



Schutz- und Hygienekonzept

Landgrafen Restaurant & Event GmbH

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Daniel Reichel

daniel.reichel@landgrafen.com

1. Allgemein

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Fällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellt der Veranstalter eine Mund-Nasen-Bedeckung nach gesetzlichen Vorgaben zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern kein ärztliches Attest vorliegt) halten wir vom Restaurant fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an –siehe Punkt 4
- In allen Räumlichkeiten, besteht die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung für die Dauer des Aufenthalts. Beim Sitzen am Tisch gilt diese Regelung nicht.

2. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Wir unterweisen unsere Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln.
- Es gibt Aushänge und Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände.
- Wir kontrollieren die Einhaltung der Abstandsregeln.
- Tische und Stühle sind so verteilt, dass der Mindestabstand gewahrt wird, unsere Mitarbeiter platzieren Sie.

3. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Wir stellen sicher, dass alle unsere Mitarbeiter/innen eine Schutzmaske nach gesetzlich vorgegebenem Standard tragen.
- Bei Kundenberatungen setzen wir keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma ein.
- Wir schulen unsere Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung.



4. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Mitarbeiter/innen sowie Gäste mit entsprechenden Symptomen, dürfen das Betriebsgelände nicht betreten.
- Wir fordern die betroffenen Personen auf, sich umgehend an einen Arzt zu wenden.
- Zur Ermittlung eines ersten Befundes stellen wir PCR-Schnelltests zur Verfügung. Sollte dieser positiv ausfallen muss dies durch einen Arzt überprüft werden.
- Bei positiv bestätigten Infektionen handeln wir wie in Punkt 5 beschrieben.

5. Kontaktdatenerfassung

- Zur Ermittlung Ihrer Kontaktdaten nutzen wir die Luca-App- nähere Informationen unter www.luca-app.de.
- Beim Betreten des Restaurants müssen Sie sich über diese App registrieren.
- Über einen ausliegenden QR-Code werden Ihre Daten verschlüsselt, sicher verwahrt.
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen (Lieferanten, Handwerker) werden ebenfalls erfasst.

6. Handhygiene

- Im Eingangsbereich und auf unseren Toiletten stehen Ihnen Desinfektionsmittelpender zur Verfügung.
- Wir unterweisen unsere Mitarbeiter/innen zur Handhygiene und schulen sie zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen.
- Wir stellen Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung bereit.
- Mitarbeiter die Handkontakt mit Lebensmitteln haben, tragen Einmalhandschuhe.

7. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Durch Aufsteller machen wir unsere Gäste darauf aufmerksam, den Aufforderungen unserer Mitarbeiter/innen zu folgen.
- Um direkten entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden, weisen wir einen getrennten Ein- und Ausgang aus. Ist dies nicht zu gewährleisten, steuert unser Personal den Ein- und Austritt.

8. Arbeitsplatzgestaltung

- Arbeitsplätze sind so gestaltet, dass Mitarbeiter/-innen mind. 1,5 m Abstand zu anderen Personen halten können.
- Büroarbeit wird nach Möglichkeit im Homeoffice ausgeführt.
- Unsere Mitarbeiter/innen nutzen personenbezogene Werkzeuge und Arbeitsmittel.

9. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

- Zurverfügungstellung von Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen
- Sicherstellung eines ausreichenden Abstands in Pausenräumen
- Vermeiden von Warteschlangen bei der Essensaus- und Geschirrrückgabe



10. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Unsere Mitarbeiter/innen werden ausführlich über das aktuelle Hygienekonzept geschult und der oben genannte Hygienebeauftragte kontrolliert deren Einhaltung.
- Gast- und Aufenthaltsräume werden alle 20 Minuten für 5 Minuten gelüftet oder wir gewährleisten eine Dauerbelüftung durch geöffnete Fenster.
- Das Hygienekonzept wird durch einen QR-Code für unsere Gäste nachvollziehbar im Restaurant ausgehängt.
- Alle häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen) werden regelmäßig und in kurzen Abständen gereinigt bzw. desinfiziert.
- Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten

Jena, 01.03.2021

Ort, Datum

Unterschrift Inhaber