

Hygienekonzept Restaurant

Grundlagen

Unser Hygienekonzept bezieht sich auf die Verordnung der Landesregierung Baden-Württemberg über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (CoronaVO) in der ab 30. September gültigen Fassung und seiner Unterverordnungen, sofern sie anzuwenden sind.

Zutrittsverbot

Das Betreten des Restaurants ist für Personen verboten, die:

1. in Kontakt zu einer mit dem Coronavirus infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt nicht mindestens 14 Tage vergangen sind,
2. typische Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Fieber, trockener Husten, Störung des Geschmacks- oder Geruchssinns, aufweisen, oder
3. keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

Allgemeine Anforderungen

1. Mindestabstand
 - Es ist stets der Mindestabstand von 1,50 m zu anderen Gästen einzuhalten. Dies gilt insbesondere auf den Wegen zum Tisch, zum Buffet, zur Toilette und beim Verlassen des Restaurants.
 - Am Tisch selbst ist kein Mindestabstand unter den Gästen einer Familie zu halten.
 - Die Mitarbeiter/innen halten soweit dies beim Servieren möglich ist, den Mindestabstand von 1,50 m ein.
2. Mund-Nasen-Bedeckung
 - Die Gäste müssen überall, außer direkt an ihrem Sitzplatz, die Mund-Nasen-Bedeckung so tragen, dass Mund und Nase bedeckt sind.
 - Die Mitarbeiter/innen weisen Gäste, die dies nicht wie vorgeschrieben umsetzen darauf hin. Im Weigerungsfall wird die Bedienung im Restaurant untersagt und der Gast gebeten, das Restaurant zu verlassen.
 - Gäste, die behaupten, keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen zu dürfen, müssen ihren ärztlichen Bescheid oder eine Kopie davon vorlegen. Anderenfalls ist wie o. g. zu verfahren.
 - Mitarbeiter/innen tragen stets die Mund-Nasen-Bedeckung. Ausnahmen sind nur dann zulässig, wenn kein Gästekontakt erfolgt (z. B. in der Küche oder außerhalb der Öffnungszeiten des Restaurants bei der Vor- bzw. Nachbereitung).
3. Hände-Desinfektion
 - Am Eingang des Restaurants steht ausreichend Desinfektionsmittel bereit. Die Gäste desinfizieren sich vor Betreten des Restaurants die Hände.
 - Auf den Toiletten ist ausreichend Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Es werden ausschließlich Einweghandtücher genutzt.

Tischordnung

- Die Tische stehen, dass der Mindestabstand von 1,50 m von Gast zu Gast eingehalten werden kann.

- Die Gäste bekommen ihren Tisch zugewiesen und werden auf direktem Weg zum Platz geschickt. Eine Begleitung ist nicht erforderlich.
- Soweit es möglich ist, bekommt jeder Hotelgast während des gesamten Aufenthaltes denselben Platz. Möchten sich Gäste zusammensetzen, ist dies mit den Servicemitarbeiter/innen vorab zu besprechen. Ein tägliches Umsetzen ist nicht gestattet.

Frühstücksbuffet

- Das Frühstück wird als Buffet gereicht. Die Gäste werden angehalten, nur tischweise zum Buffet zugehen. Auf dem Weg zum Buffet und am Buffet ist stets die Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Die Speisen können vom Gast selbst genommen werden. Hierzu sind entsprechende Anleger vorhanden. Es wird weiteres Anlegebesteck bereit gehalten, sodass der Gast auch sein eigenes Anlegebesteck nutzen und hinterher mit zu seinem Tisch nehmen kann.
- Außerdem stehen Einweghandschuhe zur Verfügung, die der Gast nutzen kann. Diese nimmt der Gast dann mit zu seinem Platz.
- Das Zurücklegen von Speisen ist untersagt.

Gästeerfassung

Jeder Gast muss mit Ankunft und Aufenthaltszeit erfasst werden. Hierbei gilt:

- Hausgäste und Wohnmobillisten, die auf unserem Platz übernachten, werden nur namentlich erfasst.
- Externe Gäste werden mit Kontaktdaten (Adresse und Tel. Nr. oder E-Mailadresse) erfasst.
- Bei offensichtlich falschen Angaben (z. B. Donald Duck, Pippi Langstrumpf o. ä.) wird der Gast darauf hingewiesen, richtige Angaben zu machen. Anderenfalls erfolgt keine Bewirtung und der Verweis aus dem Restaurant.
- Die Mitarbeiter/innen erfassen den Aufenthalt im Restaurant je Schicht.

Lüftung

- Vor und nach jeder Servicezeit wird das Restaurant gut gelüftet.
- Wenn die Witterung es zulässt (es den Gästen nicht zu kalt wird), bleibt ein Fenster geöffnet.
- Die Klimaanlage wird nicht betrieben.

Reinigung und Desinfektion

- Alle Gegenstände, die bestimmungsgemäß in den Mund genommen werden sowie Geschirr und Anlegebesteck, werden in der Spülmaschine bei über 65°C desinfizierend gereinigt,
- häufig berührte Gegenstände und Flächen werden regelmäßig gereinigt,
- die Reinigungsarbeiten werden dokumentiert.