

Hygienekonzept
der Firma ADMENA e. K. Catering & Event, Inhaber: Joachim Rinkl

1. Hygienekonzept Speisen und Personal

Allgemeine Hygieneregeln

Für die Lebensmittelverarbeitung waren bisher bereits umfangreiche Hygieneregeln in Kraft, die mittels Schulungen, Checklisten und Überwachung umgesetzt wurden.

So sind beispielsweise die Mitarbeiter angehalten, ihre Hände regelmäßig und korrekt zu waschen, Desinfektionsspender hängen aus.

Der Transport der Speisen erfolgt nur in geschlossenen Behältern oder mit kompletter Abdeckung. Die Küchenutensilien werden in einer professionellen Durchschubspülmaschine bei mindestens 85 Grad gespült. Auch unsere hochwertigen Transportboxen sind komplett spülbar. Die Küchenbereiche sind in Schmutz- und Produktionsbereich eingeteilt. Der Küchenbereich wird regelmäßig desinfiziert.

Selbstverständlich halten wir uns an zusätzliche Vorgaben/Empfehlungen der Bundesregierung, sobald eine Verordnung für Catering herausgegeben wird, stellen wir uns darauf ein und entwickeln Lösungen zur Umsetzung dieser Regelungen. Unabhängig davon haben wir aufgrund von COVID 19 zusätzliche Schritte vorgesehen:

1.1. Maßnahmen Produktionsküche

Das Betreten der Produktionsräume ist nur noch für Mitarbeiter, nach entsprechender Desinfektion, zulässig. Der Zutritt für Kunden und Lieferanten ist nicht mehr gestattet. Die Klinken werden nach Nutzung und in kurzen periodischen Abständen desinfiziert. Unsere Mitarbeiter sind angehalten, uns Anzeichen der Corona-Krankheit (Husten, Fieber usw.) mitzuteilen und ggf. von der Arbeit fern zu bleiben. Es wird in festen Gruppen gearbeitet, bei höherem Arbeitsanfall wird versucht, die Einteilung in verschiedene Schichten vorzunehmen. Der Mindestabstand kann aufgrund der Größe unserer Produktionsküche problemlos eingehalten werden. Sofern ein „näheres“ Zusammenarbeiten erforderlich ist (z.B. beim Be- oder Entladen von schweren Kisten), sind die Mitarbeiter angehalten, Masken zu tragen.

1.2. Maßnahmen vor Ort

Die Auslieferung unserer Speisen erfolgt immer schon ausschließlich durch gelernte Köche. Wie bisher auch, verwendet unser Personal zum Anrichten und Fertigstellen der Speisen vor Ort Einweghandschuhe. Zusätzlich trägt unser Personal nun eine Maske. Die Anlieferwege/die Anlieferzeit werden/wird wenn möglich so gewählt, dass unser Personal nicht durch den vollen Gästebereich anliefern muss, ebenso die Abholung. Je nach Veranstaltung übergibt das anliefernde Personal die Ware ggf. auch an unsere Servicekräfte, die sich um den professionellen Aufbau der Waren kümmern, damit möglichst wenig verschiedenes Personal Kontakt zu den Gästen hat. Im Bedarfsfall oder auch zur gesetzlich vorgeschriebenen Dokumentation werden die erforderlichen Kontaktdaten unserer involvierten Mitarbeiter an den Veranstalter weitergegeben.

Unser Servicepersonal trägt Stoffhandschuhe und Masken, für ausreichend Möglichkeit zum Wechseln der Utensilien wird gesorgt. Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion oder zum Zwischenreinigen von Utensilien vor Ort ist mit dabei.

Mögliche Maßnahmen wie Bodenklebestreifen zur Abstandshaltung, Ausgabe an mehreren Buffets verteilt im Raum, Anbringung von Spuckschutzwänden, Aufstellen von kontaktlosen Hygieneständern für die Gäste, Ausgabe von Einwegmasken an die Gäste, Ausgabe der Speisen durch unser Personal können durch uns organisiert werden. Wir informieren uns vorab beim Veranstalter über dessen Hygienekonzept und deren Überwachungsmaßnahmen, damit auch unser Personal vor einer Infektion durch die Gäste oder sonstiger Mitwirkenden ausreichend geschützt ist.

Die konkreten Maßnahmen unterscheiden sich nach Art und Größe der Veranstaltung und es empfiehlt sich, diese individuell zu erfragen. Wir sind jederzeit bereit, kurzfristige Auflagen - nach Budget-Absprache mit dem Kunden - umzusetzen. Je nach den aktuellen Vorgaben haben wir die Möglichkeit unser Personal kurzfristig aufzustocken, sollte für zusätzliche Tätigkeiten ein höherer Aufwand entstehen.

2. Hygienekonzept Fremdequipment

2.1. Zugang Warenausgabe

Das Betreten der Warenausgabe und des Lagerbereichs ist nur noch dem Personal, nach entsprechender Desinfektion, möglich. Kunden und Lieferanten dürfen die Warenausgabe nur noch am Übergabepunkt der Ware betreten. Das Betreten dieser Zone ist nur nach Anweisung der Geschäfts- bzw. Vertriebsleitung gestattet.

2.2. Zugang Warenannahme

Das Rücklauflager ist ab sofort ein abgesperrter Bereich. Die Zutrittsmöglichkeiten über die Glasschiebetüre sind geschlossen und nicht mehr, ohne den entsprechenden Schlüssel, begehbar. Das vollständige Betreten des Rücklaufagers ist nur noch dem Einschub-Personal gestattet. Kunden und Lieferanten dürfen die Warenannahme maximal nur noch am Übergabepunkt der Ware betreten. Das Betreten dieser Zone ist nur nach Anweisung der Geschäfts- bzw. Vertriebsleitung gestattet.

2.3. Einwandfreie Ware

Ein neues und hocheffektives Reinigungszentrum ermöglicht es, alle erdenklichen Erreger bei 82-89 Grad abzutöten und eine einwandfreie Ware zu gewährleisten. Bei Ausgabe bzw. Auslieferung der Ware wird auf eine gesonderte Verpackung geachtet - die komplette Ware wird hygienisch verpackt dass bis zum Endkunden kein Eindringen von Außen stattfinden kann.

Ebenso werden neue Produkte angeboten wie z.B. einzeln hygienisch verpackte Besteck-Sets. Alle Mitarbeiter im Transportbereich sind zu den selben Desinfektions- und Schutzmaßnahmen verpflichtet wie Spül- und Lagerpersonal, um so eine einwandfreie Ware zu gewährleisten.

2.4. Desinfektion & Hygiene

Die bereits sehr umfangreichen Standard-Hygienemaßnahmen in unserem Spülbereich (Basis Robert-Koch-Institut, BZgA und BAuA) erweitern wir mit zusätzlichen Maßnahmen:

Bei Betreten der Niederlassung wird per Infrarot die Temperatur gemessen, um vorbeugend etwaige Fälle zu erkennen, den Zutritt zur Niederlassung zu unterbinden und anschließend umgehend ärztlich behandeln zu lassen.

Die persönliche Desinfektion unserer Mitarbeiter wird laufend kontrolliert - in den Zu- und Übertrittsbereichen sind fest montierte Desinfektionsstationen installiert welche genutzt werden müssen - im Gesamten Betrieb gilt eine Masken- und Handschuhpflicht - ebenso bei Auslieferung und Abholung der Ware.