

Hygieneschutzkonzept Stand 19.11.2021

Die Betreibung des 2-Sterne Restaurants 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 Restaurants Lafleur, jedoch auch mit dem Mitwirken aller beteiligten Kollegen/-innen und Gästen.

Übergreifende Ausgangslage gemäß dem Beschluss der Ministerpräsidenten Sitzung vom 18. November 2021!

Ist der Schwellenwert der **Hospitalisierungsrate von 3** überschritten, können Länder besondere Maßnahmen ergreifen, um die Infektionsdynamik zu brechen. So kann der Zugang zu Freizeitveranstaltungen und -einrichtungen, Kulturveranstaltungen und -einrichtungen, Sportveranstaltungen und -ausübungen, gastronomischen Einrichtungen und übrigen Veranstaltungen - in Innenräumen -, sowie grundsätzlich zu körpernahen Dienstleistungen und Beherbergungen auf Geimpfte und Genesene (**2G-Regelung**) beschränkt werden. Die Intensität der Umsetzung berücksichtigt das regionale Infektionsgeschehen. Die Einhaltung der Zugangsregelungen wird konsequent und noch intensiver als bisher kontrolliert.

Auch bei geimpften und genesenen Personen können zusätzliche Schutzmaßnahmen getroffen werden, wenn die **Hospitalisierungsrate den Wert von 6** überschreitet. Trotz **2G** kann dann ein negatives Testergebnis verlangt werden (**2G plus**). Dies wird vor allem an Orten erfolgen, an denen das Infektionsrisiko aufgrund der Anzahl der Personen und der schwierigeren Einhaltung von Hygienemaßnahmen besonders hoch ist, insbesondere in Diskotheken, Clubs und Bars. Für Personen, die nicht geimpft werden können und für Personen, für die keine allgemeine Impfpflicht vorliegt, sind Ausnahmen von 2G und 2Gplus möglich, um eine Teilhabe zu ermöglichen. Liegt der Wert der **Hospitalisierungsrate über 9**, werden die jeweiligen Länder die weitergehenden Möglichkeiten des Infektionsschutzgesetzes konsequent nutzen.

Ausgangslage unter einem Schwellenwert von 3:

Die Grundsätze und Rahmenbedingungen werden je nach Stand der aktuellen COVID-19-Situation angepasst. Derzeit berücksichtigt sind die geltenden COVID-19-Verordnungen mit Stand 22.06.21 und dem Auslegungshinweisen vom 16. September 2021 des hessischen Wirtschaftsministeriums, sowie die aktuelle **kommentierte Fassung der Corona Schutzverordnung** (Stand 11. November 2021).

Die im Hygieneschutzkonzept enthaltenen Maßnahmen sollen alle Personen wie Mitarbeiter/-innen, betriebsfremde Personen (Lieferanten, Dienstleister, etc.), Kunden sowie Gäste, die sich im Restaurant Lafleur und in den Produktionsräumen aufhalten, schützen.

Auszug aus dem aktuellen Auslegungshinweis:

§ 22 Gaststätten

(1) Gaststätten im Sinne des Hessischen Gaststättengesetzes vom 28. März 2012 (GVBl. S. 50), zuletzt geändert durch Gesetz vom 15. Dezember 2016 (GVBl. S. 294), Mensen, Hotels, Eisdielen, Eiscafés und andere Gewerbe dürfen Speisen und Getränke

1. zur Abholung oder Lieferung anbieten, wenn ein Abstands- und Hygienekonzept nach § 5 vorliegt und umgesetzt wird,

2. zum Verzehr vor Ort anbieten, wenn sichergestellt ist, dass

a) in der Innengastronomie nur Personen mit einem Negativnachweis nach § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, 2 oder 4 anwesend sind und

b) ein Abstands- und Hygienekonzept nach § 5 vorliegt und umgesetzt wird.

(2) In Kantinen findet für Betriebsangehörige Abs. 1 Nr. 2 Buchst. a keine Anwendung; Entsprechendes gilt für Mensen.

(3) Für Veranstaltungen in Gaststätten und Betrieben nach Abs. 1 gilt § 16

Hygienemaßnahmen und Vorgaben unter einem Schwellenwert von 3:

Alle darin enthaltenen Vorkehrungen basieren unter Einhaltung der empfohlenen Hygienevorschriften gemäß Infektionsschutzgesetz, der geltenden HACCP- und gesetzlichen Hygiene-Verordnung. Das Schutzkonzept basiert auf permanenter Kontrolle durch die Mitarbeiter/-innen des Restaurant Lafleur, jedoch auch mit dem Mitwirken aller beteiligten Kollegen/-innen und Gästen.

Die Verantwortung für die Kontrolle des Impf- oder Genesenenzertifikats liegt beim Veranstalter.

