



Bahnhofplatz 2 – 82131 Gauting - 089 89501002 - tati@delta.events

Schutz- und Hygienekonzept im Cafè Bar Restaurant Tati

Betriebliches Schutzkonzept unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen sowie unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen.

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, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen!

1. Personalrelevante Maßnahmen:

Das Personal wird gesondert geschult. Die Mitarbeiter werden ihren Bereichen nach auf Besonderheiten im Betriebsablauf vorbereitet. Dazu gehören:

1.1. Kenntnis der Laufwege, Eingänge, Ausgänge und Sicherheitsbereiche –
Das oberste Gebot in allen Belangen ist Abstand!

Die Wege sind mit Klebestreifen markiert – die Notausgänge gekennzeichnet.

1.1.1. Dies gilt besonders für:

- Gastnahe Bereiche wie Ausschank, Theke und Toiletten
- Lagerräume
- Wege in die Küche/aus der Küche
- in allen Arbeitsbereichen gilt die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine medizinische-Maske tragen.

1.2. Mitarbeiter werden über Desinfektionsmaßnahmen, Maskenpflicht bei freier Bewegung von Gast und Personal, sowie auf die Desinfektion von Oberflächen und allen relevanten Gerätschaften hingewiesen.

1.2.1. Tische werden frisch abgewischt

1.2.2. Desinfektionsmittel steht für Mitarbeiter hinter der Theke bereit

1.2.3. Desinfektionsmittel ist griffbereit im Gastraum

1.2.4. Alle Gegenstände, die am Gast waren, werden nach Beendigung des Besuchs ausgetauscht

1.2.5. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten usw.) wird auf das Notwendige beschränkt -> QR-Codes für Speisekarte, Frische Papierkarten pro Gast

1.2.6. Reinigungskonzept nach HACCP - zusätzliche Reinigung nach Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z. B. Türgriffen, Geländer etc.

- 1.3. Das Personal erteilt Auskünfte und klärt den Gast vor Eintritt über die besonderen Schutzmaßnahmen auf. Dies wird durch Aushänge an allen neuralgischen Punkten aufgegriffen.
- 1.4. Die Gäste können sich mit der Luca App ein und auschecken. Sollte ein Gast dies nicht mit der Luca App machen, werden alternativ die Daten mit dem Kontaktzettel in Papierform erfasst. Daten werden nach 4 Wochen gelöscht.
- 1.5. An den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.

- 1.6. Das Personal wird über die Auflagen bezüglich Frischluftzufuhr und Lüftungsanlage geschult.
 - 1.6.1. Türen/Glasfronten bleiben möglichst geöffnet
 - 1.6.2. Die Lüftungsanlage wird regelmäßig überprüft
 - 1.6.3. Es wird zwischengelüftet

2. Besucherrelevante Maßnahmen:

- 2.1. Der Gast wird vor Eintritt auf die bestehenden Regeln hingewiesen. Eine Reservierung ist Pflicht.
 - 2.1.1. Information der Gäste bei Ankunft durch unser Personal
 - 2.1.2. Durch Aushänge an allen neuralgischen Punkten.
 - 2.1.3. Die Gäste werden empfangen und platziert.
 - 2.1.4. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen wird eingehalten. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.
 - 2.1.5. Die Abstände der Tische werden gewährleistet, so dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände zu anderen Personen einhalten.
 - 2.1.6. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
 - 2.1.7. Die Gäste müssen, wenn sie nicht auf Ihrem Platz sitzen eine FFP2 Maske tragen.
 - 2.1.8. Die Gäste werden von dem Personal zu ihrem reservierten Tisch gebracht.
 - 2.1.9. Liegt die 7-Tages-Inzidenz im Landkreis an fünf Tagen beständig unter 50, braucht beim Besuch der Außengastronomie kein negativer Testnachweis mehr vorgelegt werden. Es besteht lediglich die Kontaktdatenerhebung.

Bei einer Inzidenz über 50 braucht jeder Gast einen max. 24 Std alten Schnelltest von einer Offiziellen Teststation. Ist ein Gast doppelt geimpft und die zweite Impfung ist länger als 14 Tage her entfällt die Testpflicht. Der Gast muss seinen Impfpass als Nachweis vorzeigen. Hatte ein Gast in den letzten 6 Monaten Corona ist er genesen und wir von der Testpflicht entbunden, hierfür ist auch eine Bescheinigung vorzulegen. Wenn nur ein Haushalt an einem Tisch sitzt, ist dieser von der Testpflicht ausgenommen.

- 2.1.10. Es gelten die aktuellen Kontaktbeschränkungen.

In allen Fällen gilt die Beachtung der Schutz- und Hygienemaßnahmen; hierzu zählt insbesondere die grundsätzliche Einhaltung eines Mindestabstands und eine weitgehende Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung nach Maßgabe der jeweiligen Regelung des infektionsschutzrechtlichen Ordnungsgebers.