



Schutz- und Hygienekonzept

MALVASIA KALENIS GmbH

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

Unsere Ansprechpartnerin zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Wiktoria Kalenis

Tel. / E-Mail: info@restaurant-malvasia.de

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | **F** +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2



Inhaltsverzeichnis Schutz- und Hygienekonzept

1.	Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m	Seite 3
2.	Mund-Nasen-Bedeckungen	Seite 3-4
3.	Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle	Seite 4
4.	Handhygiene	Seite 5
5.	Testnachweise	Seite 5-7
6.	Reservierung durch den Gast	Seite 7
7.	Geschlossene Gesellschaften wie Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern und ähnliche Feierlichkeiten	Seite 8
8.	Toiletten	Seite 8
9.	Persönlicher Umgang mit dem Gast	Seite 8
10.	Buffets (gilt nicht für exklusive private Veranstaltungen wie Hochzeiten)	Seite 9
11.	Im Restaurant	Seite 9-10
12.	Auf der Terrasse / Außengastronomie	Seite 10
13.	Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel-/Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen	Seite 11-12
14.	Arbeitsprozesse	Seite 12
15.	Umgang mit MitarbeiterInnen	Seite 12-13
16.	In der Küche	Seite 13-14
17.	Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang	Seite 14

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | **F** +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2

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

- Unterweisung der MitarbeiterInnen und Gäste über die Abstands- und Hygieneregeln
- Empfang der Gäste an der Tür
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant
- Keine Entgegennahme der Garderobe
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Vermeidung von Warteschlangen durch Vorabreservierung
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Das gemeinsame Sitzen an einem Tisch oder auf einer Sitzgruppe ist nur den Personen gestattet, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- Aushang von Hinweisschildern
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln (z.B. in Toiletten)

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- Gäste haben eine medizinische oder eine FFP2-Maske in den öffentlichen Bereichen zu tragen. Am Tisch darf diese während des Essens und Trinkens abgenommen werden.
 - Kinder sind bis zum sechsten Geburtstag von der Tragepflicht befreit.
 - Kinder und Jugendliche zwischen dem sechsten und dem 16. Geburtstag müssen nur eine medizinische Gesichtsmaske tragen.

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | HRB 731570 Mannheim | Ust.-Id: DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | IBAN DE13 6709 0000 0090 1372 04 | SWIFT-Code GENODE61MA2

- Das Personal hat ständig eine medizinische oder eine FFP2-Maske zu tragen. Diese darf nur beim Essen und Trinken abgenommen werden. Hier muss der Abstand zu anderen Personen von mindestens 1,5 m eingehalten werden.
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen- Bedeckung
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und ggfs. für Gäste

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Alle Mitarbeiter können sich testen 2-mal wöchentlich vor Arbeitsbeginn mit Hilfe von Corona-Antigenschnelltests, welche vom Arbeitgeber zur Verfügung gestellt werden.
- Bei einem positiven Ergebnis müssen sich die Mitarbeiter in Selbstquarantäne begeben und unverzüglich einen PCR-Test durchführen lassen.
- 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
- Kein Zutritt von Gästen mit Verdachtssymptomen
- Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht gebrauch gemacht

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2

4. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion
- 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)
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

5. Testnachweise

- Wir möchten Sie bitten, die Coronaverordnungen aufmerksam durchzulesen, da wir nur unter diesen Voraussetzungen einen Betrieb möglich machen können.
- Stufenplan für sichere Öffnungsschritte ab 7. Juni 2021, in einem Überblick unter folgendem Link:
https://www.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/dateien/PDF/Coronainfos/210603_auf_einen_Blick.pdf
- Sieht die jeweilige gültige Infektionsschutzmaßnahmenverordnung einen Testnachweis für den Besuch eines Betriebs vor, sind die entsprechenden Vorgaben hinsichtlich der zulässigen Testverfahren umzusetzen. Dabei dürfen nur zugelassene Produkte zur Anwendung kommen, die definierte Standards erfüllen (siehe die Informationen des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte, BfArMs).

