



COVID-19- PRÄVENTIONSKONZEPT

Tre.Culinaria (Plangger) Seefeld

Michael Jank
Mj80@live.at



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines/Kontaktmöglichkeiten	2
1.1	Daten der Betriebsstätte	2
1.2	Daten der/des Covid 19 Beauftragten.....	2
2	Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation	3
2.1	Beschreibung der Betriebsstätte.....	3
2.2	Spezielle Unterhaltungsprogramme	6
3	Risikoanalyse	7
3.1	Beschreibung der Risikoparameter	7
3.2	Risikobeurteilung.....	7
4	Maßnahmenplanung	8
4.1	Regelungen zur Steuerung der Besuchergruppen	8
4.2	Entzerrungsmaßnahmen	8
4.3	Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen	9
4.4	Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Gäste	9
4.5	Reinigungskonzept	9
4.6	Regelungen für sanitäre Einrichtungen.....	10
4.7	Mitarbeiterschulung.....	10
4.8	Dokumentation.....	10
5	Kontaktdatenerfassung	10

Covid-19-Präventionskonzept



1 Allgemeines/Kontaktmöglichkeiten

1.1 Daten der Betriebsstätte

TreCulinaria OG
Geschäftsführer: Michael Jank
Klosterstraße 43
6100 Seefeld in Tirol

Tel: 0650/2007500 oder 05212/52955
E-Mail: mj80@live.at

1.2 Daten der/des Covid 19 Beauftragten

Michael Jank
Klosterstraße 43
6100 Seefeld in Tirol

Tel: 0650/2007500 oder 05212/52955
E-Mail: mj80@live.at

Thomas Bauer
Tel:

Ivica Dzolic
Tel:

Markus Ripfl
Tel:



2 Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation

2.1 Beschreibung der Betriebsstätte

Lage: Die Lokalität liegt im Zentrum von Seefeld im Gebäude des Gemeindeamtes, gegenüber von der Kirche in einer Fußgängerzone, welche in Saisonszeiten stark frequentiert ist.

Sitzplätze (Innenbereich): Es stehen normalerweise 48 Sitzplätze zur Verfügung. Durch die Corona bedingten Schutzmaßnahmen (4 Personen pro Tisch inkl. 2m Abstand) stehen nur mehr 36 Sitzplätze zur Verfügung.

Mitarbeiteranzahl: 14 Mitarbeiter gesamt, alle mit Gästekontakt

Kontaktdaten der Mitarbeiter: Eine Liste mit den Kontaktdaten inkl. Telefonnummern und E-Mail-Adressen liegt dem Konzept bei

