

Hygiene-Konzept Restaurant SAMOS

Coronavirus Covid-19 Maßnahmen

1. Gäste müssen nach § 6 b negativ getestet sein und den Nachweis erbringen:

Ausnahmen:

§ 6c Ausnahmen für Testpflicht und Nachweis eines negativen Tests auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2

Unbeschadet § 6b Absatz 3 entfällt eine nach dieser Verordnung oder nach § 28b des Infektionsschutzgesetzes vorgeschriebene Pflicht, negativ auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 getestet zu sein oder ein negatives Testergebnis einer mittels anerkannten Tests durchgeführten Testung auf eine Infektion mit dem Coronavirus-SARS-CoV-2 vorlegen zu müssen, für folgende Personen:

(1) Geimpfte Personen, die mit einem von der Europäischen Union zugelassenen Impfstoff gegen Covid-19 geimpft sind und deren letzte erforderliche Impfung mindestens 14 Tage zurückliegt,

(2) Genesene Personen, die ein mehr als sechs Monate zurückliegendes positives PCR-Testergebnis auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 nachweisen können und die mindestens eine Impfung gegen Covid-19 mit einem von der Europäischen Union zugelassenen Impfstoff erhalten haben und deren Impfung mindestens 14 Tage zurückliegt, sowie

(3) Genesene Personen, die ein mindestens 28 Tage und höchstens sechs Monate zurückliegendes positives PCR-Testergebnis auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 nachweisen können.

2. Die Gäste haben die Möglichkeit, sich über die „Luca-App“ einzuchecken. Das Auschecken kann entweder manuell erfolgen oder wird über die App-basierte Auscheckmöglichkeit innerhalb eines von uns vorgegebenen Radius ausgelöst.

Sollte der Gast nicht über die App bzw. Smartphone verfügen, so muss er das Kontaktformular ausfüllen, welches 4 Wochen lang von uns sicher verschlossen aufbewahrt wird. Hier wird auch das negative Testergebnis eingetragen.

Bei einer Weigerung des Gastes ist durch uns im Rahmen der Möglichkeiten vom Hausrecht Gebrauch zu machen. Nach der geltenden Verordnung können auch gegen den Gast Bußgelder verhängt werden. Dies gilt besonders bei bewusst falschen Eintragungen.

Derzeit müssen von jedem Haushaltsmitglied die Daten erfasst werden bzw. muss jedes Haushaltsmitglied sich über die Luca-App einchecken.

3. Zwischen den Tischen einschließlich der Bestuhlung wird grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 Metern sichergestellt.

Ausnahme: Außenbereich (Terrasse):

Durch den eingeschränkten Platz werden hier Plexiglaswände eingesetzt, wo Mindestabstand von 1,5 m unterschritten wird, vgl. § 5 Absatz 5 Satz 1. Bedingung ist jedoch, dass dadurch ein ausreichender Infektionsschutz sichergestellt wird.

Hygiene-Konzept Restaurant SAMOS

Coronavirus Covid-19 Maßnahmen

4. Je Sitz- und Tischgruppe gelten die Kontaktbeschränkungen für den öffentlichen Raum im Freien. Das heißt zwei Haushalte, höchstens jedoch 5 Personen, wobei Kinder bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres nicht mitgezählt werden. Innerhalb der Sitz- oder Tischgruppe darf der Mindestabstand unterschritten werden. Vollständig geimpfte Personen und genesene Personen zählen bei den Höchstgrenzen nicht mit (vgl. Schutzmaßnahmen-Ausnahmenverordnung der Bundesregierung). Die Personenobergrenzen (zwei Haushalte und maximal fünf Personen) gelten nach Auskunft der Senatsverwaltung nicht für vollständig Geimpfte und genesene Personen, d.h. sie können zusätzlich dabei sein. Vgl. Schutzmaßnahmen-Ausnahmenverordnung der Bundesregierung.
5. Desinfektionsspender steht am Eingangsbereich zur Verfügung.
6. Hinweise zu den üblichen Hygieneregeln befinden sich an den adäquaten Bereichen.
7. Speisen und Getränke dürfen nur am Tisch verzehrt werden.
8. Gäste und Personal mit Gästekontakt müssen im Freien eine medizinische Gesichtsmaske tragen, sofern sie sich nicht an ihrem Platz aufhalten. Am Platz können die Gäste die Maske abnehmen.
9. Salz- und Pfefferstreuer werden bei Bedarf und unter Anwesenheit des Servicepersonals zur Verfügung gestellt und nach deren Einsatz sofort wieder vom Tisch entfernt und desinfiziert
10. Besteck wird direkt aus dem Geschirrspüler mit Handschuhen in Papierservietten eingewickelt, in einen „Brotkorb“ als Behälter gelegt und so auf den Tisch entsprechend der reservierten Anzahl Personen bereitgestellt.

