



Hygienekonzept

1. Grundsätze

In unserer Gaststätte gelten, in Anlehnung an die gesetzlichen Vorgaben, folgende Grundsätze:

- Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 Metern.
- Tragen einer medizinischen Maske in Innenräumen, außer am Tisch.
- Auf körperlichen Kontakt (Händeschütteln, Umarmungen etc.) wird verzichtet.
- Gäste mit SARS-COV-2-ähnlichen Symptomen werden nicht bedient.

2. Dokumentations- und Nachweispflicht

Jeder Gast muss bei Eintritt in die Gaststätte einen entsprechenden Nachweis (Impfung, Genesung, gültiger Antigen-Schnelltest oder PCR-Test) vorlegen. Die Art der Nachweise richtet sich nach den jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen. Kommt ein Gast dieser Vorlage nicht nach, wird dieser bei uns nicht bedient. Ausgenommen von Nachweispflicht sind Gäste, welche lediglich Speisen und Getränke zum Abholen bestellt haben.

Alle Gäste füllen einen entsprechenden Nachweis über die Anwesenheit aus. Darin enthalten sind Datum, Uhrzeit, Name aller Personen sowie deren Kontaktdaten. Diese Nachweise werden vier Wochen nach dem Besuch vernichtet.

3. Regelung des Mindestabstandes und die Vermeidung von Personenströmen

Die Gäste werden am Eingang mit dem Schild „Wir zeigen Ihnen Ihren Platz - Danke fürs Warten.“ darauf aufmerksam gemacht, dass diese vom Personal abgeholt werden. Das Personal zeigt den Gästen die vorhandenen Sitzmöglichkeiten.

Die Tische in der Gaststätte sind mit 1,50 Meter Abstand angeordnet. Die Anordnung der Tische erfolgte so, dass sich automatisch zwei Wege ergeben (vgl. im Straßenverkehr eine Straße für die Hinfahrt und eine Straße für die Rückfahrt).

Des Weiteren gibt es für geschlossene Gesellschaften einen separaten Raum.

4. Regelmäßige Lüftung und Reinigung der Oberflächen

Die Oberflächen sowie die WC-Anlagen werden regelmäßig vor Öffnung der Gaststätte gereinigt. Während des Betriebes werden die Tische nach jeder Nutzung entsprechend gereinigt.

In den WC-Räumen stehen außerdem noch Handdesinfektionsmittel zur Verfügung.

Unsere Räume werden regelmäßig gelüftet.

5. Bekanntmachung des Hygienekonzepts

Dieses Hygienekonzept wird am Eingang der Gaststätte angebracht, sodass dieses nicht übersehen werden kann. Bei Bedarf weisen wir unsere Gäste nochmals separat auf das Konzept hin. Des Weiteren wird dieses Konzept auf unserer Internetpräsenz veröffentlicht.

Stand: Oktober 2021

Verantwortliche Person für die Einhaltung des Konzepts: Pietro Zienna