

Hygienekonzept – the CORD auf dem EUREF-Campus

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag 17:30 – 23:00 Uhr

Das nachfolgende Hygienekonzept wurde auf Grundlage der Zweite SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung vom 04.06.2021 erstellt, welche die Öffnung der Außengastronomie erlaubt.

Im Folgende werden die Maßnahmen beschrieben, die wir ergriffen haben, um die Ausbreitung des SARS-CoV-2-Virus einzudämmen:

Testpflicht für unsere Gäste:

- Für den Innenbereich wird ein Nachweis eines negativen Tests innerhalb der letzten 24 h auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 benötigt
- Geimpfte Personen, die mit einem von der Europäischen Union zugelassenen Impfstoff geimpft sind und deren letzte erforderliche Impfung mindestens 15 Tage zurückliegt
- 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.

Testpflicht für unser Personal:

- Unser Personal wird täglich vor Arbeitsantritt mit einem PoC-Schnelltest getestet und darf die Arbeit nur bei einem negativen Testergebnis aufnehmen

Einhaltung der Mindestabstände:

- Die Tischanzahl im Innenbereich und Außenbereich soweit reduziert, dass zwischen den Tischen der Mindestabstand von 1,5m gewährleistet ist.
- Pro Tisch dürfen maximal 6 Personen aus 3 Haushalten sitzen (im Innenbereich).
- Es gilt eine Personengrenze von höchstens zehn zeitgleich anwesenden Personen, wobei deren Kinder bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres nicht mitgezählt werden. Die Personenobergrenzen gelten nicht für vollständig geimpfte und genesene Personen, d.h. sie können zusätzlich dabei sein (im Aussenbereich).

Maskenpflicht:

- Das Servicepersonal trägt zu jeder Zeit medizinische Masken
- Für unsere Gäste besteht eine Maskenpflicht, sobald sie den Tisch verlassen.

Anwesenheitsdokumentation:

- Unsere Gäste werden bei Ankunft im Restaurant ausnahmslos über die Luca-App registriert.
- Eine lückenlose Anwesenheitsdokumentation wird durch unser Personal vor Ort gewährleistet.
- Eine Reservierungspflicht besteht nicht.

Hygienemaßnahmen:

- Zusätzlich zu den oben genannten Maßnahmen ist das Restaurant mit ausreichend Desinfektionsspendern ausgestattet.
- Der Innenbereich ist mit einer Belüftungsanlage ausgestattet, die eine Reduktion der Corona-Viruslast von bis zu 99,9 % gewährleistet.
- Alle Tische und Oberflächen werden regelmäßig desinfiziert.