



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 07.05.2020 mit den Auslegungshinweisen vom 09.06.2020 des hessischen Wirtschaftsministeriums.

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

Die Betreibung 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.

Angehörige von zwei Haushalten dürfen sich treffen - also etwa zwei Familien, zwei Paare oder die Mitglieder aus zwei Wohngemeinschaften. Die **Kontaktbeschränkungen** im öffentlichen Raum gelten aber vorerst weiter bis auf Weiteres. Bei Begegnungen mit anderen Personen ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten.

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 Restaurant 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.
- Einhaltung der ermittelten Höchstzahl an Personen wird durch die Restaurantleitung in Form einer Einlasskontrolle sowie mit weiteren Maßnahmen sichergestellt, z. B. Datenerfassung*, Abstandsmarkierungen, Wegeleitungen, Hinweisschild „Sie werden platziert“ etc.
- 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/-innen werden 15 Minuten vor Dienstbeginn mithilfe der Wärmebildkamera auf erhöhte Körpertemperatur gescannt 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.
- Das Servieren und Abräumen der Tische durch die Mitarbeiter/-innen erfolgt ausschließlich mit Hygienehandschuhen.
- 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 09.06.2020 ist die Ermittlung der Gesamtpersonenzahl im Gastraum sowie die Datenerfassung* der Gäste zwingend.
 - Bei der Bewirtung in geschlossenen Räumen sowie im Außenbereich sind **Name, Anschrift, Telefonnummer** der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen von den Betriebsinhabern zu erfassen.*

- Die Mitwirkungspflicht beim Erfassen der Daten*, elektr. bei der Reservierung, sowie Vorort im Restaurant Lafleur, obliegt der Mitwirkungspflicht des Gastes. Ausweisdokumente dürfen durch den Mitarbeiter/-innen nicht abgefordert werden.
- Die **Kontaktbeschränkungen** im öffentlichen Raum gelten aber vorerst weiter bis auf Weiteres.
- Natürliche oder technische Belüftung gemäß den empfohlenen und vorgegebenen Richtlinien wird gewährleistet.
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen sind gut sichtbar an den Eingangsbereich des Restaurants Lafleur angebracht bzw. aufgestellt.
- Der Gastraum ist mit zusätzlichen Handdesinfektionsstationen ausgestattet.
- 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.
- Aufgrund der hohen Ausgaben um alle Verordnungen zu Covid-19 zu entsprechen, werden jedem Gast für den Ausfall und die Kosten ein „Corona Couvert“ in Höhe von 10,00 Euro p.P. berechnet.
- 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.
- Der Umschlag der Speisekarten wird nach jedem Gastbesuch desinfiziert. Papierseiten sind gering bedenklich. Auf Wunsch erhalten die Gäste des Restaurants Lafleur kostenfrei Einmalhandschuhe und einen einfachen Mundschutz für den Aufenthalt.
- 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.

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