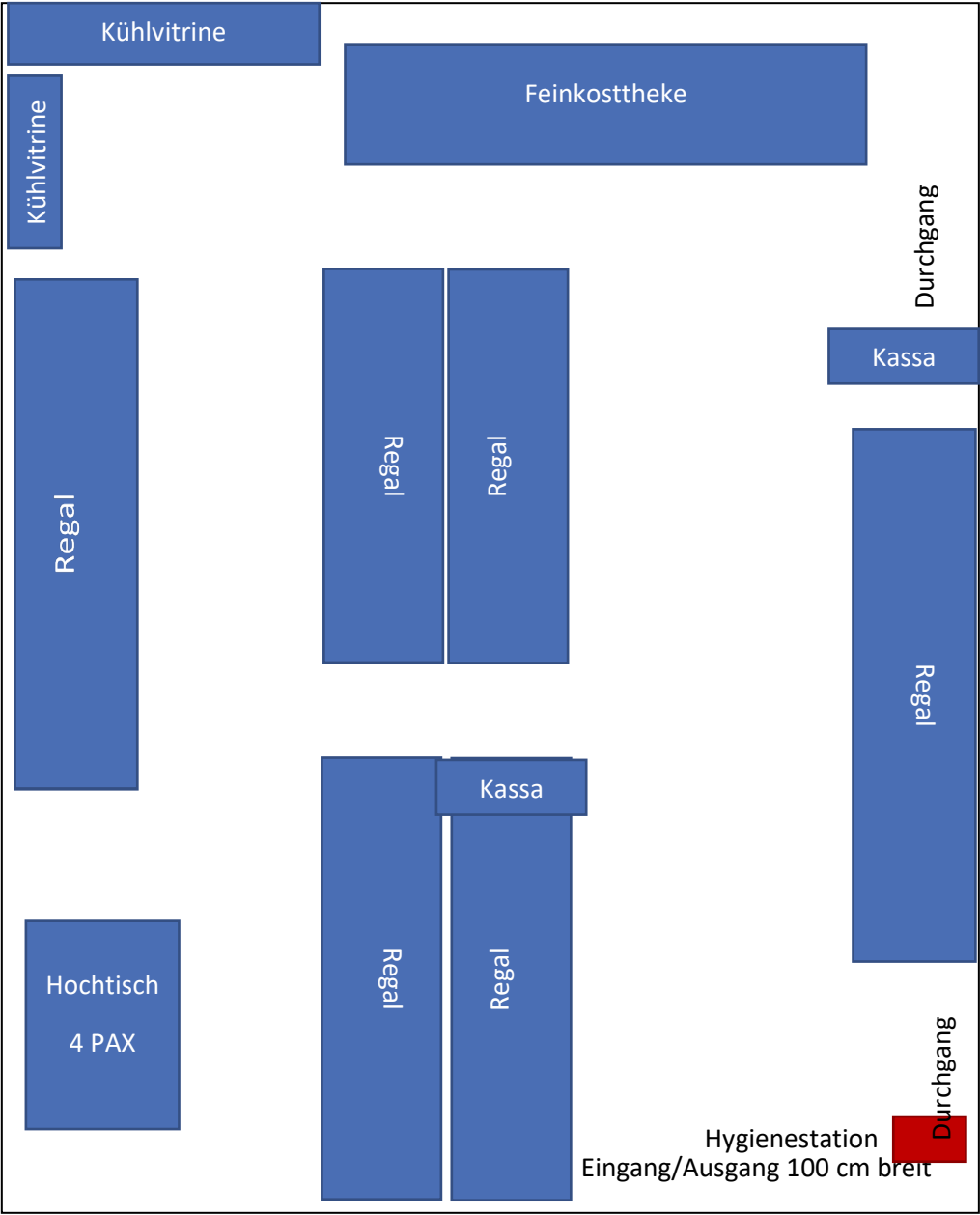
Selbsttests für Gäste zur beaufsichtigten Durchführung vor Ort werden NICHT ANGEBOTEN!

Betriebsstätte:

- Die Betriebsstätte ist ein gemischte Handels- und Gastronomiebetrieb mit den entsprechenden Gewerbeberechtigungen.
- Die Öffnungszeiten sind von 9:00 bis 22:00 Uhr.
- Die Betriebsstätte besteht aus einem Handelsbereich mit Regalen für Produkte des Einzelhandels (Hochwertige Spezialitäten) und aus Sitzmöglichkeiten für Gäste.
- Die Bereiche gehen zu einem kleinen Teil ineinander über, andere Räume sind wiederum baulich getrennt
- Es gibt einen Hauptraum 1 mit dem Eingangsbereich, den Lebensmittelregalen und dem Feinkostbereich sowie den Kassen.
- Es gibt einen Hauptraum 2 mit dem Thekenbereich, Weinregalen und Verabreichungsplätzen.
- Es gibt eine baulich getrennte Stube – die Kaiserstube mit nur Verabreichungsplätzen.
- Die WC-Anlagen sind im Kellergeschoss und nur durch eine Treppe erreichbar.
- Im Kellergeschoss befindet sich ebenfalls der Weinkeller mit einem großen Tisch als Verabreichungsplatz.
- Ein weiterer Ein-/Ausgang befindet sich Rückseitig im Hauptraum 2, dieser wird allerdings selten frequentiert, da er in eine kleine Arkade eines Wohngebäudes führt.
- Im Hauptraum ein findet Vorwiegend der Verkauf der Handelswaren statt.
- Es gibt eine Terrasse zur Fußgängerzone, welche lediglich mit einer Markise überdacht werden kann.
- Auf der Terrasse stehen 15 Sitzplätze zur Verfügung.

