

Hygienekonzept für unsere Gäste sowie Mitarbeiter

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

Wir bitten unsere Gäste sowie unsere Mitarbeiter folgende Hygieneregeln zu beachten.

1. Grundlegendes

- Alle Gäste werden beim Besuch im Restaurant durch einen Mitarbeiter unseres Serviceteams mittels Luca App registriert
- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen sicher
- Wir stellen sicher, dass unsere Gäste eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. stellen wir diese zur Verfügung
- Wir haben ein Lüftungskonzept erstellt
- Wir tragen dafür Sorge, dass unser Personal eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich

2. Mund- und Nasenbedeckung

- Eine FFP2 oder eine medizinische Maske ist von unseren Mitarbeitern sowie von unseren Gästen, solange sie ihren Platz am Tisch eingenommen haben, verpflichtend zu tragen
- In allen Räumen stellen wir Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung
- Gegebenenfalls wird durch das Restaurant ein zertifizierter Mundschutz zur Verfügung gestellt

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- In diesem Fall sollten sich Mitarbeiter sowie Gäste von unserem Restaurant fernhalten
- Oben genanntes wird durch die Geschäftsführung sowie durch die Mitarbeiter sichergestellt
- Melden Sie sich bei Ihrem Hausarzt und/oder Gesundheitsamt und besprechen Sie das weitere Vorgehen
- Begeben Sie sich in häusliche Isolation

4. Handhygiene

- Gründliches Händewaschen nach den Vorgaben inkl. Schulung der Mitarbeiter diesbezüglich
- Regelmäßige Händedesinfektion
- Desinfektionsmöglichkeiten sind in den Eingang- und Ausgangsbereichen, sowie in jeder Räumlichkeit zu finden

5. Reservierung durch den Gast

- Reservierung ausschließlich telefonisch oder per E-Mail
- Betreten des Restaurants erst bei Vorlage eines zertifizierten, negativen, tagesaktuellen Corona-Test
- Ein Selbsttest ist nicht zulässig, das Betreten des Restaurants ist in diesem Fall strengstens untersagt
- Das Vorliegen eines vollen Impfschutzes ersetzt die Pflicht der Vorlage eines negativen Corona-Tests, ein Impfpass ist den Mitarbeitern entsprechend vorzulegen
- Keine freie Platzwahl, der Gast wird durch unsere Servicemitarbeiter zu Ihrem zugewiesenen Tisch gebracht
- Die Registrierung bei der LUCA App erfolgt unter Aufsicht der Mitarbeiter

6. Am Eingang

- Registrierung mittels der LUCA App
- Desinfektion der Hände
- Es stehen Hinweisschilder zur Orientierung für die Gäste zur Verfügung
- Gäste ohne LUCA App werden mittels Kontaktformular registriert
- Betreten des Restaurants ausschließlich durch den Haupteingang
- Ausgang erfolgt über den kürzesten Weg

7. Im Restaurant

- Einhaltung der Handlungsanweisungen des Hygienekonzepts
- Tische und Stühle nach Gäste-Wechsel desinfizieren
- Abstand von 1.5 Metern wahren
- Gläser werden ausschließlich in der Spülmaschine bei 90 Grad gereinigt
- Bestecke werden ebenfalls ausschließlich in der Spülmaschine bei 90 Grad gereinigt
- Tischdeko desinfizieren (Vasen)
- Menagen nur auf Nachfrage reichen und nach Benutzung sofort desinfizieren
- Ausreichend lüften
- Speise- und Getränkekarte nach Gebrauch desinfizieren
- Regelmäßiges Händewaschen und desinfizieren
- Bezahlung ausschließlich am Tisch
- Um den gebotenen Abstand zu halten wird unser Festsaal mit genutzt
- Stühle werden zur einfacheren Desinfektion neu bezogen

8. Toiletten

- Die Toiletten werden zwei mal täglich gereinigt
- Betreten der Toiletten nur durch eine Person zurzeit
- Tragen des Mund- und Nasen Schutzes auf den Laufwegen
- Stündliches Desinfizieren
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung
- Offene Fenster zum Lüften

9. Außengastronomie

- Grundsätzlich gelten im Außenbereich die gleichen Hygieneregeln wie im Innenbereich
- Plätze auf der Terrasse werden ausgeweitet um die Innengastronomie zu entlasten
- Zusätzliche Anschaffung von Tischen und Stühlen
- Eine Mund und Nasenbedeckung ist auch hier bis zur Einnahme des Sitzplatzes verpflichtend zu tragen

10. Küche

- Ausreichend Abstand zu den Kollegen halten
- Regelmäßiges Händewaschen und desinfizieren
- Schulung des Personals
- In der Spülküche muss auf eine genaue Trennung von schmutzigen und sauberen Geschirr geachtet werden
- Arbeitsmaterialien regelmäßig reinigen und desinfizieren

11. Umgang mit dem Gast

- Wahrung des Abstandes von 1.5 Meter
- Mitarbeiter und Gast Kreuzung vermeiden
- Nach Gebrauch werden Arbeitsmittel sofort desinfiziert
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen
- Tischpläne machen
- Das Händeschütteln ist untersagt und zu vermeiden
- Sicherstellen, dass der Gast die Mund und Nasen Bedeckung erst am Tisch abnimmt
- Wie gewohnt aber mit Abstand und Respekt

12. Umgang mit den Mitarbeitern

- Immer wenn möglich Abstand halten
- Servicemitarbeiter tragen einen zertifizierten Mund und Nasenschutz
- Zwei mal die Woche erfolgt ein zertifizierter Corona Test der Mitarbeiter, dieser wird registriert und dokumentiert
- Regelmäßige Schulung der Mitarbeiter
- Durch die Geschäftsleitung wird den Mitarbeitern ausreichend Schutzausrüstung wie z.B Mund Nasen Bedeckungen, Handschuhe etc. Gestellt
- Auch Flüssigseife und Desinfektionsmittel wird den Mitarbeitern in ausreichender Menge gestellt

13. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- Digitalisierung (Gästeregistrierung mittels neuer elektronischer Geräte)
- Neuanschaffungen verschiedener Möbel um Hygienemaßnahmen besser durchsetzen zu können

- Anschaffung weiterer Werbetafeln um Hygieneregeln für Gäste besser sichtbar zu machen

Wir bitten unsere Gäste das Hygienekonzept vor Besuch des Restaurants aufmerksam durchzulesen. Missverständnisse werden dadurch vermieden.

Die Einhaltung unserer Hygieneregeln ist von hoher Bedeutung, um die Sicherheit unserer Mitarbeiter sowie der Gäste sicherzustellen.

Die Einhaltung der Hygieneregeln wird durch die Geschäftsleitung sowie unserer Mitarbeiter aufmerksam beobachtet. Ein Besuch unter Nichteinhaltung der Hygieneregeln ist somit nicht gestattet.

W. Friedrichs

Wolfgang Friedrichs (Geschäftsleitung)

Restaurant Handelskrug

Dorfstraße 19

25870 Oldenswort

Geschäftsführer

Wolfgang Friedrichs

Tel. 04864/800