Berlin, den 19.05.2021

Impressum:

SAMOS

Inhaber: Hristos Tsingaropoulos

Leibnizstraße 56, 10629 Berlin-Charlottenburg

Webseite: [🌐 Samos-Berlin.de](https://www.samos-berlin.de) | Webseite: [📱 Mobil.Samos-Berlin.de](https://www.mobil.samos-berlin.de)

Webseite: [📦 Lieferservice.Samos-Berlin.de](https://www.lieferservice.samos-berlin.de) | E-Mail: [📧 info@samos-berlin.de](mailto:info@samos-berlin.de)

Telefon: +49[0]30 8836111 | Telefax: +49[0]30 88007804

SAMOS, Leibnizstraße 56, 10629 Berlin-Charlottenburg, Telefon: +49[0]30 8836111, Telefax: +49[0]30 88007804,
Webseiten: [samos-berlin.de](https://www.samos-berlin.de) | [Mobil.Samos-Berlin.de](https://www.mobil.samos-berlin.de) | [lieferservice.samos-berlin.de](https://www.lieferservice.samos-berlin.de) | E-Mail: info@samos-berlin.de
Inhaber: Hristos Tsingaropoulos, Steuernummer: 13/564/63638 - Finanzamt Charlottenburg,
Umsatzsteueridentifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz Umsatzsteueridentifikationsnummer: DE243270353



Schutz- und Hygienekonzept

Firma

Zum Schutz unserer Kunden 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

Telefonnummer

E-Mail

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m



Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Handhygiene



Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

Dienstreisen und Meetings



Arbeitszeit- und Pausengestaltung

Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume



Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

Ort, Datum

Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in



Checkliste zur Erstellung eines Schutz- und Hygienekonzepts

Beispiele für mögliche Maßnahmen

Grundsätzlich ist Folgendes einzuhalten

(siehe SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales)

- Sicherstellung des Mindestabstandes von 1,5 Metern zwischen Personen
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, Zurverfügungstellung von Mund-Nasen-Bedeckungen, die getragen werden sollen
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fernhalten
- Festlegung von Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen (z.B. bei Fieber; s. RKI-Empfehlungen)

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen vor Kassen, an Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen, Markieren von Bewegungsbereichen der Mitarbeiter und der Kunden
- Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln



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

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Kundenberatung), vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen
- 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 Mund-Nasen-Bedeckung
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und Kunden
- Nutzung von ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen
- Bereitstellung von PSA in besonders gefährdeten Arbeitsbereichen

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht

4. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene (Infografiken unter <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html>)
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager)
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife



- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Anbringen von Bodenmarkierungen vor Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen
- Erstellung eines eigenen Parkplatzkonzepts
- wenn möglich, einen getrennten Ein- und Ausgang einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden
- Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Kunden, wenn nur eine Eingangstür vorhanden ist
- in kleinen Betrieben Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen und ggf. Abschließen der Eingangstür

6. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

- Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- Installation von transparenten Abtrennungen im Kunden- und Empfangsbereich
- Büroarbeit nach Möglichkeit im Homeoffice ausführen
- Nutzung freier Raumkapazitäten
- Vermeidung von Mehrfachbelegungen von Räumen
- Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln
- Bereitstellung von Schutzhandschuhen



7. Dienstreisen und Meetings

- Reduzierung von Dienstreisen und Präsenzveranstaltungen auf ein Minimum
- Zurverfügungstellung technischer Alternativen wie Telefon- oder Videokonferenzen
- Bei unbedingt notwendigen Präsenzveranstaltungen Sicherstellung eines ausreichenden Abstands zwischen den Teilnehmern

8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

- Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten ggfs. Schichtbetrieb)
- möglichst dieselben Personen zu einer gemeinsamen Schicht einteilen, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern
- durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermeiden, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume, Duschen etc.)

9. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

- Zutritt betriebsfremder Personen nach Möglichkeit auf ein Minimum beschränken
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes dokumentieren
- Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten
- Anpassung der Öffnungszeiten zur Minimierung der Kunden-/Besucherfrequenz

10. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

- Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- Anpassung der Reinigungsintervalle
- Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen

- Sicherstellung eines ausreichenden Abstands in Pausenräumen und Kantinen
- Umstellung auf Einweghandtücher z.B. in Kantinen, Teeküchen etc.
- Vermeiden von Warteschlangen bei der Essensaus- und Geschirrrückgabe
- Erweiterung der Kantinen- und Essensausgabezeiten
- ggf. die Kantine schließen

11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern
- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln
- Erstellung einer Betriebsanweisung
- Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb
- Unterweisung der Führungskräfte
- Benennung einheitlicher Ansprechpartner
- Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts
- Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- regelmäßige Belüftung der Büro- und Aufenthaltsräume
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen



- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung
- Einbindung des Betriebsarztes und des Sicherheitsbeauftragten des Unternehmens
- Benennung eines Corona-Ansprechpartners
- Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten
- Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen

Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

- Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren
- Schutz- und Hygienekonzept für alle sichtbar im Gebäude aushängen