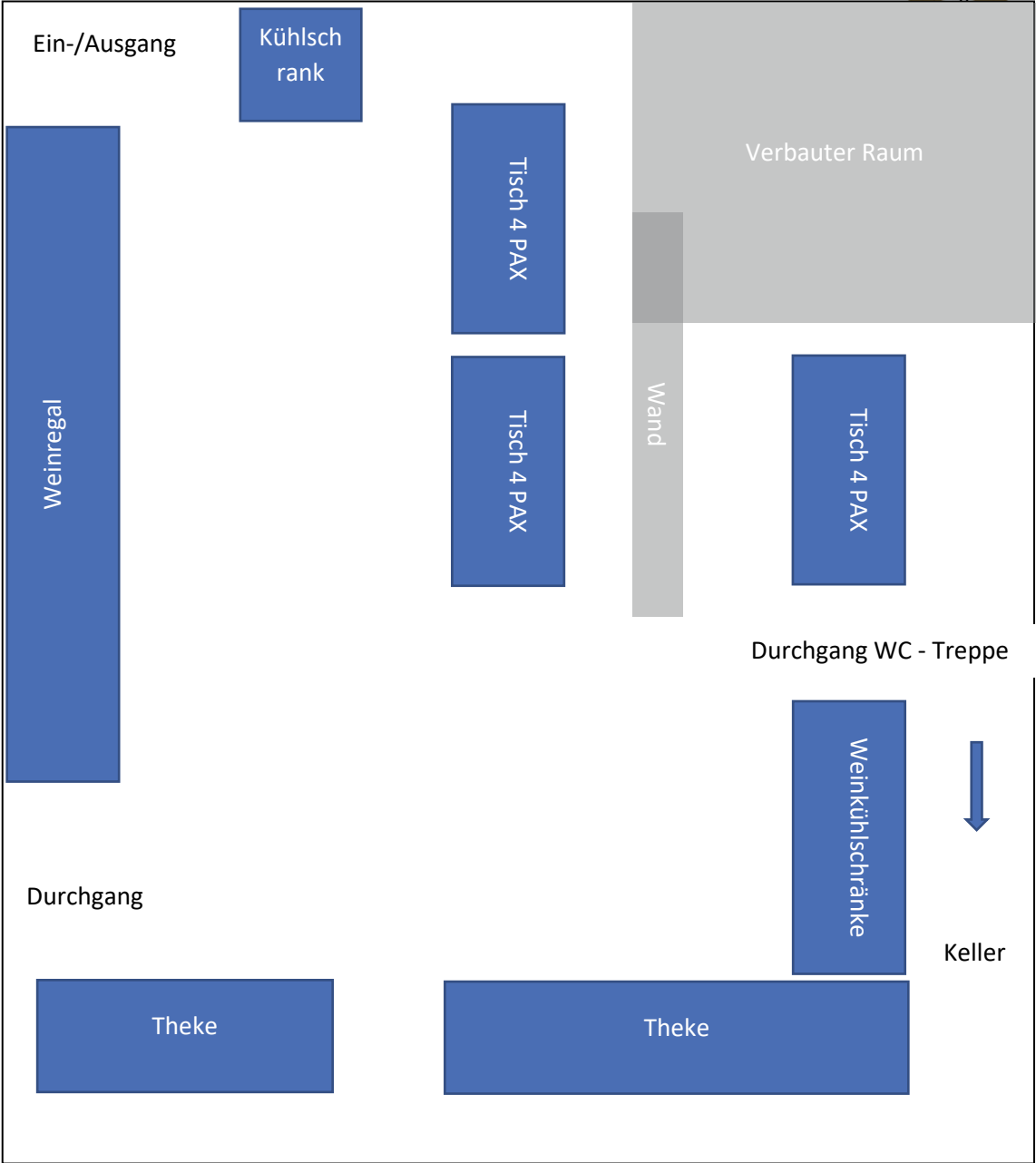


Hauptraum 1



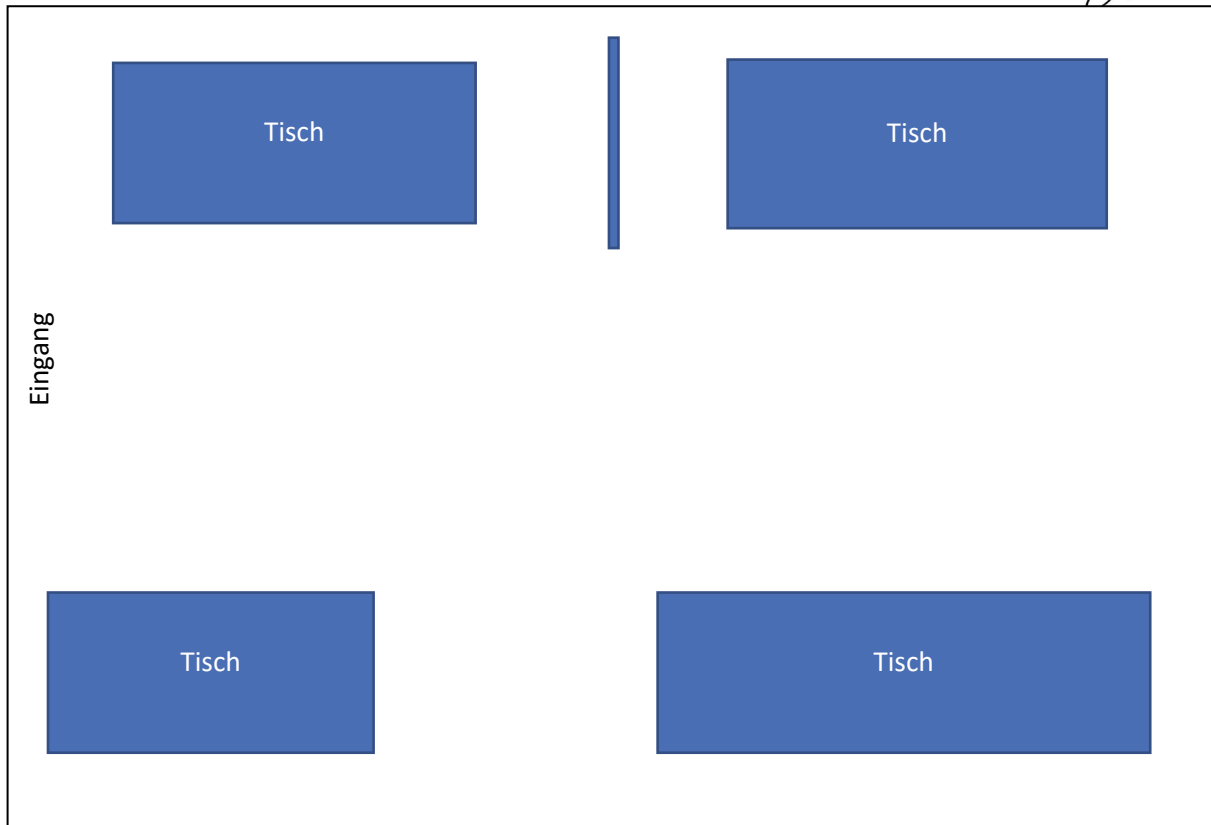


Hauptraum 2



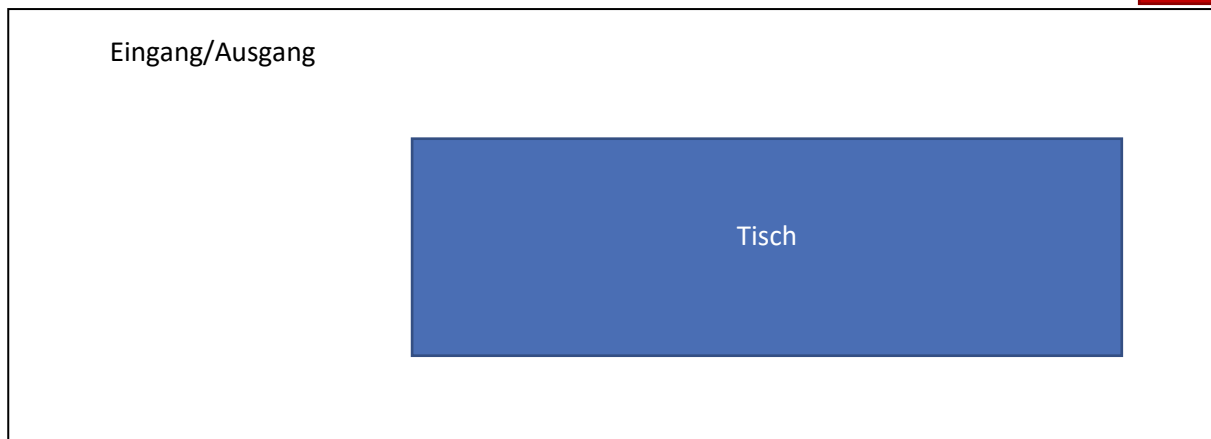


Kaiserstube



Weinkeller

Hygienestation



2.2 Spezielle Unterhaltungsprogramme

Keine



3 Risikoanalyse

3.1 Beschreibung der Risikoparameter

Gastronomieart: Buffet mit Sitzplätzen und Spezialitätenhandel

Erwartetes Gästeaufkommen: Klassisches Laufgeschäft. Handelskunden durchmischt mit Kaffeegästen am Vormittag. Am Nachmittag verstärkte Durchmischung mit Aperitivgästen und Genießern hochwertiger Weine.

Die Altersstruktur der Gäste reicht von 30 Jahren aufwärts.

Gästeverhalten: Hochpreisiges Sortiment, daher Gäste aus finanzstarken Gästeschichten. Im Allgemeinen kultivierte Verhaltensweise der Gästeschicht. Kein Tanzen, kein Singen, keine Alkoholexzesse.

Verbreichungsplätze sitzend: derzeit 32 Plätze innen und 15 außen

Verbreichungsregelungen: Klassisches Kaffeegeschäft und Getränkeservice mit Imbissen von 09:00 bis 22:00 Uhr.

Angebot: Warme und kalte Getränke – alkoholisch und antialkoholisch, kalte Speisen (Jause), warme Snacks (Fleischkäse). Als Speisekarte dient eine Einweg-Broschüre.

