



COVID-19-Schutzkonzept für den Gastronomiebetrieb des 2-Sterne-restaurant Lafleur im Gesellschaftshaus Palmengarten Frankfurt

Ausgangslage:

Die Grundsätze und Rahmenbedingungen werden je nach Stand der aktuellen COVID-19-Situation angepasst. Derzeit berücksichtigt sind die geltenden COVID-19-Verordnungen mit Stand 09.05.2020 und mit Änderung vom 12.05.21, sowie dem Auslegungshinweisen vom 17.05.2021 des hessischen Wirtschaftsministeriums.

Die darin enthaltenen Maßnahmen sollen alle Personen, wie Mitarbeiter/-innen, betriebsfremde Personen (Lieferanten, Dienstleister, etc.), Kunden sowie Gäste, die sich im 2-Sterne-restaurant Lafleur oder in den Produktionsstätten aufhalten, schützen.

Derzeit gelten in großen Teilen Hessens noch die Regelungen der bundesrechtlichen Notbremse. Die Regelungen der hessischen Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung wurden an die bundesrechtlichen Regelungen angeglichen, insbesondere hinsichtlich des Umgangs mit vollständig geimpften oder genesenen Personen. Zudem konnten aufgrund der landesweit sinkenden Inzidenzen weitere Öffnungsschritte im Landesrecht verabschiedet werden.

Geltungsbereich der landesrechtlichen Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung Regelungen Stufe 1:

Die Notbremse tritt außer Kraft, wenn im jeweiligen Landkreis oder in der jeweiligen kreisfreien Stadt an fünf aufeinanderfolgenden Werktagen die Inzidenz von 100 wieder unterschritten wurde. Sonn- und Feiertage unterbrechen nicht die Zählung der maßgeblichen Tage. Dann gelten ab dem übernächsten Tag wieder ausschließlich die Regelungen der Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung des Landes Hessen (CoKoBeV) der Stufe 1.

Geltungsbereich der landesrechtlichen Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung Stufe 2:

Unterschreitet in einem Landkreis oder einer kreisfreien Stadt nach dem Außerkrafttreten der Maßnahmen nach § 28b Abs. 1 IfSG die Sieben-Tage-Inzidenz den Schwellenwert von 100 an weiteren 14 aufeinanderfolgenden Tagen oder den Schwellenwert von 50 an weiteren fünf aufeinanderfolgenden Tagen, so gelten die Regelungen der Stufe 2 der CoKoBeV ab dem nächsten Tag (§ 6b).

Maßgeblich sind die durch das Robert Koch-Institut veröffentlichten Zahlen.

Die Betreuung des 2-Sterne-restaurant Lafleur erfolgt unter Auflagen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen.

Das Schutzkonzept basiert auf permanenter Kontrolle durch die Mitarbeiter/-innen des 2-Sterne-restaurant Lafleur, jedoch auch mit dem Mitwirken aller beteiligten Kollegen/-innen und Gästen.



Kontaktbeschränkung:

Stufe 1: Aufenthalte im öffentlichen Raum sind mit dem eigenen und einem weiteren Hausstand gestattet. Paare gelten als ein Hausstand. Der Kontakt unter und mit vollständig Geimpften und Genesenen ist nicht mehr beschränkt. Treffen vollständig Geimpfte bzw. Genesene auf

andere Personen im öffentlichen Raum, so werden Geimpfte und Genesene nicht mitgerechnet. Bei Begegnungen mit anderen Personen ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten

Stufe 2: Aufenthalte im öffentlichen Raum sind auch in Gruppen von höchstens 10 Personen gestattet.

Treffen zweier Haushalte bleiben unabhängig von der Personenzahl selbstverständlich möglich. Geimpfte und genesene Personen zählen nicht mit, ebenso Kinder bis einschließlich 14 Jahre.

Entsprechendes gilt für private Zusammenkünfte.

Alle darin enthaltenen Vorkehrungen basieren unter Einhaltung der empfohlenen Hygienevorschriften gemäß Infektionsschutzgesetz, der geltenden HACCP- und gesetzlichen Hygiene-Verordnung.

