

Hygienekonzept

Vorgehen nach Leitfaden vom 13.05.2020 der DEHOGA SH

1 Reservierungen

- Reservierungen werden Priorisiert!
- „walk in - Gäste“ unmittelbar registrieren (Vorlage: Gästeregistrierung)
- Tischreservierungen erfolgen ausschließlich von JaS per Telefon, Whats App, FB oder e-Mail
- Erhebung von Gästedaten laut „Gästeregistrierung“-Formblatt, vorzunehmen durch Stationskellner
- Gästeplatzierung/Tischzuweisung anhand Reservierungsplan durch ServiceMA

2. Abstand

- Die Zahl der anwesenden Gäste darf max. 50 Personen nicht überschreiten, Bei uns stellt sich das wie folgt dar:
 - Restaurant: max. 24 pax
 - Terrasse: max. 24 pax
- Sitzplätze (innen wie außen) haben einen Mindestabstand von 1,5m, gemessen von Stuhllehne zu Stuhllehne, dies wird vor jeder Belegung geprüft
- Hinweise Hängen in den (2) Schaukästen vor dem Grundstück und im Treppenabgang
- Die Tische werden für die vorliegenden Reservierungen vorgesehen, nicht reservierte Tische sind für 2 Personen einzudecken
- Tischgruppen sind zulässig bis max. 10pax bei Gästen aus max. 2 Haushalten
- Der Mindestabstand für alle Menschen und Situationen liegt bei aktuell 1,5m, ausgenommen sind Tischgruppen untereinander (max. 2 Haushalte, s.o.)
- Der Verzehr jeglicher Speisen und Getränke ist ausschließlich am zugewiesenen Tisch gestattet, ausgenommen „take away“, hier gilt ein Mindestabstand von 100m zum Lokal
- Es befindet sich immer nur ein Mitarbeiter an der Bar
- Da Laufwege, Ein- sowie Ausgänge und der Gang zum WC nicht als „Einbahnstraße“ genutzt werden kann achten alle Mitarbeiter vom Service darauf dass der Abstand untereinander eingehalten wird und auch die Gäste untereinander den Abstand einhalten (können).
Vor allem beim Weg zum Toilettengang hat jeder Servicemitarbeiter seine Gäste im Blick!

3. Zahlungen

- Wir präferieren Zahlen „mit Karte“, das dafür zu verwendende Gerät befindet sich immer auf der Servicestation im Restaurant und wird nach jedem Gebrauch desinfiziert!
- Bei Barzahlung werden ausschließlich die dafür vorgesehene Schalen genutzt, welche sich außerhalb des Bezahlvorgangs immer auf der Servicestation befinden und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

4. Händehygiene

Wir stellen ausreichend Möglichkeiten zur Einhaltung der Händehygiene bereit.

Desinfektionsmittel Mitarbeiter:

- an der Bar
- auf der Servicestation
- in den jeweiligen Umkleieräumen und WCs
- In der Küche am Handwaschbecken, Pass, einzelnen Posten

Handwaschbecken für Mitarbeiter:

- Bar links
- Küche Handwaschbecken
- In den jeweiligen WCs

Desinfektionsmittel Gäste:

- auf den Tischen
- Im Eingang
- Auf den WCs
- Auf der Kommode vor den WCs

Handwaschbecken für Gäste:

- in den WCs

Ggf. Ist die Frischwasserzufuhr der
Terrasse und der Außenbar
auch noch zu nutzen, wird noch geklärt!

5. Maskenpflicht

- Alle Mitarbeiter haben immer die Pflicht einen Nasen-Mundschutz zu tragen
- Gäste sind verpflichtet einen Nasen-Mundschutz beim Betreten des Lokals zu tragen, können diesen am Tisch jedoch ablegen
- In allen öffentlichen Bereichen des Betriebes gilt Maskenpflicht, auch auf der bzw. den Terrassen

6. Öffnungszeiten

- Unsere Öffnungszeiten sind 12-14 Uhr und 17-22 Uhr
- Bei hoher Nachfrage wird die Öffnungszeit auf 12-16 und 17-22 Uhr erweitert, ggf. sogar 12-22 Uhr
- Um spätestens 21:45 Uhr erhält jeder Gast die Rechnung
- Ab 21:45 Uhr werden keine Bestellungen mehr angenommen, auch kein „take away“ . . . besonders nicht an Pfingstfeiertagen