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2



- PCR-Tests können insbesondere im Rahmen der Jedermann-Testungen in lokalen Testzentren und bei niedergelassenen Ärzten erfolgen. Über das Ergebnis wird eine Bescheinigung erstellt, die vor Besuch der Veranstaltung dem Veranstalter vorzulegen ist; der PCR-Test darf höchstens 24 Stunden vor Beginn des Besuchs vorgenommen werden.
- Antigen-Schnelltests zur professionellen Anwendung müssen von medizinischen Fachkräften oder vergleichbaren, hierfür geschulten Personen vorgenommen werden. Dies ist grundsätzlich bei den lokalen Testzentren, den niedergelassenen Ärzten, den Apotheken und den öffentlichen Gesundheitsdienst beauftragten Teststellen möglich. Über das Ergebnis wird eine Bescheinigung erstellt, die vor Besuch der Gaststätte dem Betreiber vorzulegen ist; der Schnelltest muss höchstens 24 Stunden vor Besuch des Betriebes vorgenommen worden sein. Bei positivem Ergebnis eines vor Ort von Fachkräften oder geschultem Personal durchgeführten Schnelltests darf die Gaststätte nicht besucht werden und es besteht mit der Mitteilung des positiven Ergebnisses eine Absonderungspflicht (Isolation). Die betreffende Person muss sich beim Gesundheitsamt melden, welches dann über das weitere Vorgehen informiert. Gemäß § 8 Abs. 1 Nr. 1 IfSG besteht eine Meldepflicht der feststellenden Person hinsichtlich des positiven Testergebnisses an das zuständige Gesundheitsamt.
- Selbsttests (Antigen-Schnelltests zur Eigenanwendung) müssen vor Ort und unter Aufsicht eines Mitarbeiters der MALVASIA KALENIS GmbH oder einer vom Betreiber beauftragten Person durchgeführt werden. Im Schutz- und Hygienekonzept des Betreibers sind Maßnahmen zur Verhinderung von Menschenansammlungen und zur Umsetzung der allgemeinen Hygieneregeln vorzusehen.

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | **F** +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2



- Bezüglich der Vor-Ort-Testungen der Betreiber von Gästen gilt folgendes:
 - Die Tests müssen vor Ort unter Aufsicht erbracht werden.
 - Besondere Anforderungen an die fachliche Eignung der testenden bzw. aufsichtführenden Person bestehen nicht.

6. Reservierung durch den Gast

- Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Eine Direktannahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur zulässig, wenn Warteschlangen vermieden werden
- Gästedaten müssen von einer Person eines Haushaltes erhoben werden. Dies kann auf zwei Wegen erfolgen:
 - a. Handschriftliche Registrierung. Formular wird vom Personal gereicht.
 - b. Digitalisierung über den Luca QR Code. Datenverwaltung über Luca.
- Zu erhebende Gästedaten: Vor- und Familienname, Telefonnummer, Anzahl der Gäste, Zeitraum des Besuchs - Erfassung in einer Gästeliste (Die Datenschutzbestimmungen sind hier einzuhalten)
- Die erfassten Daten müssen einen Monat aufbewahrt werden
- Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO wird durch Aushang im Eingangsbereich erfüllt
- Tischpläne und Gästelisten erstellen
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz
- Information an den Gast eine Mund- und Nasen-Bedeckung mitzubringen

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2

7. Geschlossene Gesellschaften (Charakter einer privaten Feier) wie Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern und ähnliche Feierlichkeiten

- derzeit nicht möglich

8. Toiletten

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Beachtung des Mindestabstands

9. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Gegenüber jedem Gast ist stets eine Mund- und Nasen-Bedeckung (medizinische Maske oder FFP 2 Maske) zu tragen
- Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt). Lieber ein Lächeln oder Kopfnicken schenken
- Beim Servieren und Abräumen immer ein Tablett verwenden.
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | HRB 731570 Mannheim | Ust.-Id: DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | IBAN DE13 6709 0000 0090 1372 04 | SWIFT-Code GENODE61MA2

10. Buffets

- derzeit nicht möglich

11. Im Restaurant

- Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,50 m einzuhalten
- An einem Tisch dürfen sich nur Personen aufhalten, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts, Familien)
- Entweder Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen, Flatterband o.ä.
- Die Bewirtung wird an Tischen durchgeführt
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Die Getränke - und Speisekarte stehen in digitaler Form zum Lesen via QR-Code zur Verfügung
- Verzicht auf Tischwäsche oder Wechseln nach jeder Belegung
- Verzicht auf Tischdeko bzw. Reinigung nach jedem Gastwechsel
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich (Trennwand im Wintergarten)
- Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgepackte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden, kann ein Buffet angeboten werden (Achten Sie hier auf Lösungen im Sinne der Nachhaltigkeit)
- Papier - statt Stoffservietten anbieten