Handel: Die Personenanzahl im Handelsbereich ist auf Grund der Fläche von 60m² derzeit auf 3 Handelskunden beschränkt. Es kann zu einer kurzfristigen Durchmischung mit Gastronomiegästen kommen, auf deren Weg zu ihren Verbreichungsplätzen.

3.2 Risikobeurteilung

Einschätzung der räumlichen Risikofaktoren: Auf Grund der baulichen Struktur sind einige Engstellen im Handelsbereich identifiziert. Im gesetzten Gästebereich können Abstände zwischen den Verbreichungsplätzen eingehalten werden, bzw. sind bauliche Trennungen installiert.

Einschätzung der zeitlichen Risikofaktoren: Erfahrungsgemäß ist die Stoßzeit nachmittags zwischen 15:00 und 19:00 Uhr. Es wird mit Reservierung gearbeitet und nur reservierte Tische vergeben.

Die kurzzeitige Durchmischung von Gastro- und Handelskunden wird auf Grund der Dauer von wenigen Sekunden als nicht problematisch eingestuft.



4 Maßnahmenplanung

4.1 Regelungen zur Steuerung der Besuchergruppen

Handelskunden: Die Handelskunden werden auf die Abstandsregeln hingewiesen. Bodenmarkierungen sind vorhanden. Auf Grund der engen Gänge werden Kunden angehalten die Einkäufe unter 10 Minuten zu erledigen. FFP2 Maskenpflicht. Die Mitarbeiter sind auf die 20 m²-Regelung geschult. Bei Bedarf kann eine 2. Kasse geöffnet werden und Einkäufe schneller abzuwickeln.

