

Handhabung Buffet- Service (als Selbstbedienung) unter Einhaltung der Hygienerichtlinien nach der Corona Pandemie mit erhöhten Hygieneanforderungen

(Mit Berücksichtigung der Hinweise und Stellungnahme vom LAGUS vom 26.06.2020)

I.

**Buffets (als Selbstbedienung) für Gäste, z. B. beim
Hotelfrühstück die an einzelnen Tischen mit 1,5 m
Mindestabstand sitzen und dessen Daten separat
(tischbezogen 1 Gast) erfasst werden.**

**Richtlinien für die Buffetedarbietung als Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets
(fremde Gästegruppen)**

1. Im gesamten Buffetbereich gilt die Maskenpflicht für Gäste und Mitarbeiter.
2. Die Begehung am Buffet ist grundsätzlich als Einbahnstraßensystem einzurichten und geeignet zu kennzeichnen.
3. Mindestabstand von 1,50m zwischen den Gästen am Buffet.
Bodenmarkierungen kennzeichnen die Einhaltung der geforderten 1,50m Abstand an den einzelnen Entnahmestellen.
4. Vor Nutzung des Buffets hat sich jeder Gast die Hände zu desinfizieren (z.B. durch Desinfektionsspender am Eingang zu Buffet).
5. Eine ausreichende Luftzirkulation ist sicherzustellen.
6. Generell sind Anlegebestecke zu benutzen und in regelmäßigen Abständen auszutauschen. Buffetentnahme mit eigenem Besteck ist auszuschließen.
7. Lebensmittel werden vorzugsweise in Einzelabpackungen zur Entnahme durch den Gast angeboten. Kein Abschneiden von Brot durch Gäste
8. Die Buffetnachbestückung erfolgt durch die Küchenmitarbeiter mit Abstand, Handschuhen und Maske.

9. Mitarbeiter werden eingeteilt, um die Buffetaufsicht und die damit verbundene Einhaltung der Vorgaben regelmäßig zu kontrollieren. Über alle Vorgaben sind die Gäste mit geeigneten Hinweisen zu informieren.

II.

Buffets (als Selbstbedienung) für Gäste einer Hochzeit oder einer Feier aus familiärem Anlass, in separaten Gasträumen, wobei alle Gäste namentlich erfasst werden.

Ein Mindestabstand und eine Pflicht zum Mund-Nasenschutz besteht nicht.

Richtlinien für die Buffetedarbietung als Veranstaltungsbuffet (als Selbstbedienung z.B. Hochzeiten oder Familienfeiern als geschlossene Gesellschaften)

1. Im gesamten Buffetbereich gilt die Maskenpflicht für Mitarbeiter.
2. Eine ausreichende Luftzirkulation ist sicherzustellen.
3. Generell sind Anlegebestecke zu benutzen und in regelmäßigen Abständen auszutauschen. Buffetentnahme mit eigenem Besteck ist auszuschließen.
4. Vor Nutzung des Buffets hat sich jeder Gast die Hände zu desinfizieren (z.B. durch Desinfektionsspender am Eingang zu Buffet).
5. Das Abschneiden von Brot durch den Gast selbst ist verboten.
6. Die Buffetnachbestückung erfolgt durch die Küchenmitarbeiter mit Abstand, und Mund-Nasen Schutz.
7. Über alle Vorgaben sind die Gäste mit geeigneten Hinweisen zu informieren.