

Leitfaden für geeignete Hygiene und Infektionsschutz nach Wiedereröffnung für speiseorientierte Betriebe

Nachfolgend finden Sie Anforderungen an den geeigneten Infektionsschutz, zu deren Umsetzung wir Sie ermutigen möchten. Die Anmerkungen sind in erster Linie als Orientierung zur Erstellung eines eigenen Hygienekonzeptes gedacht.

Aktuelle Infos und weiteres Material zu Hygienemaßnahmen finden Sie auf www.koeln.business/koeln-kodex

Am Eingang

- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen: z.B. Hinweise auf die Pflicht des Tragens eines (medizinischen) Mund-Nasen-Schutzes am Eingang, kein Zutritt für Personen mit Covid-19 typischen Symptomen, Einhaltung des allgemeinen Abstandsgebots, Hinweise zur Händehygiene etc.
- Steuerung von Warteschlangen bzw. Wartebereichen im Eingang durch Abstandsmarkierungen o.ä. zur Sicherstellung des Mindestabstandes. Warteschlangen dürfen Passant*innen oder andere Vorbeigehende nicht behindern.
- Angebot an Kund*innen, sich im Eingangsbereich die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Verwendetes Händedesinfektionsmittel muss mindestens begrenzt viruzid wirksam sein. Es empfiehlt sich eine möglichst kontaktfreie Ausgabe aus Desinfektionsmittelspendern.

**Köln
Kodex**

*Wir achten auf
Ihren Schutz!*

- Steuerung des Zutritts: Platzierung der Kund*innen anstelle freier Platzwahl. Hier kann verstärkt mit Reservierungen gearbeitet werden. Zudem besteht bei einer Empfangnahme der Kund*innen die Möglichkeit, die Kontaktdaten zur Rückverfolgbarkeit aufzunehmen.
- Ausreichende Durchlüftung gewährleisten: z.B. Offenhalten der Eingangstür.
- Reduktion von Flächenkontakten z.B. durch Offenhalten der Eingangstür.
- Reduktion von Kontakten durch Verzicht auf Entgegennahme der Garderobe.

Im Gastraum

- Die Tische so platzieren, dass der Mindestabstand von Tischkante zu Tischkante bzw. Stuhllehne zu Stuhllehne eingehalten wird. Über den Gastraum sollte eine Raumskizze erstellt werden, aus der sich die Abstände zwischen den Tischen ergeben. Dieser sollte auf Nachfrage vorgelegt werden können. Bei der Planung sind ausreichende Wegbreiten zu berücksichtigen. In stark frequentierten Bereichen (nicht nur am Eingang, sondern auch z.B. bei sanitären Anlagen etc.) sollte der Mindestabstand durch Abstandsmarkierungen o.ä. sichergestellt werden.
- Auch bei schwacher Frequenz sollte eine gleichmäßige Platzierung mit größtmöglichem Abstand unter Nutzung aller Räumlichkeiten erfolgen.
- An einem Tisch dürfen nur sich bekannte Personen(gruppen) Platz nehmen. Die Zusammensetzung muss jeweils den aktuell geltenden Regelungen bezüglich der Kontaktbeschränkungen im öffentlichen Raum entsprechen. Das heißt, es dürfen keine sich im Voraus fremden Personen an einem Tisch platziert werden und nur so viele, wie sich auch im Freien ohne Mindestabstand treffen dürfen.
- Auf eine angemessene und gute Durchlüftung ist zu achten (Öffnen von Türen und Fenstern, Verwendung einer raumluftechnischen Anlage mit erhöhter Frischluftzufuhr etc.). Bitte beachten Sie,

dass sog. Raumlufthereiniger als alleinstehende Maßnahme nicht ausreichend sind. Die betriebsindividuellen Maßnahmen, Lüftungsintervalle etc. sollten in Ihrem Hygienekonzept explizit aufgeführt werden.

- Auf allen Verkehrswegen, d.h. mit Verlassen des eigenen Sitzplatzes, gilt die Mund-Nasen-Schutz-Pflicht auch für Gäste.
- Plexiglaswände können das Infektionsrisiko weiter minimieren, sollten jedoch nur als zusätzliche Hilfsmaßnahme zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes oder zur Wahrung eines größeren Abstandes zu einer Theke/ Kasse herangezogen werden.
- Sofern besondere Genussmittel (z.B. Shishapfeifen o.ä.) angeboten werden, ist auf besondere Vorgaben in der Coronaschutzverordnung zu achten. Die erforderlichen Maßnahmen sind auch in Ihrem betriebsinternen Hygienekonzept aufzuführen.
- Sofern gesellige Veranstaltungen (Hochzeiten, Geburtstage etc.) zulässig sind, sollten diese in gut durchlüfteten Räumlichkeiten stattfinden, die vom allgemeinen Betrieb abgetrennt sind.
- Die Einhaltung der Infektionsschutzmaßnahmen ist durch geeignetes Personal zu kontrollieren. Kund*innen sollten bei Bedarf auf das Einhalten der Infektionsschutzmaßnahmen aufmerksam gemacht werden. Bei Kund*innen, die sich nicht an die Infektionsschutzmaßnahmen halten, kann vom Hausrecht Gebrauch gemacht werden.

Gästeservice

- Buffetangebote führen zu vermehrtem Publikumsverkehr und Kontakten zwischen den Kund*innen und sollten daher nach Möglichkeit nicht angeboten werden.
- Darüber hinaus empfehlen wir die Umsetzung folgender allgemeiner Hinweise zur Hygiene:
 - Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.