Gastrokunden: Der Großteil der Gastrokunden wird reserviert. Lediglich für das übliche Laufgeschäft kann eine kurzzeitige Durchmischung (< 1 Minute) erfolgen. Bei Reservierungen wird auf die zeitliche Versetzung geachtet, um Stauungen beim Einlass zu vermeiden.

Toiletten: Auf Grund der bestehenden FFP2-Maskenpflicht, der guten Belüftung und der kurzen Wartezeiten (falls überhaupt) wird auf zusätzliche Maßnahmen verzichtet.

3-G-Regel: Die Überprüfung auf negative Testungen, bzw. der Impf- oder Genesungsnachweise erfolgt am Eingang durch die Mitarbeiter. Eintritt nur mit negativem Nachweis.

4.2 Entzerrungsmaßnahmen

Handel: Auf Grund der 20m² Regelung sind derzeit nur 3 Handelskunden gleichzeitig erlaubt, keine weiteren Maßnahmen ersichtlich

Gastro: Zeitversetzte Reservierungen; Abstände zwischen den Verabreichungsstellen, bzw. räumliche Trennung

Toiletten: Keine zusätzlichen Maßnahmen ersichtlich

Allgemeine Beschilderung: Verhaltensmaßnahmen für Gäste wurden ausgehängt: Am Eingang, verteilt in den Räumlichkeiten.

