



## Hygiene- und Sicherheitskonzept

Sehr verehrte Gäste,

zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen haben wir uns das Ziel gesetzt auch in der Zukunft die Anforderungen an Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen im Kampf gegen die Covid-19 Pandemie zu erfüllen und somit einen möglichst sicheren Ablauf in unseren Räumlichkeiten zu gewährleisten. Der Schwerpunkt liegt im Innenbereich und auf die Vermeidung von Oberflächen- und Schmierinfektionen in allen Bereichen unserer Einrichtung. Dadurch versuchen wir das Infektionsrisiko auf ein Minimum zu reduzieren. Nachfolgend eine Auflistung der Maßnahmen, die wir umsetzen bzw. umgesetzt haben:

### **Restaurant & Eingangsbereich**

- Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäreinrichtungen auf die Corona bedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hingewiesen
- Warten Sie nach Betreten des Restaurants bitte im Eingangsbereich, es werden Ihnen Plätze zugewiesen
- Unsere Mitarbeiter tragen während der gesamten Zeit im Restaurant eine medizinische Maske, entsprechen den aktuellen behördlichen Vorgaben und zu unserem eigenen Schutz vor möglichen Infektionen
- Die Abläufe im Restaurant werden so gestaltet, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten eingehalten werden kann.
- Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet
- Bei Gäste- und Personalwechsel werden berührte Flächen desinfiziert.
- Bei schönem Wetter wird der Innenraum regelmäßig gelüftet

- Digitale Fiebermesser zur kontaktlosen Messung von Gästen & Mitarbeiter
- Alle haptischen Kontaktpunkte (z.B. Kugelschreiber, Reservierungshalter u.v.m)
- Das Personal wird geschult Gläser und Tassen möglichst weit unten anzufassen
- Die Tischwäsche wird regelmäßig von unserem lokalen Reinigungsdienstleister gewaschen
- Wir verfügen in der Gaststätte über eine Klimaanlage
- Die Tische werden im Abstand platziert, so dass Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander einhalten
- Warten Sie nach Betreten des Restaurants bitte im Eingangsbereich, es werden Ihnen Plätze zugewiesen

## **Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten**

- Vor- und nach Veranstaltungen werden die Räumlichkeiten in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, häufig gelüftet
- Die Laufwege im Rahmen von Veranstaltungen und im regelbetrieb sind breit genug
- Passend zum Veranstaltungsformat wird ein Konzept ausgearbeitet und durchgeführt
- Unsere Mitarbeiter sind geschult und bestens auf alle Situationen und Einhaltung der Hygienemaßnahmen vorbereitet
- Hocheffiziente HEPA-Lüftungsgeräte mit Reinraumfilter H14, die dafür sorgen, dass Luftpartikel permanent gefiltert werden und dadurch den Virenteil in der Raumluft auf ein Minimum abzusenken
- Hygienespender sind stets aufgefüllt und Kontaktflächen werden umgehend gereinigt
- Kontaktlose Desinfektionsmöglichkeiten im Eingangsbereich stehen zur Verfügung
- Nach Abtragen von Tellern und Gläsern werden die Hände regelmäßig gewaschen
- Die Kassenoberfläche wird in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert
- Leerung der Abfalleimer im Außenbereich
- Unsere Speisekarten sind abwaschbar und werden oft gereinigt

## **Küche, Gangbereiche & Lagerräume**

- Das Küchenpersonal hat täglich genug Schutzausrüstung (Bsp. Mund-Nasen-Schutz, Einweghandschuhe und Desinfektionsmittel etc.) zur Verfügung
- Reinigungstücher werden häufiger gewechselt
- Arbeitsmaterial wird häufiger bei hohen Temperaturen gewaschen
- Das Geschirr wird in einer Geschirrspülmaschine bei hohen Temperaturen gereinigt

- Häufiges Händewaschen und regelmäßiges Desinfizieren wird durchgeführt

## **Sanitär- und WC-Bereich**

- Handreinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten stehen zur Verfügung
- Flüssigseife zum kontaktlosen säubern der Hände
- Die Reinigungsintervalle sind verkürzt
- Türklinken werden öfter desinfiziert
- Seperate Hinweisschilder für Verhaltensregeln sind vorhanden
- Dyson Händetrockner mit HEPA-Filter in unseren Toiletten, um etwaige Übertragungen von Viren zu vermeiden

Herzliche Grüße, Ihr Team von der Alten Stadtgrenze

---