

## Hygienekonzept

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

### **1. Mindestabstand vom 1,5m**

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen und Gäste über die Abstandsregeln
- Empfang der Gäste an der Tür
- Gästeeinweisung durch das Personal, Gäste werden zum Platz begleitet
- Keine Entgegennahme der Garderobe, Garderobe verleiht am Platz
- Gäste sind angehalten an Ihrem Tisch zu bleiben
- Tische und Stühle werden entfernt oder kenntlich gemacht, dass diese nicht genutzt werden dürfen
- Kontrolle über Einhaltung der Abstandsregeln

### **2. Mund-Nasen-Bedeckungen**

- Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, am Tisch darf diese abgenommen werden
- Abstand von 1,5m zu anderen Gästen und Personal einhalten, ansonsten ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen
- Service- und Küchenpersonal trägt Mund-Nasen-Schutz in Umgang mit Gästen und wo der Abstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann
- Im Toiletten- und Flurbereich ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen

### **3. Handlungsweise für Verdachtsfälle**

- Aufforderung an die betroffene Person, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Kein Zutritt für Gäste mit Verdachtssymptomen

### **4. Am Eingang**

- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion
- Aushang Hinweisschilder sowie Hygienekonzept

## 5. Wichtige Hinweise für den Besuch bei uns

- Gäste sind angehalten, vorab zu reservieren, um Überbuchungen zu verhindern
- Gäste müssen am Tisch einen Meldeschein ausfüllen (Name, Telefonnummer, Adresse) oder die LUCA-App nutzen
- Gäste müssen einen Impfausweis, eine Genesen-Bescheinigung oder einen negativen Corona-Test (nicht älter als 24 Stunden) vorzeigen

## 6. Im Restaurant

- An einem Tisch dürfen sich nur Personen aufhalten, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushaltes, Familien)
- Besteck und Gläser werden mit Handtuch/Handschuhen eingedeckt
- Bewirtung am Tisch
- Digitale Speisekarte (als Download per QR-Code)
- Speisekarten zur Mehrfachanwendung werden nach jedem Gebrauch desinfiziert
- keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung auf den Tischen (z.B. Salzstreuer/Pfeffermühlen)
- Tischdecken werden nach jedem Besuch gewechselt
- Reinigung der Tischdeko (Kerzenständer o.Ä.) nach jedem Gastwechsel
- Umstellung auf Portionsverpackung (Zucker, Kondensmilch)
- Papierservietten anstatt Stoffservietten
- Tische und Stühle werden nach jedem Besuch desinfiziert
- Ermöglichung von kontaktloser Bezahlung
- EC-Geräte, Telefone und Kassenoberfläche werden regelmäßig desinfiziert
- Regelmäßiges Desinfizieren von Türklinken und Oberflächen
- Regelmäßiges Lüften der Restaurträume

## 7. Toilette

- Nutzung von Papierhandtüchern
- Aufstellung von Seifen- und Desinfektionsspender
- Regelmäßig Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Führung von Reinigungslisten mit Uhrzeitangabe

## 8. Außengastronomie

- Weitläufiges Aufstellen der Tische, um den Mindestabstand einzuhalten

## 9. Küche

- Mindestabstand von mind. 1,5m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder Mund-Nasen-Schutz tragen
- Regelmäßiges Lüften
- Genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr in der Spülküche

## 10. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen
- Beim Servieren und Abräumen, wenn möglich, nicht sprechen
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges und gründliches Händewaschen

## 11. Umgang mit Mitarbeiter/innen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und aushängen, für die Mitarbeiter gut lesbar
- Regelmäßige Mitarbeitergespräche führen
- Mund-Nasen-Schutz wird zur Verfügung gestellt
- In den Umkleidekabinen private und Arbeitskleidung trennen

## 12. Sonstige Maßnahmen

- alle unsere Restauranträume besitzen mobile FRIDA-Filteranlagen zur Vorbeugung gegen Viren, Allergene und Staub
- unsere Säle, der Fest- und Brunnensaal, besitzen eingebaute Plasma-Quad-Plus-Filter, die durch moderne Filtertechnologie weniger Schadstoffe (Viren, Allergene, Staub) in der Luft garantieren (zudem sind unsere Säle klimatisiert)
- Nutzung automatisch öffnender Schiebetüren