



## **Infektionsschutz- und Hygienekonzept Wiedereröffnung 14.05.2020**

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie nach wochenlanger Corona-Pause - bei bester Gesundheit - ab Donnerstag, den 14.05.2020 wieder bei uns begrüßen zu dürfen! Wir haben ein Infektionsschutz- und Hygienekonzept erarbeitet, um die Verbreitung von COVID-19 entgegenzusteuern. Wir möchten Sie bitten, die Hygienemaßnahmen genauestens einzuhalten:

### **Allgemein:**

- Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 3 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.
- Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten.
- Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen möglichst zu vermeiden.
- Kundenkontaktdaten sowie Zeitpunkte des Aufenthaltes sind für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (Einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und durch den Inhaber unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert) für 4 Wochen aufbewahrt.
- Gäste und Servicepersonal mit Symptomen einer Atemwegsinfektion dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich.
- Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.
- Betriebsfremde Personen (Lieferanten) haben keinen Zugang zu Hygieneräumen / Lagern oder das Restaurant. Auch hier möglichst Abstandsregelungen von 1,5 m einhalten

### **Raumeinteilung:**

Wir haben Tische so angeordnet, dass

a. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren verhindert.

b. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z.B. Plexiglas wie im Einzelhandel)

- Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grds. eingehalten werden kann. In stark frequentierten

Astrein Essen & Trinken  
Krefelder Straße 37  
50670 Köln

USt-IdNr: DE323558689



Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Buffet, Toiletten) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.

- Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.

#### **Am Eingang:**

- Die Eingangstüre bleiben geöffnet
- Garderobe muss mit zum Sitzplatz genommen werden
- Gäste müssen sich nach Betreten des Restaurants die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel am Eingang/in den Toiletten mind. „begrenzt viruzid“).
- Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.
- Gästen wird ein Platz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht).

#### **Personal:**

- Das Servicepersonal wäscht sich die Hände nach dem Abräumen von Speisengeschirr. Zudem erfolgt Händewaschen/-desinfektion mindestens alle 30 min (nachweisbar durch Eintragsliste analog WC-Reinigungskontrolle).
- Das Servicepersonal deckt Besteck und Gläser mit Einmalhandschuhen ein
- Das Servicepersonal trägt Mund- und Nasenschutz
- Das Servicepersonal wurde zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen
- Die Beschäftigten wurden über die allgemeinen Hygienemaßnahmen unterwiesen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette.
- Die Beschäftigten wurden darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend

#### **Im Restaurant:**

- Trockene Luft wird vermieden, häufiges Lüften ist erforderlich
- Die Speisen werden beim Servieren mit Gloschen abgedeckt
- Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
- Kontaktflächen wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grds. nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert. Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc.

Astrein Essen & Trinken  
Krefelder Straße 37  
50670 Köln

USt-IdNr: DE323558689

- Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) werden in ausreichender Zahl zur Verfügung gestellt
- Gebrauchsgegenstände (Bestecke, Zahnstocher) werden nicht offen auf den Tischen gestellt

#### **Toiletten**

- In den Toiletten werden Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt.
- Die Toiletten werden mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert
- Die Türklinken und Armaturen werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert
- Das mittlere Pissoir in den Herrentoiletten ist gesperrt

#### **Küche:**

- Arbeitsmaterialien werden häufiger heiß gewaschen, da Hitze die Viren abtötet
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung
- Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.