Basierend auf der Grundlage der **kommentierten Fassung der Corona Schutzverordnung** des hessischen Wirtschaftsministeriums vom **11.11.2021** ist die Betreibung entsprechend unter Berücksichtigung der 2G-Regelung geregelt.

Hierbei gelten folgende Maßnahmen:

- Eine OP-Maske oder Schutzmaske der Standards FFP2, KN95, N95 oder vergleichbar ohne Ausatemventil (medizinische Maske) ist zu tragen
 - in innenliegenden Publikumsbereichen gastronomischer Einrichtungen, von Spielbanken, Spielhallen, Wettvermittlungsstellen und ähnlichen Einrichtungen bis zur Einnahme eines Sitzplatzes
- ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen die dem eigenen Hausstand, zu jeder Zeit der Veranstaltung eingehalten wird, beim kurzfristigen Verlassen des Restaurants darf dieser Mindestabstand ebenfalls nicht unterschritten werden
- geeignete Hygienekonzepte entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts zur Hygiene, Steuerung des Zutritts sowie Verlassen des Veranstaltungsorts (z. B. durch Leitsysteme und Wegeführungen) und der Vermeidung von Warteschlangen (z. B. durch elektronisches Platz- und Bezahlmanagement) getroffen und umgesetzt werden,
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen gut sichtbar angebracht sind

Bei Veranstaltungen in Innenräumen ist ein **Negativnachweis nach § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, 2 oder 4 (geimpft, genesen oder PCR-getestet)** erforderlich, sobald mehr als 25 Personen anwesend sind. Bei Veranstaltungen im Freien ist ein **Negativnachweis nach § 3** erforderlich, sobald mehr als 1000 Personen anwesend sind.

Negativnachweis nach § 3

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, der die aus der Anlage 1 ersichtlichen Daten enthält,
- d) einen Testnachweis aufgrund einer maximal 48 Stunden zurückliegenden Testung mittels Nukleinsäurenachweis **(PCR, PoC-PCR oder weitere Methoden der Nukleinsäureamplifikationstechnik),**
- e) den Nachweis der Teilnahme an einer regelmäßigen Testung im Rahmen eines verbindlichen Schutzkonzepts für Schülerinnen und Schüler sowie Studierende an Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen nach § 33 Nr. 3 des Infektionsschutzgesetzes (beispielsweise ein Testheft für Schülerinnen und Schüler mit Eintragungen der Schule oder der Lehrkräfte)
Oder
- f) einen Nachweis über die Durchführung eines maximal 24 Stunden zurückliegenden Antigen-Tests auf eine Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus zur Eigenanwendung durch Laien nach § 13 Abs. 3 für Lehrkräfte und das sonstige Personal an Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen nach § 33 Nr. 3 des Infektionsschutzgesetzes, der die aus der Anlage 2 ersichtlichen Daten enthält.“

Zur Nachweisführung ist ein Nachweis nach Abs. 1 Satz 1 gemeinsam mit einem amtlichen Ausweispapier im Original vorzulegen.

Option unter einem Schwellenwert von 3:

Optional kann der Zugang zu einzelnen Veranstaltungen, an einzelnen Tagen oder zu bestimmten Tageszeiten auf 2G beschränkt werden.

Alle anwesenden Personen, auch Mitarbeitende, müssen die folgenden Kriterien erfüllen.

Zu den 2G zählen (§26a)

- Geimpfte mit Nachweis
- Genesene mit Nachweis
- Kinder unter 6 sowie Kinder, die noch nicht eingeschult wurden
- Kinder unter 12 Jahren mit Schultestheft

Der Zutritt muss kontrolliert werden (Vorlage des Nachweises zusammen mit Ausweis) Auf den Ausschluss der Getesteten muss mit Hilfe eines gut sichtbaren Aushangs hingewiesen werden. Ist dies alles gewährleistet, so entfallen alle weiteren Beschränkungen wie Maskenpflicht, Abstandsregeln und Kapazitätsbeschränkungen

Vorgaben an das Unternehmen:

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 gemäß der jeweils aktuellen Gesetzes Lage per Schnelltest regelmäßig auf Covid-19 getestet oder zählen laut der Gesetzes Lage, zu den bereits vollständig Geimpften bzw. Genesenen Personen.
- Das permanente Tragen von Mund-Nase-Schutz ist für alle Service- und Küchen-Mitarbeiter/-innen zwingend.

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 Betreuung der Gastfläche des 2-Sterne-Restaurants 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.

Vorgaben für den Restaurantbetrieb:

- 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,
- **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.
 - Als medizinische Maske gilt OP-Maske oder Schutzmaske des Standards FFP2, KN 95, N 95 oder vergleichbar
- 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.

Somit gilt:

- **Hygiene- und Abstandskonzept für drinnen & draußen**
- **Zutritt zu Innenräumen nur mit 2G (Ausnahmen: Betriebskantinen und Mensen)**
- **Maskenpflicht innen Für Beschäftigte für Gäste bis zum Platz**