Tische im Innenbereich: 2m - Abstandsregel + 4 Personen pro Tisch

Tische im Außenbereich: 2m - Abstandsregel + 10 Personen pro Tisch



4.3 Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

FFP2-Masken: Getestete Mitarbeiter tragen eng anliegenden Mund-Nasenschutz zur Verfügung gestellt vom Betrieb. Mitarbeiter werden alle 7 Tage getestet

Abstände: Die Mitarbeiter wurden auf die Einhaltung der Mindestabstände geschult und Arbeitsbereiche dafür optimiert.

Vier Mitarbeiter wurden zusätzlich als Covid-19-Beauftragte geschult (Teilnahmebestätigungen siehe Anhang)

4.4 Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Gäste

Hinweise auf die Einhaltung der gesetzlichen Regelungen wurden ausgehängt.

Teppich mit den Abstandsregelungen im Eingangsbereich

Zusätzliche (mobile) Plexiglastrennungen für Tische bei Unterschreitung der Mindestabstände.

Stillgelegte Außentheke mit baulichen Trennungen zur Einhaltung des Abstandes versehen.

Die stillgelegte Außentheke dient als zusätzlicher Abstand zwischen Verabreichungsstellen.

Desinfektionsspender sind bereitgestellt: Am Haupteingang/an der Außentheke, am Treppenaufgang nach den Toiletten, im Kassenbereich

Zusätzliche maschinelle Luftreinigung durch FRIDA, siehe: <https://frida-luft.at/>

4.5 Reinigungskonzept

Das Reinigungskonzept für Feinkost siehe im Hygieneordner Feinkost.

Zusätzliche Reinigungsanweisungen für Gästebereich:

- Tische nach jedem Gästewechsel reinigen und desinfizieren
- Geschirr, Gläser und Besteck ausschließlich in der Spülmaschine reinigen (thermische Desinfektion)

Covid-19-Präventionskonzept



- Platten/Bretter, welche nicht in die Spülmaschine passen müssen nach der Reinigung zusätzlich desinfiziert werden
- Menagen 2-mal täglich desinfizieren (Menagen stehen nicht am Tisch, diese werden nur bei Verzehr am Tisch eingestellt).

Die Dokumentation (Reinigungslisten) befindet sich im Anhang.

4.6 Regelungen für sanitäre Einrichtungen

Geeignete Reinigungsmittel wurden über Vertragspartner bereitgestellt (inkl. Verwendungsangaben); Viruzides Desinfektionsmittel ist vorhanden.

Seifen, Desinfektionsspender und Handtuchspender wurden bereitgestellt – Kontrollplan und -dokumentation siehe Reinigungskonzept.

Reinigungskonzept für sanitäre Anlagen und dazugehörige Dokumentation im Anhang

4.7 Mitarbeiterschulung

Mitarbeiterschulungen werden laufend vorgenommen. Die Schulungsunterlagen und die Schulungsdokumentation befinden sich im Präventionsordner.

Selbsttests zur beaufsichtigten Durchführung Vor Ort werden nicht angeboten, daher keine Mitarbeiterschulung erforderlich.

4.8 Dokumentation

Die Dokumentation der Maßnahmen befindet sich Präventionsordner.
Die Reinigungsaufzeichnungen befinden sich in der Mappe „Hygienedokumentation Service“

5 Kontaktdatenerfassung

Die Kontaktdatenerfassung wird mittels COV-REGISTER durchgeführt: <https://icit-software.com/software/covregister/>

Die Registrierung erfolgt durch die Gäste selbst mittels QR-Code. Die Daten können bei Bedarf umgehend der Gesundheitsbehörde zur Verfügung gestellt werden.

Covid-19-Präventionskonzept

Für Personen, welche sich nicht digital registrieren können, ist eine analoge Lösung mittels auszufüllendem Formular bereitgestellt. Der DSGVO-Konforme Umgang mit den Daten ist gewährleistet.



Michael Jank
Betreiber und Covid-19-Beauftragter

Thomas Bauer
Covid-19-Beauftragter

Ivica Dzolic
Covid-19-Beauftragter

Markus Riefl
Covid-19-Beauftragter

Seefeld in Tirol, am 19. Mai 2021