

Hygienekonzept

Anders Turmberg GmbH

Gastronomie Winterzauber, Restaurant und Schäferwägen

1. Eingang/Eingangskontrolle

Die Verhaltensweisen und Corona-Regeln in unserem Betrieb sind für alle Gäste gut sichtbar im Eingangsbereich angebracht. Alle Mitarbeiter*innen sind geschult und werden kontinuierlich mit den geltenden Corona-Regeln vertraut gemacht.

Die Mitarbeiter*innen achten beim Einlass der Gäste darauf, dass diese und die wartenden Gäste Mund- und Nasenschutz tragen bzw. weisen sie auf die Pflicht dazu hin. Zudem wird die Abstandsempfehlung von 1,5m eingehalten, soweit es die örtlichen Gegebenheiten zulassen. Der Wartebereich sowie der Winterzauber sind im Außenbereich platziert, um das Infektionsrisiko gering zu halten. Die Steuerung der Personenströme auf den Laufwegen erfolgt durch Absperrungen. Ein- und Ausgang sind voneinander abgetrennt, so ist nur eine Laufrichtung möglich.

Hinsichtlich des 2G-Zugangs findet die Kontrolle der notwendigen Bescheinigungen (Impfpass/Genesenenzertifikat) statt. Dafür wird die CovPass Check App genutzt und der Ausweis kontrolliert. Die Mitarbeiter*innen sind dafür geschult und ausdrücklich befugt, Gäste abzuweisen. Offensichtlich kranken Personen wird der Zugang verwehrt.

Die Registrierung der Gäste zur Kontaktnachverfolgung wird von den Mitarbeiter*innen ebenfalls überwacht und ist möglich mit der Luca-App oder per Hand.

2. Maskenpflicht

Im Betrieb gilt generell Maskenpflicht, ausgenommen ist der Konsum von Getränken und Speisen an (Steh-)Tischen.

Die Mitarbeiter*innen sind angehalten, gegenüber den Gästen auf die Einhaltung der Maskenpflicht hinzuwirken.

Es besteht Maskenpflicht für alle Mitarbeiter*innen und externe Dienstleister*innen.

3. Toiletten

Es besteht Maskenpflicht auf dem Weg zur und in der Toilette.

Im Eingang zu den Toiletten sind Desinfektionsspender aufgestellt und werden regelmäßig nachgefüllt.

In den Toilettenanlagen sind Seifenspender aufgestellt und werden regelmäßig nachgefüllt.

Türklingen und Armaturen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Es werden mehrere Reinigungszyklen pro Tag festgelegt und regelmäßig gelüftet.

4. Winterzauber

Tische und Sitzgelegenheiten werden regelmäßig nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert.

Auf Speise- und Getränkekarten wird soweit möglich verzichtet, bzw. es werden abwischbare Materialien verwendet und nach jeder Benutzung desinfiziert. Speise- und Getränkekarten sind ausgehängt und es ist eine kontaktlose Bezahlung möglich.

Sitzplätze und Selbstbedienungsbereiche sind voneinander getrennt, zwischen Sitzplätzen und Selbstbedienungsbereich wird ein Mindestabstand eingehalten.

Kasse, Getränke und Speisen sind an verschiedenen Orten aufgebaut und abzuholen, um den Andrang zu entzerren.

In der Getränkehütte sind bauliche Schutzvorrichtungen vorhanden (Plexiglasabtrennungen).

5. Restaurant

Im Eingangsbereich befindet sich ein Desinfektionsspender.

Tische und Sitzgelegenheiten werden regelmäßig nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert.

Auf Speise- und Getränkekarten wird verzichtet.

Es ist eine vorherige Reservierung notwendig. Die Gäste sind mit ausreichend Abstand zueinander platziert.

Innenräume werden regelmäßig gelüftet.

6. Schäferwägen

Tische und Sitzgelegenheiten werden regelmäßig nach jeder Nutzung gereinigt und desinfiziert.

Auf Speise- und Getränkekarten wird verzichtet.

Es ist eine vorherige Reservierung notwendig. Die Gäste sind nicht mit anderen Gästen in Kontakt, sondern in ihrer Gruppe allein in einem der Wägen.

7. Reinigung/Spülküche

Tische und Theken werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Arbeitsutensilien und benutzte Gläser werden nach Gebrauch möglichst heiß gespült.

Lappen und Handtücher werden häufig gewechselt.

8. Mitarbeiter*innen

Mitarbeiter*innen haben eine Einweisung in das betriebliche Hygienekonzept erhalten. Diese sowie das Sicherheits- und Reinigungspersonal werden in die Vorgaben der aktuell geltenden Corona-VO eingewiesen. Bei Krankheitssymptomen ist das Erscheinen am Arbeitsplatz untersagt. Erkrankungen wie Fieber, Husten oder Halsschmerzen sind sofort der Betriebsleitung zu melden.

Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter*innen und externe Dienstleister*innen.

Die Nies- und Hustenetikette ist zu beachten. Häufiges gründliches Händewaschen vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten.

Der Arbeitgeber stellt ausreichend Tests zur Verfügung (mind. 2 pro Woche), sowie ausreichend Schutzausrüstung wie Mund-und-Nasen-Schutz und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel.

Mitarbeiter*innen beachten ein hohes Maß an Sauberkeit und Körperhygiene und desinfizieren sich regelmäßig die Hände. Körperkontakt (insbesondere Händeschütteln, Umarmungen etc.) mit Gästen oder Kolleg*innen wird vermieden.

Mitarbeiter*innen werden angehalten sich zu impfen und regelmäßig zu testen.

Auf gemeinsame Pausen und Besprechungen in engen Räumen wird verzichtet.

Mitarbeiter*innen und externe Dienstleister*innen haben einen 3G Nachweis zu erfüllen.