7. Tischsettings

- Die Tische im Restaurant werden in der ersten Belegung (ab 17:00 Uhr) wie folgt (mit Handschuhen) eingedeckt:
 - Kerze
 - Blümchen
 - Hauptgangbesteck
 - Wassergläser
 - Einwegserviette

- Die Tische im Restaurant werden in der zweiten Belegung (ab 19:00 Uhr) wie folgt (mit Handschuhen) eingedeckt:
 - Kerze
 - Blümchen
 - Vorspeisenbesteck
 - Hauptgangbesteck
 - Wassergläser
 - Weingläser
 - Einwegserviette

- Die Tische im im Außenbereich werden wie folgt (mit Handschuhen) eingedeckt:
 - Lampe
 - Blümchen wenn vorhanden
 - Wassergläser
 - Einwegserviette

Salz, Pfeffer, Zucker, Milch, Ketchup, Mayo und sonstige Verbrauchs- sowie Zusatzartikel werden nur auf Anfrage in den dafür vorgesehenen Behältnissen gereicht und nach Gebrauch desinfiziert und oder gereinigt.

Nachgedeckt wird ausschließlich mit Handschuhen und den dafür vorgesehenen (schwarzen) Tellern.

Wir bieten ausschließlich gesetztes Essen an!

8. Karten

- Die Speisekarten befinden sich in den Schaukästen und am Tisch unter den darauf fixierten Folien und ggf. auch in Rahmen
- Getränkekarten befinden sich in Bilderrahmen an den Wänden, falls sie in die Hände genommen werden - desinfizieren!
- Weinkarten befinden sich ebenfalls in Bilderrahmen und werden nur auf Nachfrage gereicht, nach Gebrauch desinfizieren!
- Die Auswahl der Spirituosen erfolgt nur mündlich, auch um den Konsum einzudämmen

9. Reinigungsmaßnahmen

- Die Reinigung der Tischoberflächen erfolgt nach jeder Nutzung

- Wir verwenden keine Stofftischdecken
- Es sind nur Einwegservietten vorgesehen
- Es erfolgt eine regelmäßige Reinigung und oder Desinfektion aller Oberflächen, Türgriffe, Fenstergriffe, Handläufe und der sanitären Einrichtungen
- Wenn möglich werden die Eingangstüren offen gehalten
- Zwischen den Belegungen wird „Stoßgelüftet“
- Die Frischluftzufuhr (Lüftung Restaurant) ist immer an wenn Betrieb ist

10. Servicemitarbeiter

- Das Tragen von Nasen-Mundschutz ist Pflicht und der Schutz Schutz Ansicht wird vom Betrieb gestellt
- Es gibt einen wöchentlichen Dienstplan mit Bereichseinteilung
- Das Tragen von Handschuhen ist Pflicht
-

11. Außer-Haus-Verkauf oder auch Take away

- Verkauf nur mit Vorbestellung
- Ausgabe erfolgt am Hintereingang oder der Außenbar
- Der Verzehr ist erst min. 100m vom Grundstück entfernt erlaubt

12. WC

- siehe Punkt 2
- Das mittlere Herren Pissoir ist gesperrt (Abstand)
- Die Mitarbeiter tragen Sorge dass nicht mehr als eine Person zeitgleich den Treppenabgang nutzen, Ausnahme bei „Tischgruppen“
- Auf den WCs bindet sich immer (ausreichend)
 - Flüssigseife
 - Handtuchpapier (Einweg, Spender mit Sensor)
 - Desinfektionsmittel
- Die Servicemitarbeiter „kontrollieren“ in regelmäßigen Abständen mit Zuhilfenahme des dafür vorgesehenen Vordrucks

13. Maßnahme bei Infizierung

- Für den Fall einer infizierten Person im Betrieb sind die Meldewege nach Infektionsschutzgesetz einzuhalten, siehe „Pandemieplan“

14. Aushänge

- Betriebliches Hygienekonzept
- Gästehinweise
- Hausordnung
- Hygienerichtlinien (DEHOGA)