

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT

Restaurant Drogerie und Firma GaumenFreude zum Schutz der Gäste und Mitarbeiter vor Corona-Infektionen

UNTERNEHMEN: Restaurant Drogerie, Schillerweg 36, 04155 Leipzig

VERANTWORTLICH: Rocco Röder / Inhaber

ERSTELLUNGSDATUM: 29.05.2020

1. ALLGEMEIN

- Es hat eine aktenkundige Personalbelehrung über das nachstehende Hygienekonzept und die Symptomatik bei COVID19 stattgefunden. (Anlage 1)
- Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und liegen jederzeit zur Einsicht aus.
- Täglich sind alle Servicekräfte beauftragt, die im Falle von Kontrollen und bei Nachfragen von Gästen Auskunft geben zu können. Weiterhin wird die Gästeregistrierung sowie der Impfstatus mit den entsprechenden Apps kontrolliert und dokumentiert.
- Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z.B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) sind aus der Lokalität zu verweisen. Der Ausschluss gilt auch für das Personal und die Besucher gleichermaßen.
- Dieses Hygienekonzept ist auf unserer Homepage zur Einsicht für alle Gäste abgelegt.
- Köche und Servicepersonal haben während der gesamten Arbeitszeit im Gästebereich einen Medizinischen Mund-und Nasenschutzzutragen.
- Das Tragen von einem Medizinischem Mund-und Nasenschutz ist für die Gäste nur während des Aufenthalts erforderlich, wenn Sie den Gästebereich betreten und sich vom Tisch fortbewegen. Zum Essen kann der Mundschutz abgelegt werden.
- Alle Veranstaltungen finden im Restaurant Drogerie unter den selbigen Bedingungen statt!
- Hust-und Niesetikette sind einzuhalten.

2. PERSONAL

- alle Mitarbeiter bestätigen täglich mit Unterschrift, dass sie keine Symptome aufweisen.
- alle Mitarbeiter, die keinen impf- oder genesenen Status haben, müssen sich täglich Testen und dazu stellen wir einen Antigen Schnelltest zur Verfügung. Dieser wird im 4 Augenprinzip durchgeführt.
- Für das Personal steht weiterhin ausreichend Schutzausrüstung (z.B. Mund-Nasen-Bedeckung, Handschuhe für die Koch-, Reinigungs-und Desinfektionsprozesse) zur Verfügung.
- Arbeits-und Straßenkleidung wird in den Umkleiden voneinander getrennt abgelegt.
- Die Arbeitskleidung wird täglich gewechselt.

3. EINTRITT IN DAS RESTAURANT

- Im Eingangsbereich werden die Gäste mit Hinweisen / Piktogrammen über die Schutz- und Hygienebestimmungen belehrt.
- Vor Eintritt ist ein Mund- und Nasenschutz anzulegen.
- Beim Eintritt hat sich jede Person die Hände zu desinfizieren. Desinfektionsmittel steht im Eingangsbereich bereit.
- Die Gäste müssen sich über die vorgegebenen Apps einchecken und die aktuelle 2 G Regelung vorweisen.
- Die Garderobe ist von jedem Gast selbst im Garderobebereich abzulegen.
- Das allgemeingültige Abstandsgebot (1,5 Meter) ist grundsätzlich zu jeder Zeit einzuhalten (Ausnahme: Haushalts- angehörige + Mitglieder eines 2. Hausstandes oder + 10 weiteren Personen)
- Die Besucherobergrenze für Restaurant, Lounge und Terrasse beträgt maximal 40 Personen!

4. SERVICE

- Das Servicepersonal wurde darüber belehrt, Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassend.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern hat sich das Servicepersonal die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren.
- Der Kassenschildschirm, das iPad und das Kartenlesegerät ist täglich zu desinfizieren.
- Kontaktloses Bezahlen sollte bevorzugt werden.

5. RAUMLUFT

- Der Gästeraum wird durch einen Raumlüfter mit dem **Luftreiniger KA-520** der Firma Kampmann gereinigt und ist täglich während der Öffnungszeiten in Betrieb. Hierbei wird darauf geachtet, dass der Filter nach dreimonatiger Betriebszeit gewechselt wird!
- Die eingebaute Raumlüftung wird ebenso regelmäßig genutzt und gereinigt.
- Zusätzlich wird der Gästeraum durch Stoßlüftung regelmäßig gelüftet.

6. TOILETTEN /SANITÄRRÄUME

- Alle Toiletten sind mit Händedesinfektionsmittel und Flüssigseife ausgestattet.
- Es liegen ausschließlich Einmal-Handtücher zum Abtrocknen der Hände bereit.
- Die Toiletten-Armaturen inkl. Türklinken werden täglich gereinigt und desinfiziert.
- Die Desinfektion der Toilettenräume wird mit der Unterschrift des Mitarbeiters protokolliert.

7. SPÜLBEREICH

- Sämtliches Geschirr, Gläser und Kochequipment wird maschinell unter Verwendung von Spülmittel /Tensiden mit Temperaturen von mehr als 60 Grad gereinigt.
- Sämtliches Geschirr, Gläser und Besteck muss vor Wiederverwendung abgetrocknet sein.
- Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.