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2

- Besteck mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller mit an den Tisch bringen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich ist kontaktloses Bezahlen erwünscht, EC-Karte, gängige Kreditkarten
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen
- Räume mit Publikumsverkehr regelmäßig, das heißt alle zwei Stunden lüften

12. Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Es werden die Maßnahmen entsprechend der Punkt „11. Im Restaurant“ umgesetzt

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktorja Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2

13. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel-/Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- Prüfung der Getränkeschankanlagen
- Überprüfung und ggfs. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung
- Regelmäßige Belüftung der Räumlichkeiten
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Betrieb
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen (automatisch öffnende Tür auf dem Weg zum Toilettenbereich)
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Tische, Handkontaktflächen der Stühle, Lichtschalter)
- Einbau 3 Trennwände zur Einhaltung von Abstand (Indoor: zwischen Kassenbereich und dem Sitzplatz für die Gäste, zwischen Sitzplatz und dem Weg zum Toiletten; Wintergarten: zwischen Besteck-, Arbeitsschrank und dem Sitzplatz für die Gäste)
- Anbringen von Bodenmarkierungen und Wegeleitsysteme am Eingangsbereich und im Restaurant, Markieren von Bewegungsbereichen der Gäste (Trennung Eingangsbereich und Ausgangsbereich dank Kettenständer mit Ketten und Warnbändern)
- Anhalt AHA-Formel in Pandemie Zeit (Anbringen von LED Innenkameras WLAN sowie Recorder)

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktorja Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2

- Umstrukturierung des Gastraums im Indoor und Wintergarten zur Einhaltung der Sitzabstände (Elektroinstalationen, Verteilung von Beleuchtung über den Tischen und zusammen hängende Arbeiten um Mindestabstand einzuhalten)
- Kombidämpfer mit Internetanbindung (über die Ferne programmierbar und steuerbar um zu beste Hygieneschutz zu erreichen)
- Verlegung von abwaschbarem Parkettboden im Wintergarten, um beste Hygienemassnahmen zu sichern
- Anbringen vom Pergola zur Überdachung für den Außenbereich, damit dieser auch bei schlechterem Wetter genutzt werden kann

14. Arbeitsprozesse

- Abstandsgebote von 1,50 m beachten, auch unter Mitarbeiter/Innen
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft
- Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- Ggf. Abholangebote (To-Go) und Lieferservice weiterhin anbieten und bewerben
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

15. Umgang mit Mitarbeiter/Innen

- Alle Mitarbeiter können sich vor Arbeitsbeginn selbst mit Hilfe von Corona-Antigenschnelltests testen, welche vom Restaurant zur Verfügung gestellt werden.

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen
- Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten

16. In der Küche/ hinter der Theke

- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder Mund- und Nasen-Bedeckungen tragen
- In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet werden

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | F +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | info@restaurant-malvasia.de | www.restaurant-malvasia.de

Geschäftsführer: Wiktoria Kalenis, Stergios Kalenis | HRB 731570 Mannheim | Ust.-Id: DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | IBAN DE13 6709 0000 0090 1372 04 | SWIFT-Code GENODE61MA2



- Arbeitsmaterialien häufiger mit heißem Wasser reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt
- Regelmäßig lüften
- Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen (2 hochwirksame Spülmaschinen von WINTERHALTER mit Internetanbindung - über die Ferne programmierbar und steuerbar um zu beste Hygieneschutz zu erreichen)

17. Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

- Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren
- Die Hygienemaßnahmen werden an die aktuellen Auflagen regelmäßig angepasst. Das Personal wird entsprechend unterwiesen.

Mannheim, 20.05.21

Wiktorija Kalenis

Malvasia Kalenis GmbH | Alberichstr. 98a | 68199 Mannheim | Deutschland

T +49 (0) 621 18 06 84 87 0 | **F** +49 (0) 621 18 06 84 87 9 | **info@restaurant-malvasia.de** | **www.restaurant-malvasia.de**

Geschäftsführer: Wiktorija Kalenis, Stergios Kalenis | **HRB** 731570 Mannheim | **Ust.-Id:** DE285335511

VR Bank Rhein- Neckar | **IBAN** DE13 6709 0000 0090 1372 04 | **SWIFT-Code** GENODE61MA2