

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 19.08.2020 des Landes Hessen und Lesefassung zum 19.10.2020, sowie erweiterten Einschränkung der Stadt Frankfurt Stand 15.10.2020 (Gültigkeit ab 19.10.-31.10.2020):

- 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. In diesem Fall ist eine Mund-Nasen-Schutzmasken Pflicht einzuhalten.
- keine Gegenstände zwischen Personen, die nicht einem gemeinsamen 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,
- eine Teilnehmerliste, die Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen geführt wird.
- Bei Zuschauerplätze erfolgt eine personalisierte Sitzplatzvergabe, wobei aneinander liegende Sitzplätze nur von Personen eingenommen werden, denen der gemeinsame Aufenthalt im öffentlichen Raum nach § 1 Abs. 1 Satz 1 und 2 gestattet ist, ansonsten der vorgeschriebene Sicherheitsabstand von 1,5 Meter eingehalten 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, bis auf weiteres, eine Mund-Nasen-Schutz-Pflicht. Verwaltungs- und Küchenmitarbeiter ist das Abnehmen des Mund-Nasen-Schutzes am direkten Arbeitsplatz erlaubt.

Für alle Gäste besteht beim Betreten und Verlassen der Veranstaltungsstätte, sowie beim Verlassen des Sitzplatzes und in den Sanitäreinrichtungen, zum Schutz aller eine Mund-Nasen-Schutz-Pflicht.

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.

Vorbereitung- & Aufbau - Tag

- 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.
- Unterweisung aller Mitarbeiter zum bestehenden Hygienekonzeptes und Einweisung zur Einhaltung
- 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.



Wärmebilderfassung

Wir führen eine Wärmebilderfassung aller Mitarbeiter und externen Personals 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.



Einlass & Wartebereich / bei Auftag

Bereits im Eingangsbereich ist die Eingangssituation gemäß Covid-19 Verordnung geregelt und ein Mindestabstand von 1,5m gewährleistet. Am Eingang werden Namenslisten mit Adresdaten abgeglichen und kontrolliert.



Hygiene in Sanitäranlagen

Unsere Sanitäranlagen 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 Sanitäranlagen 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. Zugänge, die keinen 1,5 m Abstand gewährleisten, werden durch unsere Mitarbeiter nach Ampelsystem koordiniert.



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.

- Nachreinigung aller Nutzflächen und Desinfektion
- Bestuhlung der Räumlichkeiten gemäß Vorgaben
 - Bestuhlung des Saales laut Vorgabe
 - Getränkeflaschen und alle weiteren Gebrauchsgegenstände werden personalisiert 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 und Speisen / keine Selbstbedienung der Gäste
 - Desinfektion der Oberflächen
 - Bei Tagungsveranstaltungen: 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.
- Nach Verlassen aller externen Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten eine flächendeckende Reinigung und Desinfektion aller Nutzoberflächen, Sanitärbereiche, Türe, Tische

Veranstaltungstag

Vorbereitungen



Jede Einzelveranstaltung wird durch die hygienebeauftragte Abteilung des Gesellschaftshaus Palmengarten auf Durchführbarkeit geprüft. Hierzu wird ein geeignetes Hygienekonzepte 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 gemäß der Datenerfassungsrichtlinien, die sich im Gesellschaftshaus befinden

Hygienevorschriften:

- Detailliertes Briefing aller Mitarbeiter und Hinweis auf Sonderregelung gemäß Schutzkonzept:
- Die Hygienevorschriften werden zwingend gemäß HACCP eingehalten
- 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-Mitarbeiter/-innen zwingend.
- Bei Verlassen des direkten Arbeitsplatzes ist jedem Mitarbeiter des Gesellschaftshauses, bis auf weiteres, das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes vorgegeben.



Einlass & Wartebereich

Bereits im Eingangsbereich ist die Eingangssituation gemäß Covid-19 Verordnung geregelt und ein Mindestabstand von 1,5m gewährleistet. Am Eingang werden Namenslisten mit Adressdaten abgeglichen und kontrolliert. Im Show- bzw. Theaterbetrieb werden Tickets gescannt und somit die Kontaktdaten und der Aufenthalt bestätigt. Individuelle, durch den Veranstalter im Vorfeld festgelegte Platzierung unter



Pflicht zu Mund-Nasen-Schutz

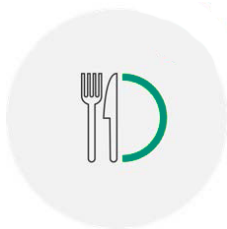
Zum Schutz aller Veranstaltungsgäste und Mitarbeiter gilt im gesamten Haus für Servicemitarbeiter eine Mund-Nasen-Schutz-Pflicht.

Für alle Gäste besteht beim Betreten und Verlassen der Veranstaltungstätte, sowie beim Verlassen des Sitzplatzes und in den Sanitäreinrichtungen, zum Schutz aller eine Mund-Nasen-Schutz-Pflicht.



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.



Gastronomie

Für die gastronomische Versorgung der Gäste, gelten ebenso gemäß der COVID-19-Verordnung, alle im Hygiene- und Sicherheitskonzept enthaltene Regeln. Als zusätzlichen Schutz unserer Gäste, erfolgt das Servieren und Abräumen der Tische durch die Mitarbeiter/-innen mit Hygienehandschuhen.



Kontaktlose Wege durch das Gesellschaftshaus

Alle Türanlagen außer Brandschutztüren bleiben dauerhaft geöffnet, um den Kontakt mit Oberflächen zu reduzieren. Zugänge, die keinen 1,5 m Abstand gewährleisten, werden durch unsere Mitarbeiter nach Ampelsystem koordiniert.

Vordefinierte Einbahnstraßen-Regelungen bei den Ein- und Ausgängen, sichern zusätzlich die vorgegebene Kontaktbeschränkung



Ausreichende Belüftung

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



Hygiene

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



Desinfektion & Reinigung

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

Zusätzliche Hygiene - Regeln:

- Weitere Hygienehandschuhe und Mund-Nasen-Schutz für den Küchenbetrieb und Back-of-House Bereich befinden sich in ausreichende Menge in jeder Abteilung.
- 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.
- 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.
- Kurz vor Eintreffen vom Kunden und Gästen, Neudesinfektion aller zugänglichen Nutzflächen
- Feststellen und Unterkeilen aller möglichst aufstellbaren Türen, um Kontakt zu vermeiden
- Verteilung und Bestückung der Catering- und Servicestationen unter Einhaltung der Desinfektionsvorgabe
- Ggf. Bestückung der Bühnentische und erneute finale Desinfektion aller Nutzflächen
- 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 im Personal - Toilettenbereich ebenso Abstandsregelung von 1,50m vorgegeben
- Zusätzliche Servicemitarbeiter aufgeteilt in den 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

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.