

Hygienekonzept Gastronomie-Betrieb während Corona-Pandemie

Dieses Konzept gilt für den folgenden Gastronomiebetrieb für den Bereich Gaststätte / Restaurant / Biergarten:

Bellmanns Gasthof Fischerhude, Landstraße 1 in 28870 Ottersberg

Telefon: 04293 – 312

Webseite: www.bellmannsgasthof.de Mail-Adresse: info@bellmannsgasthof.de

Einleitung

Aufgrund der anhaltenden Pandemie-Lage in Deutschland und auf der Welt sind strenge Hygieneauflagen im öffentlichen Raum erforderlich. Sie dienen der Eindämmung des neuartigen Corona-Virus und der Nachverfolgung von Infektionsketten durch die zuständigen Behörden im Falle von konkreten Infektionen oder Verdachtsfällen. Die im Nachfolgenden beschriebenen Maßnahmen sind daher dringend einzuhalten und zu verfolgen, eben wie die aktuelle Gesundheitspolitik, das Ziel eine Verbreitung der Virusinfektion zu verlangsamen. Wir möchten unterstreichen, dass nicht nur der Eigenschutz im Fokus liegen sollte, sondern vor allem auch der Schutz der Mitmenschen.

Dazu werden Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln in unserem Lokal vorgegeben. Dies betrifft sowohl das Verhalten unserer Gäste, jedoch auch Maßnahmen und Regeln für unser Personal. Weiterhin sind zur Verfolgung der Infektionsketten Kontaktdaten zu dokumentieren.

In dieser neuen und ungewohnten Situation, die vielen auch nach wie vor befremdlich erscheinen mag, bitten wir dennoch um Besonnenheit und ein freundliches Miteinander. Sollte es nicht immer gleich so schnell gehen wie gewohnt oder mal etwas nicht funktionieren wie gedacht, bleiben wir entspannt. Immer vor Augen halten wir uns, dass wir unser Bestes geben, um unsere Mitmenschen und uns selbst zu schützen.

Allgemeine Hygieneregeln für unser Personal

- Auch unser Personal ist angehalten, die bekannten Regeln der Händehygiene, Hustenetikette und Abstandshaltung zu gewährleisten. Vor allem regelmäßiges Händewaschen ist erforderlich.
- Auf Körperkontakte (Händeschütteln, dichtes aneinander vorbeitreten am Tresen, Schulterklopfen im Vorbeigehen o.Ä.) ist zu verzichten! Wir weisen uns gegenseitig auf unterbewusstes Fehlverhalten sachlich freundlich hin.
- Wir verzichten beim Servieren und Abräumen der Speisen auf das Sprechen.

Allgemeine Hygieneregeln für unsere Gäste

- Unsere Räumlichkeiten sind nur über zwei Eingänge (Hausseite Landstraße / Hausseite Kirchstraße) zu betreten. Beim Betreten warten Sie bitte am Tresen / Reservierungstisch, wir weisen Ihnen gerne einen Tisch mit ausreichend Abstand zum Nachbartisch zu.
- Alle Gäste sollten sich vor dem Betreten des Lokals telefonisch anmelden und reservieren. Gerne melden sich unsere Gäste unter Tel. 04293 312.

- Bitte achten Sie auf die Einhaltung des Abstands von mindestens 1,5 Metern. Dies gilt auch für die Platzierung von haushaltsfremden Personen am Tisch (Sitzplätze schräg gegenüber).
- An Tischen dürfen maximal zwei haushaltsfremde Personen platziert werden.
- An den Eingängen und auf den Toiletten stellen wir Händedesinfektionsmittel bereit. Wir bitten unsere Gäste eigenverantwortlich auf eine pflichtbewusste Händehygiene zu achten.
- Die aktuell empfohlenen Hygienemaßnahmen hängen wir in Plakatform gut sichtbar in den Eingangs- und Toilettenbereichen aus.
- Wir empfehlen unseren Gästen in den Eingangsbereichen einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Dieser sollte erst nach Platzeinnahme abgesetzt werden. Vor dem Verlassen des Lokals sollte der Mund-Nasen-Schutz wieder aufgesetzt werden.
- Die Garderobe verbleibt am Platz der Gäste und kann von unserem Personal nicht entgegengenommen werden. In Ausnahmefällen sind wir gesundheitlich / körperlich eingeschränkten Gästen natürlich behilflich.

Dokumentation der Gäste- und Personaldaten

- Sofern es zu einem Infektionsgeschehen kommt, sollten die möglichen Kontakte zu Personen in der stillen Phase vor Ausbruch der Krankheit nachvollziehbar sein. Auch wenn sich eine Person noch nicht krank fühlt, kann sie bereits andere Menschen anstecken.
- Wir dokumentieren für möglichst hohe Transparenz bei den Infektionsketten die Kontaktdaten unserer Gäste und notieren ihre Aufenthaltsdauer im Lokal. Dazu stellen wir unseren Gästen am Sitzplatz einen Vordruck zur Dokumentation der Kontaktdaten bereit.
- Unsere Gäste füllen den Kontaktbogen vor Abgabe ihrer Bestellung aus. Wer den Bogen noch nicht ausgefüllt hat, muss kurz getröstet werden.
- Der Bogen bleibt bis zum Abkassieren am Tisch. Beim Bezahlen wird die Endzeit auf dem Bogen eingetragen und der Bogen vom Tisch mitgenommen.
- Die Kontaktdaten werden sicher im Hause verwahrt und nach etwa vier Wochen vernichtet. Die Daten werden nicht elektronisch gespeichert und ausschließlich zum Nachvollziehen einer Infektion verwendet.
- Die Arbeitszeiten unseres Personals sind ebenfalls bekannt und werden ggf. zum Nachverfolgen von Infektionsketten offengelegt.

Dokumentation

Das gesamte Personal ist in das Hygiene-Konzept zu unterweisen. Die Unterweisung wird dokumentiert. Sämtliche Informationen zum Hygienekonzept werden zugänglich ausgelegt.

Weitere Informationen

Ergänzend und auch als Grundlage dieses Konzepts sollten weitere Leitfäden gründlich gelesen und verstanden werden.

- Skript der DeHoGa Niedersachsen „Wiedereintritt unter den Bedingungen der Corona-Krise“
- Formular DeHoGa Niedersachsen „Corona-bedingt Gäste-Registrierung“
- DGUV Plakat „Corona-Virus - Allgemeine Schutzmaßnahmen“

Hygienekonzept Corona-Pandemie Version 1.0		
Stand: 08.05.2020	Erstellt: Y. Fischer	Geprüft: H. Bellmann