Vorgaben an das Unternehmen:

Eingangsbereich:

- Im Eingangsbereich werden zusätzliche Spender mit Desinfektionsmittel bereitgestellt.
- Türen, die ausschließlich durch Betätigung eines Türgriffes zu öffnen sind, bleiben in den Stoßzeiten durchgehend geöffnet oder es befinden sich unmittelbar in der Nähe Handdesinfektionsstationen.
- Vorgaben zur Betreibung der Gastfläche des 2-Sternerestaurants Lafleur und zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen sind gemäß den Verordnungen gut ersichtlich für die Gäste angebracht. Weiterhin befinden sich diese Informationen auf der Homepage (www.restaurant-lafleur.de) und in den Speisekarten.
- Das Betreten des Publikumsbereichs von Geschäften ist nur gestattet, wenn für die gesamte Dauer des Einkaufs und bis zur endgültigen Platzierung am Tisch, eine medizinische Maske (OP-Maske oder Schutzmaske des Standards FFP2, KN 95, N 95 oder vergleichbar) getragen wird.
- Einhaltung der vorgegebenen Maßnahmen wird durch die sichergestellt, z. B. Datenerfassung*, Abstandsmarkierungen, Wegeleitungen, Hinweisschild „Sie werden eingecheckt und platziert“ etc. und basiert jedoch auch auf das Mitwirken aller beteiligten Kollegen/-innen und Gästen.
- Die Abstandsregelung von 1,50 Metern wird durch die Restaurantleitung bei der Platzierung an die Tische zwingend eingehalten. Die Position der Tische und Stühle darf aus dem oben genannten Grund (siehe Ausgangslage) nicht verändert werden.

Hygienemaßnahmen für die Service-Mitarbeiter/-innen und Mitarbeiter/-innen bei der Produktion von Speisen:

- Die Hygienevorschriften werden zwingend gemäß HACCP eingehalten.
- Alle unsere Mitarbeiter werden einmal wöchentlich per Schnelltest auf Covid-19 getestet und haben die Möglichkeit auf Wunsch, weiteren Covid-19 Test zu erhalten.
- Alle unsere Mitarbeiter/-innen werden 15 Minuten vor Dienstbeginn mithilfe der Wärmebildkamera auf Körpertemperatur gescannt, bei erhöhter Temperatur wird der Mitarbeiter bis auf weiteres in den Krankenstand geschickt und das Ergebnis wird protokolliert. Das Protokoll wird 4 Wochen aufbewahrt, damit eventuelle Infektionsketten nachvollzogen werden können.
- Alle Mitarbeiter/innen wurden über die geltende COVID-19-Verordnung informiert und zur Einhaltung des daraus resultierenden Verhaltens entsprechend unterwiesen, in Schriftform ausgehändigt und gegengezeichnet.
- Alle Mitarbeiter/-innen des Service- und Küchenpersonals werden zu Dienstbeginn mit Mund-Nase-Schutzmasken sowie Hygienehandschuhen ausgestattet. Beides wird mind. alle vier Stunden gewechselt.
- Jede Abteilung des Unternehmens hat bei Bedarf einen Ersatz an Hygienemasken und Hygienehandschuhen.
- Das permanente Tragen von Mund-Nase-Schutz ist für alle Service- und Küchen-Mitarbeiter/-innen zwingend.
- Hygienehandschuhe für den Küchenbetrieb sowie Back-of-House Bereich befinden sich in ausreichender Menge in den Abteilungen.
- Sanitär- und Küchenbereiche sind im gesamten Unternehmen mit Desinfektionsmittel ausgestattet.
- Türen, die ausschließlich durch Betätigung eines Türgriffes zu öffnen sind, bleiben durchgehend geöffnet oder es sind unmittelbar in der Nähe Handdesinfektionsstationen montiert.
- Auf Körperkontakt wird verzichtet, d. h. kein Händeschütteln, keine Begrüßung oder Verabschiedung durch Umarmung.
- Mindestens nach jedem Produktionsschritt werden Gerätschaften, Schneidebretter, Messer und Oberflächen grundgereinigt und desinfiziert.
- Das Servicepersonal wird das Einschenken von Getränken am Tisch und das Eindecken auf das Notwendigste beschränken.
- Bereiche und Oberflächen, die ständig in Berührung kommen, wie z.B. Armaturen, Toiletten, Türgriffe, Schalter etc., werden regelmäßig durch das Reinigungspersonal zusätzlich desinfiziert.
- Der Umschlag der Speisekarten wird nach jedem Gastbesuch desinfiziert. Papierseiten sind gering bedenklich. Auf Wunsch erhalten die Gäste des Lafleur kostenfrei Einmalhandschuhe und einen Einweg-Mundschutz für den Aufenthalt.

