

Betriebliches Hygiene und Schutzkonzept

Allgemeine Übersicht

1. Generelle Sicherheits – und Hygieneregeln
2. Nachweis von Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen
3. Feieranmeldungen erfolgen elektronisch über die Homepage DonPapa Königerode oder telefonisch
4. Die anwesenden Gäste werden erfasst, um im Bedarfsfall eine Nachverfolgung der Kontakte zu ermöglichen
5. Die Gäste werden über Zutritts-, Abstands- und Hygieneregeln durch Hinweisschilder informiert.
6. Die Abstandsregeln von 1,5 Metern zu den Gästen anderer Tische werden eingehalten
7. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Unternehmen, soweit sie nicht anders geschützt sind, tragen einen Mund-Nasen-Schutz – die Gäste sind davon ausgenommen
8. Die Nutzung gemeinsamer Gegenstände auf den Tischen wird auf das Notwendige beschränkt

Betriebliches Hygiene und Schutzkonzept

Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Handwaschgelegenheiten mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult.
2. Kontinuierliches Reinigen und Desinfizieren von Gegenständen (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen), mit denen Gäste oder Mitarbeiter unmittelbar in Kontakt kommen, wird gewährleistet.
3. Es erfolgt eine strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette, Gäste und Mitarbeiter mit erkennbaren Hustenerkrankungen oder Erkältungssymptomen werden aufgefordert, das Gebäude zu verlassen.
4. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards im Rahmen der Corona-Pandemie.
5. Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, werden regelmäßig intensiv durch Türen und Fenster gelüftet.

Betriebliches Hygiene und Schutzkonzept

Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

- Gästeanzahl der geplanten Feier oder Veranstaltung werden im Vorfeld erfasst. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen oder Reservierung vorab wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird.
- Betriebsinterne Prozesse sind angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das vertretbare Maß reduziert ist.
- Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten und alle Mitarbeiter tragen einen Mund-Nasen-Schutz. Eine Selbstbedienung der Gäste am Buffet ist nicht vorgesehen.
- Es wird sicher gewährleistet, dass zwischen Gästen an unterschiedlichen Tischen ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten wird (z.B. durch entsprechendes Stellen der Tische und Stühle bzw. deren Markierung als nicht benutzbar).
- Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise vor Betreten der Räume oder des Außenbereichs informiert; dies erfolgt auch auf Homepage.
- Der Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (z.B. Getränkekarte, wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Getränkekarten sind laminiert zur Verfügung gestellt. Es werden Papierservietten verwendet. Es werden Tischdecken vermieden, bzw. nach jedem Gastwechsel erneuert. Bargeldloses Bezahlen wird empfohlen, bei Barzahlungen möglichst kontaktlos. (durch Nutzung eines Tellers.). EC- Cash Geräte werden nach jeder Benutzung gereinigt/desinfiziert.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.

Betriebliches Hygiene und Schutzkonzept

- Es sind keine Fälle der Infektion mit Corona-Viren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Selbstverständlich werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten.
- In der Küche wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Alle Mitarbeiter tragen sog. Alltagsmasken zur Mund-Nasen-Bedeckung.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.
- Toiletten werden regelmäßig gereinigt und die Reinigung wird dokumentiert. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt