

Die wichtigsten Leitplanken für Betriebe

Trotz stetiger Anpassungen der Corona-Schutzverordnung gibt es wichtige Rahmenbedingungen, die unverändert bleiben. Diese Rahmenbedingungen bieten Betrieben Orientierung und grenzen Verantwortungsbereiche und Handlungsspielräume klar ein.

Aus betrieblicher Sicht gibt es drei wesentliche Ebenen, mit denen sich jeder Betrieb auseinandersetzen muss:

- 1. Räumliche Anpassung** (passende räumliche Struktur vor und in dem Betrieb zur Entzerrung und Steuerung von Kundenströmen sowie zur Einhaltung geeigneter Hygienemaßnahmen und des Mindestabstandes).
- 2. Anpassung der Betriebsabläufe** (Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts, passende zeitliche Taktung zur Entzerrung von Mitarbeiter-Schichten sowie geeignete Maßnahmen zur Einhaltung der Hygiene, zu Lüftungszyklen und zur Rückverfolgbarkeit)
- 3. Hinweise für Personal, Kunden und Gäste** (Beachtung u. Einhaltung der AHA-Regeln)

Auf diesen drei Ebenen gilt es, die AHA-L Regeln lückenlos im eigenen Betrieb umzusetzen:

Abstand halten

- Damit der Abstand von mind. 1,5-2 Meter optimal eingehalten werden kann, ist die räumliche Anpassung sowie die Anpassung der Betriebsabläufe besonders wichtig (Anfertigung einer räumlichen Skizze empfehlenswert).
- Bei der Anpassung der Betriebsabläufe ist es wichtig, die Schichten so zu gestalten, dass weniger Kontakte unter den Mitarbeitern entstehen. Hier ist insbesondere auch auf die Pausenbereiche sowie etwaige Zusammentreffen direkt vor oder nach Arbeitsbeginn z.B. in Personalumkleiden zu achten.

Hygiene beachten

- In Sanitäreinrichtungen und am Eingang entsprechende Utensilien zur geeigneten Händehygiene (u.a. Händedesinfektion mit mindestens „begrenzt viruzider“ Wirksamkeit und/oder Flüssigseife) zur Verfügung stellen.
- Häufig berührte Kontaktflächen in kürzeren Abständen reinigen und Kontaktflächen allgemein reduzieren (s. Reinigungsplan f. die Reinigungskraft)
- Entsprechende Hinweise für Personal und Kunden aufhängen (s. Entwürfe)

Alltagsmaske tragen

- Ebenfalls entsprechende Hinweise für Personal und Kunden aufhängen u. ggf. Masken für das Personal vorhalten (s. Entwürfe)
- Gesonderte Hinweise zum Tragen der medizinischen Maske bitte der Corona-Schutzverordnung entnehmen

Lüften

- Dieser Aspekt muss insbesondere durch den Betrieb selbst gewährleistet werden und entsprechend in den Punkt 2. „Betriebsabläufe“ integriert werden (z.B. durch häufigeres Stoß- oder Querlüften, einer Raumluftheizungsanlage oder dem Offenhalten von Türen und Fenstern)

Es ist die Aufgabe der Betriebe, die räumliche Struktur sowie die zeitlichen Abläufe im Unternehmen so zu gestalten, dass sowohl für das eigene Personal als auch die Kunden die Einhaltung der AHA-L Regeln ermöglicht wird und dabei möglichst klar ersichtlich ist. Darüber hinaus kann das Personal die Kunden und Gäste bei Bedarf auf die korrekte Einhaltung der Regeln hinweisen bzw. ermahnen, gemäß einer eigenen Hausordnung. Beachtet das Unternehmen diese wichtigen Leitplanken, kann es den Rahmen für eine gute und sichere Einhaltung bieten und der Kunde oder Gast wird entsprechend geführt.

Aktuelle Informationen und weitere Hilfestellungen finden Sie unter **www.koeln.business/koeln-kodex**