



Allgemeines Hygienekonzept

für den Gastronomiebereich im

Kultur- und Kongresszentrum Liederhalle

Ergänzend zum Corona-konformen allgemeinen Hygienekonzept im Kultur- und Kongresszentrum Liederhalle wurde gemeinsam mit unserem Gastronomen, der Maritim Hotelgesellschaft mbH, ein Hygienekonzept für den Gastronomiebereich erarbeitet.

Grundlage bilden die aktuelle Corona-Verordnung sowie das Dokument der DEHOGA: Übersicht Keyfacts Öffnungsvoraussetzungen Gastgewerbe vom 14.07.2020.

Das Hygienekonzept sieht folgende Maßnahmen vor.

Personal:

- Wer Krankheitssymptome hat oder innerhalb von 14 Tagen in Kontakt mit Infizierten stand darf das Kultur- und Kongresszentrum Liederhalle nicht betreten (*Corona-Verordnung § 7*).
 - Zusätzlich zur normalen Arbeitseinweisung vor Dienstantritt, Unterweisung speziell an die aktuelle Situation angepasst wie Hygiene, Distanz etc.
 - Gründliches Händewaschen und Desinfizieren vor Arbeitsantritt (*Handhygiene*).
 - Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren.
 - Regelmäßiger Austausch von Textilien nach Benutzung.
 - Es wird generell mit Handschuhen und Mund-Nasenschutz gearbeitet.
-



- 2 -

- Bereitstellung von Desinfektionsmitteln.
- Regelmäßige Oberflächendesinfektion.
- Gäste informieren und anleiten.
- Mindestabstand, Hust- und Niesetikette einhalten.
- Separater Ein-/Ausgang für Mitarbeiter des MARITIM Hotel ins Gebäude.
- Für das Personal gibt es eigene Mitarbeiter-Toiletten mit ausreichend Seife und Desinfektionsspender.

Speisen und Getränkeangebot:

- Speisen- und Getränkeangebot wie bisher auch, Corona-bedingt allerdings etwas reduziert.
 - Schwerpunkt, wenn möglich, auf verpackte Speisen und Getränke in Glasflaschen.
 - Kein Ausschank harter Alkoholika.
 - Der Anstehvorgang erfolgt pro Stand von zwei Seiten.
 - Einsatz von Tensatoren, Bodenmarkierungen und Hinweisschilder um Besucherströme zu lenken und Abstände einzuhalten.
 - Arbeit in Zweierteams an der Kasse und Ausgabe: eine Person kassiert, die zweite Person gibt die Speisen und Getränke aus.
 - Desinfektionsmittelspender werden an jedem Zugang zum Verkaufsstand vom Gastronom bereitgestellt, regelmäßig überprüft und bei Bedarf nachgefüllt.
 - Maskenpflicht für die Gäste in der Halle mit Ausnahme von speziell gekennzeichneten maskenpflicht-freien Gastrozonen zum Verzehr der Speisen und Getränken. Diese Gastrozonen können je nach Veranstaltung in Größe und Standort variieren.
 - Aufgrund der Kombination aus Mund-Nasenschutz-Pflicht für Gäste und Gastronomiepersonal, sowie der kontaktlosen Speisen/Getränke/Bargeldübergabe werden keine Plexiglasscheiben angebracht.
 - Die Ausgabe von Speisen an Buffets wird ausschließlich von Mitarbeitern des Hotel vorgenommen (*keine Selbstbedienung durch die Gäste*) Dabei reichen die Gäste ihre leeren Teller an die Gastronomiemitarbeiter, die diese dann befüllen und an die Gäste zurückgeben. Auch an Buffets sind, aufgrund der Kombination aus der Mund-Nasenschutz-Pflicht für Gäste und Gastronomiepersonal keine Plexiglasscheiben notwendig.
-



- 3 -

Toilettenanlagen:

- Die folgenden Punkte gelten für alle Gästebereiche im Kultur- und Kongresszentrum Liederhalle.
- In allen WC-Räumen werden ausreichend Seifen- und Desinfektionsspender aufgestellt.
- Türklinken und Armaturen in den WC-Räumen werden regelmäßig desinfiziert.
- Auch in den Sanitäranlagen wird mit einer kontinuierlichen Belüftung gearbeitet.
- In und vor den Toiletten wird mithilfe von Aushängen und Bodenmarkierungen noch einmal intensiv auf die Einhaltung der Abstandsregeln hingewiesen.
- Zudem gibt es Aushänge, die auf das richtige Händewaschen nach dem Toilettengang hinweisen.

Kontakt:

Kultur- und Kongresszentrum Liederhalle
Berliner Platz 1 – 3
70174 Stuttgart

Norbert Hartmann
Leitung

Tel: 0711 / 2027-629
norbert.hartmann@liederhalle-stuttgart.de

MARITIM Stuttgart
Seidenstraße 34
70174 Stuttgart

Alexander Buck
Direktor

Tel: 0711 / 942-1180
abuck.stu@maritim.de