

Corona-Pandemie: Hygienekonzept AMRIT Restaurant

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Tel. / E-Mail: Vijay Bans, 0171 2223024, v.bans@amrit.de

1. Sicherheits- und Hygieneregeln

- 1.1 Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
- 1.2 Ausschluss vom Besuch des Restaurants:
 - 1.2.1 –Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
 - 1.2.2 –Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere
 - 1.2.3 Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. durch die Reservierungen über unser Online-Reservierungssystem und durch die telefonische Anmerkung, sowie den Aushang am Eingang). Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.
- 1.3 Das Restaurant verfügt im Eingangsbereich über eine Händedesinfektionsmittel-Station. Außerdem haben wir an allen Kellner-Stationen Desinfektionsmittel bereitgestellt. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten.
- 1.4 Die Räumlichkeiten werden dauerhaft gelüftet.
- 1.5 Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung FFP2 zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- 1.6 Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung (FFP2) zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen und Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen.

2. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

2.1 Vor Betreten des Betriebs

- 2.1.1.1 Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- 2.1.1.2 Jeder Gast muss einen tagesaktuellen, negativen Corona-Test oder den Nachweis einer vollständigen Impfung/Immunsisierung nachweisen.
- 2.1.2 Die Gäste werden über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser informiert.
- 2.1.3 Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt (z. B. Personen eines Hausstands)
- 2.2.3 Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

2.2 Bewirtung

- 2.2.1 Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- 2.2.2 Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.
- 2.2.3 Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Bei Spontanbesuchen werden Kontaktdaten einer Hauptperson (Namen, Personenzahl, Uhrzeit) aufgenommen.
- 2.2.4 Gäste werden an den Tischen platziert werden.
- 2.2.5 Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen beträgt ebenfalls 1,5 m. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.
- 2.2.6 Die Abstände der Tische gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten.
- 2.2.7 Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten

- 2.2.8 Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, wird die Kontaktnachverfolgung mittels der LUCA-APP erfolgen mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten.
- 2.2.9 Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- 2.2.10 Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- 2.2.11 Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- 2.2.12 In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.
- 2.2.13 Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
- 2.2.14 Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- 2.2.15 Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Lüfter und Handtrockner sollen außer Betrieb genommen werden. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.
- 2.2.16 Die Decken werden pro Gast nur einmal genutzt. Danach werden Sie mit einem Hygienewaschmittel bei über 60 °C gereinigt.
- 2.2.17 Jegliche Personalmeetings werden mit Mund-Nasen-Schutz geführt.
- 2.2.18 1x die Woche wird eine Unterweisung der Mitarbeiter durchgeführt.

Ort, Datum

Unterschrift - Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in