



# Ehlikeyif Bremen

Lounge - Bar - Meyhane

## Schutz- und Hygienekonzept

### Ehlikeyif Bremen

---

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

#### Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Cem Sarihan

Tel. / E-Mail: 0152 120022037 / [cem@sarihan.org](mailto:cem@sarihan.org)

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen und Personal sicher
- Wir stellen sicher, dass unsere Gäste eine medizinische Maske tragen
- Wir haben ein Lüftungskonzept erstellt
- Wir tragen dafür Sorge, dass unser Personal einen medizinischen Mundschutz in geschlossenen Räumlichkeiten trägt
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Betrieb fern
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).
- Wir stellen sicher, die 3G (Geimpft, Genesen, Getestet)-Regelung gilt.

#### 1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln.
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

#### 2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung geboten ist
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer MundNasenBedeckung
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen

### 3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, den zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden

### 4. Handhygiene

- Bereitstellung von einem Spender mit Desinfektionsmittel zur Handedesinfektion am Eingang
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

### 5. Reservierung durch den Gast

- Bei Reservierungen am Telefon, informieren der Kunden über unsere Hygienemaßnahmen
- Bei Online-Reservierungen – Info auf der Website

### 6. Am Eingang

- Bereitstellung von einem Spender mit Desinfektionsmittel zur Handedesinfektion am Eingang
- Zutritt/Eintritt steuern: „Wait to be seated“ im Restaurant – also Plätze zuweisen
- Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes führen

### 7. Im Restaurant

- Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen und ggf. Abschließen der Eingangstür
- Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen
- Sicherstellung eines ausreichenden Abstandszwischen den Tischen
- Anpassung der Reinigungsintervalle
- regelmäßige Belüftung
- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5 Metern zueinander haben
- Tischgrößen verkleinern
- Stammtische untersagen
- Trockene Luft vermeiden, häufig lüften oder Luftbefeuchter nutzen (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden)
- Auf Buffetangebote, insbesondere Selbstbedienung, Plattenservice und Beilagenschalen verzichten, stattdessen Tellerservice anbieten

- Kleineres und, wo passend, regionales und wechselndes Angebot anstatt einer riesigen Speisekarte
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Je nach Betrieb Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Papier- statt Stoffservietten anbieten, die mit Servierhandschuhen gefaltet werden
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Tragen von Mund- und Nasen-Schutz für Thekenmitarbeiter und auch für Service-Personal; dies stört die Übertragungswege, verhindert, dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen
- Gegebenenfalls dem Gast Reinigungstücher oder Handdesinfektion bei Begrüßung reichen
- Kassenoberfläche regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz

## 8. Toilette

- Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung
- Anpassung der Reinigungsintervalle

## 9. Auf der Terrasse/Außengastronomie

- Unser Betrieb hat keine Terrasse/Außengastronomie

## 10. In der Küche

- Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen
- Alle Mitarbeiter werden regelmäßig zu allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen geschult werden. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren muss eingeplant und koordiniert werden. Mitarbeiter, die offene Speisen oder Getränke zubereiten, anrichten oder ausgeben, müssen ihren MundNasen-Schutz tragen. Auch im Küchenbereich ist eine Orientierung an den Mindestabstandsregeln erforderlich.
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung
- Überprüfung und ggf. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Wenn möglich, schmutziges und sauberes Geschirr noch besser voneinander trennen bzw. bessere Arbeitsteilung in der Spülküche
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

## **11. Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mindestens 1,5 Metern
- Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen, da das Virus über die Atemwege verteilt wird
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern