „Wechsel der Einmal-Handschuhe nach jedem Arbeitsgang“ ins Gedächtnis rufen und kontrollieren ▪ Regelmäßiges Händewaschen und desinfizieren ▪ Rückfettende Cremes benutzen (Keime dringen leichter in Risse ausgetrockneter Haut ein) ▪ Getränkeplätze aus der Produktion in den Personalraum oder andere geeignete Räume verlegen ▪ Niesen und Husten, in die eigene Armbeuge ▪ Kochkleidung täglich wechseln ▪ Arbeitsbereiche und Arbeitsflächen nach der Arbeit gründlich mit Reinigungsmitteln putzen und desinfizieren 		<p>Regelwerk und Maßnahmenkatalog während der Hygiene-schulung im Team beschließen, schriftlich fixieren und jedem Mitarbeiter aushändigen</p> <p>Regelwerk und Maßnahmenkatalog in mehrere Sprachen übersetzen lassen</p> <p>WhatsApp Gruppen zur Information Ihrer Mitarbeiter nutzen</p> <p>Händewaschen und desinfizieren nach jedem Arbeitsgang, wenigstens aber mehrmals die Stunde</p> <p>Tenside in Reinigungsmitteln und Alkohol in der Desinfektion töten Keime zuverlässig</p>
<h2>ANLIEFERUNG</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mit Lieferanten sprechen, dass immer derselbe Fahrer kommt ▪ Kontaktlose Annahme der Ware und Übergabe des Leergutes organisieren und den Fahrer informieren ▪ Aushang für Lieferanten über das Prozedere der Anlieferung anfertigen und gut sichtbar aushängen ▪ Ware nach Übernahme in eigenes Geschirr verpacken und verräumen. Achtung: Material des Lieferanten bleibt in der Anlieferung 		<p>Aushänge für Lieferanten und Mitarbeiter zum Umgang mit Warenlieferungen und betriebsfremden Personen anfertigen und gut sichtbar aushängen</p> <p>Desinfektionsmittel für Fahrer bereithalten und zu Verfügung stellen</p>
<h2>LAGERUNG VON LEBENSMITTELN</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auf strikte Einhaltung der Hygienerichtlinien achten und Verantwortliche für die verschiedenen Bereiche benennen ▪ First in-first out: und auf Trennung sensibler Lebensmittel achten 		<p>Aushänge für Lieferanten und Mitarbeiter zum Umgang mit Warenlieferungen und betriebsfremden Personen anfertigen und gut sichtbar aushängen</p>

	Verantwortliche*r	Das gibt es zu beachten!
VORBEREITUNGSKÜCHE		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produkte für das a la Carte Geschäft so vorbereiten, dass Gespräche im Service selbst minimiert werden (Viren und Bakterien werden über die Atemwege übertragen) 		<p>Neue Kochtechniken wie Übernachtgaren, Sous Vide, Fermentation nutzen</p> <p>Gerichte auf die Karte setzen, die weniger Aufwand bedeuten</p>
KALTE KÜCHE / DESSERTPOSTEN		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Salate, Obst und Gemüse mit Wasser und einem ordentlichen Spritzer Essigessenz waschen, um die Keimbelastung stark zu reduzieren ▪ Teller, Schüsseln, etc. die zum Gast gehen, nur mit sauberen, desinfizierten Händen berühren 		Mischung: 9:1 (Wasser:Essig)
ANGEBOTE AM TISCH: ERSETZEN SIE DAS BUFFETT!		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tellergerichte, keine Buffetangebote (z.B. Salatbar) zur Selbstbedienung ▪ Frühstücksangebote mit Service (kleines Angebot zur Auswahl) ▪ Kein Kaffee zur Selbstbedienung, Kaffeeservice am Platz 		Individuelle Zutaten für z.B. Frühstück oder Salate könnten über einen Ankreuzzettel realisiert werden
WARME KÜCHE		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Probierlöffel einmal benutzen, nicht im Wasserbad aufbewahren ▪ Nicht mit Fingern ins Essen, eigentlich sollte man das nicht sagen müssen, eine gängige Hygieneregeln! ▪ Produkte ausreichend erhitzen ▪ Heikle Zubereitungen und Produkte besondere Aufmerksamkeit schenken 		Gerichte wählen die im Kern über 70 °C erhitzt werden, um die Keime zu reduzieren. Alkohol, Säure und Hitze töten Keime ab und machen sie unschädlich
PASS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ggf. Tellerglöcher nutzen, um Kontamination mit Keimen auf dem Weg zum Gast zu verhindern 		Teller für warme Gerichte auf 70 °C vorheizen, (Service arbeitet mit Stoff-Handschuhen)

SPÜLKÜCHE: ES IST BESONDERE VORSICHT GEBOTEN!

- Zwei Personen im Spülbereich einsetzen. Ein Mitarbeiter kommt nur mit dem dreckigen Geschirr in Berührung, der andere nur mit dem sauberen.
- Auf penible Trennung der beiden Mitarbeiter achten
- Dies ist der sensibelste Bereich der Küche, da das Geschirr vom Gast, der Keime, Viren und Bakterien mitbringen könnte, kommt
- Waschen und desinfizieren der Hände in sehr engen Intervallen. Handschuhpflicht mit stetigem Wechsel im Spülbereich
- Trennung des Koch-, Service- und Spülpersonals.
- Leerung des Nassmülls einmal pro Stunde
- Nassmüll mit einem gut schließenden Deckel versehen
- Spülpersonal übergibt das gereinigte Geschirr am Ausgang der Spülküche. Service- und Kochpersonal verräumen das gereinigte Material selbst in ihren Arbeitsbereichen.

Trennung der Laufwege der Mitarbeiter in der Spülküche durch Plexiglasscheiben um Kontamination des sauberen Geschirrs zu verhindern

Mehrmals in der Stunde Hände waschen und desinfizieren, immer neue Handschuhe verwenden

Übergabe des Geschirrs mit Hilfe eines Wagens (kontaktlos)

UMKLEIDE

- Mitarbeiter nach einander umziehen lassen. Strikt auf Trennung von Straßen- und Berufskleidung achten.
- Getragene Berufskleidung luftdicht bis zur Abholung durch einen Wäschereiservice aufbewahren, oder sofort waschen
- Gewährleisten, dass täglich frische Berufskleidung für die Mitarbeiter vorhanden ist
- Raum täglich desinfizieren
- Mit großem Plakat an das Hände desinfizieren vor und nach der Arbeit, sowie das Eincremen der Hände nach der Arbeit erinnern
- Räume generell oft lüften, stehende Luft vermeiden.

Hygieneplan für Umkleiden erstellen und gut sichtbar für die Mitarbeiter aushängen

Tonne mit gut schließendem Deckel für Schmutzwäsche

Abholung und Lieferung der Wäsche verdoppeln, um eventuell kontaminierte Wäsche schnell aus dem Betrieb zu entfernen