

Hygienekonzept

Metin's Restaurant, Eppelheim, Inh.: Dilara Gül

Maßgebend für das Hygienekonzept ist die CoronaVO des Landes Baden-Württemberg vom 27. Dezember 2021

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter*innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, das folgende Hygienekonzept einzuhalten.

Zutritt nur unter der 2G + Regelung

Ausgenommen sind dann nur noch:

- Personen, die vor nicht mehr als drei Monaten ihre vollständige Schutzimpfung abgeschlossen haben. Also die Zweitimpfung mit einem mRNA-Impfstoff von BioNtech/Pfizer oder Moderna sowie mit dem Vektor-Impfstoff von AstraZeneca oder die Impfung mit dem Vektor-Impfstoff von Johnson & Johnson.
- Genesene Personen, deren anschließende Impfung nicht länger als drei Monate zurückliegt.
- Genesene Personen, deren Infektion mit dem Coronavirus nicht länger als drei Monate zurückliegt.
- Personen, die Ihre Auffrischungsimpfung (Booster) erhalten haben.
- Personen, für die keine Empfehlung der Ständigen Impfkommission hinsichtlich einer Auffrischungsimpfung besteht – also Kinder und Jugendliche mit vollständigem Impfschutz bis einschließlich 17 Jahre und Schwangere im ersten Schwangerschaftsdrittel.

Teilnehmerzahl, Abstandsempfehlung, Mund-Nasen-Bedeckung

- Die Anzahl der Gäste im Restaurant ist über die Anmeldung (Luca App) zu steuern.
- Strikte Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,5 Metern zwischen Gästen, Servicepersonal und im betrieblichen Ablauf.
- Das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m ist nur für Gäste gestattet, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt.
- Der Zutritt des Lokals ist nur mit einer medizinischen Maske gewährt.
- In der Alarmstufe II sollen Personen ab 18 Jahren in Innenbereichen mit Maskenpflicht eine FFP2 oder vergleichbare Maske tragen
- Kinder sind bis zum sechsten Geburtstag von der Tragepflicht befreit.
- Die Gäste werden durch den Servicepersonal eingewiesen
- Gäste haben eine medizinische Maske zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden
- Das Personal hat eine medizinische Maske in geschlossenen Räumlichkeiten zu tragen

- Es werden nicht mehr als 26 Plätze (innen) gleichzeitig belegt (2,5 qm/Person).
- Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäranlagen auf die Corona bedingten Verhaltens-und Hygieneregeln hingewiesen.
- Um übermäßige Kunden zuströme und Gästeanstimmungen zu vermeiden, werden Einlass-oder Zugangskontrollen eingerichtet. Wenn möglich-werden Tische/Plätze vorher reserviert und zugewiesen.
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Lokal fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
- Kommuniziert wird mit dem Sicherheitsabstand.
- In Armbeuge husten/niesen.
- Häufiges gründliches Händewaschen.

Tischabstände, Sitzplatzpflicht, Thekenverbot, Bedienpflicht, Buffetverbot

- Die Tische werden im Abstand so belegt, dass Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander einhalten.
- Alle Gäste haben einen festen Sitzplatz, das Thekenverbot und die Bedienpflicht werden eingehalten. Der Bedienpflicht ist genüge getan, wenn Essen und Getränke an einem Tresen oder an einer Ausgabestelle ausgegeben werden.
- Es werden keine Buffets angeboten.

Restaurant-bezogene Maßnahmen

- Kontaktflächen sind regelmäßig mit einem Desinfektionsmittel zu desinfizieren.
- In Sanitär-, Gemeinschafts- und Eingangsbereichen sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zu Verfügung zu stellen.
- an allen Eingängen ist durch deutlich sichtbare Aushänge in verständlicher Form auf die einzuhaltenden Hygienestandards und Zugangsbeschränkungen hinzuweisen.
- Personen, die nicht zur Einhaltung dieser Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechts der Zutritt zu verwehren.

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Selbstbedienungstheken sind verboten. Abholung von Tellergerichten erlaubt und konsequent auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung achten
- Musikbeschallung und –begleitung ist nur als Hintergrundmusik zulässig. Tanzen ist nicht zulässig, soweit es sich nicht um eine zulässige Veranstaltung handelt.

In der Küche

- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeiter/innen einhalten oder Mund- und Nasen-Bedeckungen tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen.
- In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet werden.
- Arbeitsmaterialien häufiger mit heißem Wasser reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt.
- Wenn nur eine natürliche Lüftung vorhanden ist, regelmäßig lüften.
- Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

Zahlung

- Bei Barzahlung erfolgt die Übergabe des Geldes über eine geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche, so dass der direkte Kontakt zwischen Personal und Gästen bei der Bezahlung vermieden wird.

Regelmäßiges Lüften

- Räume, in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, werden häufig gelüftet.

Eppelheim, 27. Dezember 2021