

## Covid-19 kodeks for RestauratørNetværket i Aarhus – DRAFT

Nærværende kodeks er udarbejdet for at sikre fælles spilleregler for alle medlemmer af RestauratørNetværket i Aarhus. Af hensyn til samarbejdet med henholdsvis Østjyllands Politi og Aarhus Kommune, er det centralt, at alle restauratører indgår i et gensidigt forpligtende sektorpartnerskab, hvor målet er at minimere spredningen af Covid-19 via restaurationer.

Målet er at sikre gæsterne mest mulig **tryghed**, når de går i byen i Aarhus. Der er derfor opsat officielt informationsmateriale fra Sundhedsstyrelsen om god hygiejne og hensigtsmæssig adfærd i det offentlige rum.

Ligeledes overholdes alle gældende anbefalinger fra sundhedsmyndighederne, det være sig især i forhold til hygiejneregler med opstilling af både spritstationer og hyppig rengøring af serveringslokaler og toiletter. Endvidere er alle serveringsområder indrettet, så der sikres afstand på minimum 1 meter mellem gæster, der ikke er en del af det samme selskab. Restauratørerne opfordres til at udarbejde egenkontrol eller procedure til sikring af at rengøringsopgaverne udføres løbende (se vedlagte bilag som inspiration)

Der tages afstand fra alle forsøg på at omgå myndighedernes Covid-19 regler og retningslinjer:

1. Serveringsområdet opmåles uden nogen form for inddragelse af areal til bar, kontorer m.v., der ikke er en del af det offentlige serveringsområde, hvor gæsterne må opholde sig. Derefter udregnes antal gæster, der må være i restaurationen. Der skiltes med dette maksimale antal gæster udenfor baren. Gæsteantallet er ikke inklusiv personale på arbejde.
2. Der modtages kun private fester, hvor der er en anerkendelsesværdig anledning til arrangementet, samt hvor gæsterne i det væsentlige kender hinanden i forvejen. Alle øvrige private fester, der ikke overholder retningslinjerne, afvises af restaurationen.
3. Med den gældende åbningstid til kl. 22.00, er det vigtigt at sikre at alle gæster er ude af lokalet senest kl.22.00 og der dermed kun er ansat personale i lokalerne.
4. For at sikre, at adfærden på restaurationen (både ude og inde) er hensigtsmæssig i forhold til Covid-19, er der dedikeret personale til henholdsvis håndtering af gæster ved ankomst, overholdelse af ordensregler samt opfølgning på hygiejnen (rengøring, håndsprit, mundbind etc.)
5. Alle gæster informeres og opfordres af restaurationerne til at installere "Smitte Stop" app'en på deres smartphones, for således at kunne foretage smittesporing i tilfælde af Covid-19 tilfælde på de enkelte steder.
6. Serveringspersonale og andre medarbejdere, som er i tæt kontakt med gæsterne, skal være ekstra opmærksomme på symptomer og bør lade sig blive frivilligt testet ved den mindste tvivl om smitte.
7. Der vil blive fokuseret i højere grad på "ansvarlig udskænkning", hvorfor synligt berusede personer vil blive afvist i døren uden krav på yderligere forklaring.
8. Der vil ikke blive "opfordret til fest", hvorfor langt største delen af gæstens aktivitet skal foregå siddende – medmindre man i som opmåling jf. punkt 1 – har taget højde for 4 m<sup>2</sup> pr. gæst.

RestauratørNetværket i Aarhus ønsker sammen med Østjyllands Politi og Aarhus Kommune, at alle gæster oplever den størst mulige tryghed i forhold til at gå i byen og være en del af det sociale fællesskab.

Med den nuværende situation, og løbende nye restriktioner, opdateres Kodekset løbende for at følge de til enhver tid restriktioner og retningslinjer og sikre en konkret og ensartet holdning blandt restauratørnetværket.

Senest revideret oktober 2020

	Hvor ofte	Hvem har opgaven + dags dato/signatur	Evt. beskrivelse af arbejdsopgavens omfang
<b>Dørhåndtag ved indgang til restauranten/cafe/bar</b>	Hver 2. time		
<b>Dørhåndtag ved toiletter (ekstra ift den planlagte rengøring af toiletter)</b>	Hver 2. time		
<b>Overflader ved bar, hvis kunderne henvender sig der ved bestilling - ellers efter behov</b>	X 1 i timen samt ved spild		
<b>Rengøring af spritstandere</b>	1 gang dagligt (lige før åbningstid) og suppleret med 1 gang i løbet af åbningstiden, hvis der er åbent mange timer i løbet af en dag.		
<b>Tjek/opskrift af spritstandere</b>	Afhængig af størrelsen af dispenser, så tjek x 1-3 pr. vagt.		
<b>Toilet</b>	Dette har I sikkert en standard for, men vær opmærksom på at der kontinuerligt er opfyldt med papirhåndklæder og sæbe – evt. koble det med aftørring af håndtag.		
<b>Andre områder, der er relevante for branchen</b>	?		

Husk: Hvis I bruger alkohol til desinfektion af dørhåndtag o.l. så skal det være specielt alkohol til brug for rengøring af overflader – hvis I bruger håndsprit lægger det en fedtet hinde oven på fladen, som alkoholen ikke kan trænge igennem og emnet forbliver urent. Ellers, vand og sæbe er absolut et godt første valg.