

# Hygieneschutzkonzept für die Sportgaststätte IL Ritrovo



Telefon 08406-1320  
Hofstetter Straße 22 • 85113 Böhmfeld

## Sicherheits- und Hygieneregeln

- 1.** Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen eines Haushalts haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
- 2.** Ausschluss vom Besuch der Gaststätte: ▪ Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen ▪ Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere. Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. durch Aushang). Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.
- 3.** Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten. Jeder Betrieb erstellt ein Reinigungskonzept nach HACCP unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z.B. Türgriffe.
- 4.** Die Möglichkeit der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen wird durch den Betrieb der vorhandenen Lüftungsanlage Rechnung getragen.
- 5.** Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- 6.** Das Personal hat während ihrer Einsatzzeiten zwingend eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen/Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen.
- 7.** Beim Schankbetrieb in Biergärten hat der Betreiber durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Kunden eingehalten werden kann.
- 8.** Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

**9.** Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird. Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt. Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Gäste müssen an Tischen platziert werden.

**10.** Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, sollte eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt werden. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können, Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten.

**11.** Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.

**12.** Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Hinweis: ▪ Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.

**13.** Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.

**14.** Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.

**15.** Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

**16.** In der Küche wird zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen Bedeckung zu tragen.

**17.** Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

**18.** Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.