- Je nach Betrieb Getränktabletts auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen oder desinfizieren. Auch ohne Kontakt zu Geschirr sollte in regelmäßigen Abständen eine geeignete Händehygiene erfolgen.
- Verzicht auf Gewürzspender am Tisch.
- Verzicht auf offene Besteckspender am Tisch.
- Nach Möglichkeit Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Verwendung einer digitalen Speisekarte (als Download für Gäste-Smartphone per QR-Code).
- Speisen: Nach Möglichkeit Etablierung eines Spuckschutzes in Form von Gloschen oder Servierglocken. Falls möglich: Beim Servieren die Speisen mit Gloschen / Servierglocke abdecken.
- Besteck und Gläser mit Einweghandschuhen eindecken.
- Papier- statt Stoffservietten anbieten.
- Verzicht auf Tischwäsche oder Wechsel der Tischwäsche bei neuen Gästen.
- Verwendete Textilien müssen nach Gebrauch angemessen gereinigt werden.
- Gebrauchtes Geschirr ist bei mindestens 60°C und daher bevorzugt maschinell zu reinigen. Nur ausnahmsweise und nur wenn gleichwirksame Spülmittel bzw. Tenside verwendet werden, sind niedrigere Temperaturen ausreichend.
- Gebrauchte Textilien sind bei mindestens 60°C zu reinigen und nach jedem Kundenkontakt zu wechseln.
- Nach jedem Besuch Tisch- und Stuhloberflächen desinfizieren oder reinigen.

Für Mitarbeiter*innen

- Erstellen eines allgemeinen Reinigungsplanes für die Einrichtung, in dem Reinigungsintervalle, verwendete Reinigungsmittel, farbcodierte Reinigungstücher etc. festgelegt werden.
- Bei der Auswahl von geeigneten Reinigungsmitteln sind die Herstellerangaben (z.B. hinsichtlich Oberflächenverträglichkeit, Einwirkzeit o.ä.) zu beachten.
- Allgemeine Reinigungsintervalle, insbesondere von häufig berührten Kontaktflächen und sanitären Anlagen, sollten angehoben und protokolliert werden.
- Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes oder einer Maske höheren Standards (FFP 2- Maske, KN95/N95 etc.). Insbesondere bei gehäuftem Kundenkontakt ist im Zweifel ein höherer Schutz zu wählen.
- Umkleiden: Auch hier gilt der Mindestabstand. Die Nutzung sollte daher gestaffelt erfolgen. Auch hier ist auf eine gute Durchlüftung der Räumlichkeiten zu achten. Berufs- und Freizeitkleidung sollte getrennt voneinander aufbewahrt werden.
- Arbeitsgeräte und Werkzeuge sollten nach Möglichkeit nur von einer Person während einer Schicht benutzt werden, vor Weitergabe hat eine angemessene Reinigung/ Desinfektion zu erfolgen. Bei der Auswahl der Reinigungsmittel/Reinigungsverfahren bzw. Desinfektionsmittel/Desinfektionsverfahren sind die Herstellerangaben zu beachten.
- Auch bei sanitären Anlagen für Mitarbeitende ist die Verwendung von Papier-Einmalhandtüchern zu empfehlen.
- Mitarbeitenden sollte eigenes Händedesinfektionsmittel und Hautschutzpflegemittel (z.B. in den Umkleiden) zur Verfügung gestellt werden.
- In Pausenräumen, Teeküchen oder Raucherbereichen gelten die üblichen Abstandsregeln. Nach Möglichkeit sollte daher getrennt

gegessen werden (versetzte Pausenzeiten). Persönliches Essen und Gläser etc. sind bei Bedarf zu kennzeichnen. Insbesondere in Pausenräumen ist auf eine gute Durchlüftung zu achten.

- Umstrukturierung von Arbeitsprozessen: Einteilung der Mitarbeitenden in feste Teams und Schichten. Darüber hinaus sollte vermehrt arbeitsteilig gearbeitet werden, um Kontakte zu reduzieren (z.B. ein Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen anstelle von Durchführung aller Serviceschritte durch eine Person).
- Förderung von kontakt- und bargeldlosen Bezahlmöglichkeiten. Zur Vermeidung unnötiger Kontakte an einer gemeinsamen Kasse können mobile Handhelds verwendet werden.
- Der Bezahlvorgang bietet eine gute Gelegenheit zu überprüfen, ob die Kontaktdaten aller Gäste mit Anwesenheitszeitraum vollständig erfasst wurden.
- Etablierung eines unverzüglichen Meldesystems bei Anfragen von Kontaktdaten durch das Gesundheitsamt. Dabei ist folgender Hinweis zu beachten: Kontaktdaten müssen datenschutzkonform erhoben, gespeichert und nach Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungsfrist gelöscht werden. Achten Sie auf Vollständigkeit der Daten: Es sollten Anschrift, Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Sitzplatz sowie der genaue Zeitraum des Besuchs dokumentiert werden.
- Mitarbeitende mit Symptomen einer Covid-19 Erkrankung dürfen nicht in der Einrichtung tätig sein.

Bitte beachten Sie, dass sich die Vorgaben für den Bereich des Einzelhandels (z.B. die zulässige Personenanzahl) im Rahmen der Coronaschutzverordnung NRW (CoronaSchVO NRW) sowie durch etwaige Allgemeinverfügungen der Stadt Köln auch kurzfristig ändern können. Vorgaben einer Verordnung oder Allgemeinverfügung können im Zweifel über diesen Leitfaden hinausgehende Vorgaben treffen.

Bei der Planung und Umsetzung Ihrer betriebsindividuellen Anforderungen an die Hygiene und den Infektionsschutz beachten Sie bitte auch die Empfehlungen insbesondere des Robert Koch-Instituts und der Unfallversicherungsträger.