Vorgaben für den Restaurantbetrieb:

Basierend auf der Grundlage des Auslegehinweises des hessischen Wirtschaftsministeriums vom 17.05.2021 ist die Betreuung in einem 2 Stufenplan der Landesregierung geregelt. Hierbei gelten folgende Maßnahmen:

Stufe 1:

- Gäste nur mit einem Negativnachweis nach § 1b eingelassen und an Sitzplätzen bedient werden, bzw. am Sitzplatz konsumieren

Negativnachweis nach § 1b

Der gesetzliche geforderte Nachweis, dass keine Anhaltspunkte für eine Infektion mit dem SARSCoV2-Virus vorliegen kann auf mehreren Wegen erfolgen:

- a) der Nachweis, vollständig geimpft zu sein gemäß § 2 Nr. 3 SchAusnahmV
 - gilt man **erst 14 Tage nach der letzten erforderlichen Einzelimpfung**
 - b) der Nachweis, von COVID-19 genesen zu sein gemäß § 2 Nr. 5 SchAusnahmV
 - gilt man erst **28 Tage nach dem Nachweis** der Infektion mit SARS-CoV-2
 - und maximal sechs Monate zurückliegt
 - c) der Nachweis, negativ getestet zu sein gemäß § 2 Nr. 7 SchAusnahmV
 - ausschließlich in verkörperter oder digitaler Form, wenn die zugrundeliegende Testung durch In-vitro-Diagnostika erfolgt ist und somit eine gemäß § 11 Absatz 1 des Medizinproduktegesetzes erteilten Sonderzulassung verkehrsfähig sind,
 - die zugrunde liegende Testung **maximal 24 Stunden** zurückliegt
- insbesondere durch die Abstände der Tische ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind, und an einem Tisch nur Personen sitzen, denen der gemeinsame Aufenthalt im öffentlichen Raum nach § 1 Abs. 1 Satz 1 gestattet ist,
 - Bei der Bewirtung in geschlossenen Räumen sowie im Außenbereich sind **Name, Anschrift, Telefonnummer und Unterschrift** der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen von den Betriebsinhabern zu erfassen.*
 - **geeignete Hygienemaßnahmen getroffen und überwacht werden sowie Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen**
 - Jeder Gast ist verpflichtet, beim Betreten oder Verlassen der Gastfläche eine medizinische Mund-Nase-Schutzmaske zu tragen. Maskenpflicht gilt auch für Kleinkinder ab 6 Jahre, die an der Hand zu führen sind.
 - Als medizinische Maske gilt OP-Maske oder Schutzmaske des Standards FFP2, KN 95, N 95 oder vergleichbar
 - Die Mitwirkungspflicht beim Erfassen der Daten*, elektr. bei der Reservierung, sowie Vorort im Innen- und Außenbereich, obliegt der Mitwirkungspflicht des Gastes. Ausweisdokumente dürfen durch den Mitarbeiter/-innen bei Bedarf **abgefordert** werden.

- Die **Kontaktbeschränkungen** im öffentlichen Raum gelten aber vorerst weiter.
- Natürliche oder technische Belüftung gemäß den empfohlenen und vorgegebenen Richtlinien wird gewährleistet.
- Der Gastraum ist mit zusätzlichen Handdesinfektionsstationen ausgestattet.
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen sind gut sichtbar an den Eingangsbereich des Restaurants Lafleur angebracht bzw. aufgestellt.
- Zur Vermeidung des Direktkontakts von Garderobenstücken der Gäste, übernimmt ein mit separaten Hygienehandschuhen ausgestatteter Mitarbeiter die Garderobe der Gäste. Die Aushändigung Ihrer Garderobe erfolgt nach dem gleichen Prinzip. Die Kleiderbügel werden nach jeder Nutzung desinfiziert.
- Des Weiteren dienen Wegorientierungshilfen und Abstandmarkierungen zur Aufrechterhaltung der Covid-19-Verordnung.
- Gemäß der Abstandsregelung ist die Mindestpersonenzahl für einen Besuch der Damen- und Herrentoiletten auf jeweils zwei Personen beschränkt. Weiterhin dürfen die Toiletten nur mit einem Mund-Nasen-Schutz betreten und verlassen werden.
- Alle auf den Tischen platzierten Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung, wie Butter-, Salz- und Pfefferschälchen, werden nach jedem Gästebesuch entleert, gereinigt/gespült und neu desinfiziert.
- Zeitungen, Zeitschriften und Bücher sind zur allgemeinen Nutzung und gemäß den geltenden Verordnungen untersagt.

Stufe 2:

- Die Innengastronomie kann unter den Voraussetzungen des § 4 Abs. 1 Satz 3 öffnen (u.a. mit verpflichtendem Negativnachweis)
- Im Bereich der Außengastronomie wird der Negativnachweis empfohlen.

Auszug aus der Verordnung...

* Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen von der Betriebsinhaberin oder dem Betriebsinhaber erfasst werden; diese haben die Daten für die Dauer eines Monats ab Beginn des Besuchs geschützt vor Einsichtnahme durch Dritte für die zuständigen Behörden vorzuhalten und auf Anforderung an diese zu übermitteln sowie unverzüglich nach Ablauf der Frist zu löschen oder zu vernichten; die Bestimmungen der Art. 13, 15, 18 und 20 der Datenschutz-Grundverordnung zur Informationspflicht und zum Recht auf Auskunft zu personenbezogenen Daten finden keine Anwendung