**Hygienekonzept für Altes Rathaus Gastronomie Betriebs GmbH Hannover**

Hygienerichtlinien für Veranstaltungen ab dem 01. September 2021

**Dokumentation der Kontaktdaten der Gäste**

* Die Kontaktdaten werden durch den Veranstalter durch die luca App oder in schriftlicher Form vor der Veranstaltung durchgeführt
* Der Veranstalter bekommt vorab einen Tischplan und platziert den Gast auf einen festen Sitzplatz
* Der Gast trägt während der gesamten Verweildauer einen Nasen-Mundschutz. An seinem Platz darf er den Nasen-Mundschutz absetzen.

**Empfangssituation**

* Am Eingang wird ein Desinfektionsspender bereitgestellt. Der Gast desinfiziert sich die Hände und wird vom Veranstalter platziert.
* Die Entgegennahme der Garderobe entfällt, die Garderobe verbleibt am Platz.
* Stehtische werden für die Veranstaltung nicht eingesetzt.

**Im Restaurant Atrium/Festsaal**

* Die Tische (Belegung mit max.10 Personen) werden mit 1,50 m Abstand aufgestellt.
* Der Veranstalter bekommt vorab einen Tischplan und platziert den Gast auf einen festen Sitzplatz.
* Für die Entnahme der Speisen am Buffet wird im Kreuzgewölbe oder im kleinen Festsaal eine Einbahnstraße eingerichtet. Die Gäste halten 1,50 m Abstand und tragen eine Mund-Nasen-Bedeckung. Handdesinfektionsmöglichkeit am Buffet. Abstandsmarkierung 1,50 m auf dem Boden vor dem Buffet.
* Die Laufwege und Abstände werden durch Aufkleber auf dem Fußboden gekennzeichnet.
* Die Mitarbeiter tragen beim Bedienen einen Nasen-Mundschutz.

 **Toilettensituation**

* Seifen-und Desinfektionsspender stehen bereit und es werden Handtuchspender eingesetzt.
* Auf dem Herren-WC wird nur jedes zweite Urinalbecken zur Verfügung gestellt.
* Während der Veranstaltung wird Toilettenpersonal eingesetzt, um das Desinfizieren von Türklinken und Armaturen zu gewährleisten. Die Kosten für das Toilettenpersonal

sind vom Veranstalter zu tragen.

**Allgemeine Informationen**

* Die Frischluftzufuhr erfolgt über die Klimaanlage
* Die max. Personenzahl wird an die aktuellen Vorgaben angepasst

**Persönlicher Umgang mit dem Gast**

* Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
* Das Servicepersonal trägt während der Arbeit eine Mund-Nasen-Bedeckung

**Mitarbeiter Atrium**

* Die Mitarbeiter des Atriums bekommen vor der Veranstaltung eine Hygienebelehrung, die sie schriftlich bestätigen.
* Es wird kein Mitarbeiter im Einsatz sein, welcher an Durchfall, Husten, Schnupfen, Heiserkeit oder Geruchs- und Geschmacksverlust in Verbindung mit Fieber leidet.

**Mitarbeiter / Gäste**

* Für die vor Ort anwesenden Mitarbeiter und für die Gäste gilt das Gleiche. Wer an den oben genannten Symptomen leidet, erhält keinen Zutritt.
Die Gäste werden bereits in der Einladung darum gebeten, in einem solchen Falle von der Anreise abzusehen.

**Gästestatus**

* Der Veranstalter ist verpflichtet, den Status der Gäste (geimpft, genesen oder getestet) vorab abzufragen und zu dokumentieren. Ist ihm dies nicht möglich, stellt die ARG dafür Personal (kostenpflichtig) zur Verfügung.

**Verhalten am Buffet**

* Es ist eine Handdesinfektion am Buffet möglich
* Die Gäste sind verpflichtet, am Buffet eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen
* Auf dem Boden vor dem Buffet befinden sich Abstandsmarkierungen von 1,5 m

für den Personen-Abstand

* Das Anstellen der Gäste am Buffet ist in Form eines Einbahnstraßensystems organisiert