

Hygienekonzept Hist. Rest. Alter Bierhof Bautzen

Wir möchten für unsere Gäste in der aktuellen Situation und bei Wiederöffnung unseres Hotels und aller Outlets ein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten und haben dafür eine Reihe von freiwilligen zusätzlichen Richtlinien und Hygienestandards entwickelt, ergänzt durch die aktuellen Forderungen und gesetzlichen Regelungen.

Wir bieten allen Gästen und Mitarbeitern damit einen allumfänglichen Ansatz, damit Sie sich bei uns sicher und geborgen fühlen können.

In den nächsten Wochen werden Gäste, die sich in unserem Restaurant aufhalten eine Reihe von zusätzlichen Maßnahmen feststellen, mit denen wir noch höhere Hygienestandards erreichen werden.

Alle Mitarbeiter sind geschult und sensibilisiert und können bei Fehlverhalten und Missachtung der Forderungen der Länderverfügungen vom Hausrecht konsequent Gebrauch machen.

Gut sichtbar angebrachte Hinweisschilder informieren die Gäste im Restaurant hinsichtlich der Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzepts und der gesetzlichen Regelungen.

Zu den Maßnahmen gehören:

• Oberflächen:

In den aktuellen Zeiten der Corona-Pandemie wurde das Bewusstsein für die Bedeutung der Sauberkeit von berührungsintensiven Oberflächen bei allen Mitarbeitern nochmals geschärft.

In den öffentlichen Gästebereichen werden alle Flächen in verkürzten Intervallen mit wirksamen Desinfektionsmitteln gründlich gereinigt und dokumentiert.

• Gästekontakt:

Im Eingangsbereich sind Hinweise vorhanden, damit alle Gäste an die Abstandsrichtlinien erinnert werden.

Die Wünsche der Gäste werden am Empfang einzeln bearbeitet und die Abstandsregeln beachtet.

Unsere Gäste werden an Tische geleitet und platziert.

Das Restaurant arbeitet mit mehreren Lieferanten zur Lieferung von Handschuhen und Masken zusammen, damit sie den Mitarbeitern bereitgestellt werden können.

Das Restaurant stellt an allen nachfolgend genannten Punkten Händedesinfektionsmittel bereit:

- an den Eingangsbereich des Restaurants

- in allen öffentlichen WC´s
- an den Ausgangsbereich der Terrasse

• **Lebensmittelsicherheit:**

In unserem Restaurant sind alle Mitarbeiter in Küche und Service zusätzlich zu den regelmäßigen Schulungen im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit sensibilisiert.

Alle Mitarbeiter sind zur Selbstkontrolle verpflichtet, damit alle Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.

Alle benutzten Hilfsmittel zur Produktion oder dem Verzehr von Speisen und Getränken werden nach der Benutzung fachgerecht gereinigt.

Es werden alle Betriebsabläufe ständig geprüft, hinterfragt und bei Bedarf geändert, um optimierte Dienstleistungen zu gewährleisten.

• **Sicherheit in den gastronomischen Bereichen:**

In den gastronomischen Räumlichkeiten ist durch die Neuordnung der Tische die Einhaltung der Abstandsrichtlinien gewährleistet.

Durch die Umsetzung von Tischreservierungen werden Warteschlangen verhindert und der Zugang koordiniert.

Bei höherem Gästeaufkommen werden Maßnahmen zur Kontrolle der Gästeströme ergriffen sowie wenn erforderlich andere Räumlichkeiten genutzt.

Es besteht die Möglichkeit, den Verzehr per Kartenzahlung zu begleichen.

Durch das Angebot von portionierten Lebensmitteln wird die Lebensmittelsicherheit erweitert.

Alle Flächen werden vom Personal regelmäßig mit Desinfektionsmittel gründlich gereinigt.

Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet bzw. durch unsere Lüftungsanlage ein ausreichender Lufttausch gewährleistet.

Eventuell verwendete Tischwäsche, wird entsprechend den Standards bei jedem Gastwechsel getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.

Die nachfolgend genannten Hygiene- und Schutzmaßnahmen lt. SächsCoronaSchVO des Bundeslandes Sachsen werden in unserem Restaurant zusätzlich eingehalten (es kann zu Dopplungen mit bereits genannten Maßnahmen kommen).

Eine Aktualisierung des Hygienekonzeptes erfolgt stets auf Basis der gesetzlichen Forderungen und Regelungen zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter.

Eingangsbereich

Die Gäste unseres Restaurants werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert.

Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.

Gastronomische Einrichtungen

Gäste werden so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird, dabei werden auch die Laufwege des Servicepersonal beachtet.

Es wird vom Personal keine Garderobe entgegengenommen.

Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfasst.

Gläser, Geschirr und Utensilien der Zubereitung werden in der Spülmaschine bei mehr als 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung gereinigt. Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet.

Geschirr und Gläser werden vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet. Trockentücher werden häufig gewechselt und nicht von mehreren Personen benutzt.

Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden stets die Hände gewaschen oder desinfizieren.

Das Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für Thekenmitarbeiter/-Innen und für Service-Personal ist selbstverständlich.

Ein Service an der Bar findet nicht statt.

Kassenoberflächen werden regelmäßig und vor allem bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.

Toiletten/ Sanitärräume

Die Reinigung erfolgt in regelmäßige Reinigungszyklen (mind. alle 6 Stunden, bei Bedarf häufiger) mit Nachweis

Der Aushang der Reinigungszyklen erfolgt mit Unterschrift der Reinigungskraft.

Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten werden im 3 Stunden Rhythmus desinfiziert.

Auch in den WC-Pissoir-bereichen wird durch das Anbringen von Piktogrammen zum 1,50 m Abstand angehalten.

Küchenbereich

Arbeitsmaterialien werden in der Küche heiß abgewaschen und gereinigt.

Das tägliche Wechseln von Arbeitskleidung und regelmäßiges Händewaschen ist selbstverständlich.

Es erfolgt die tägliche Dokumentation der Symptombefreiheit von Küchenmitarbeitern/innen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift.

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

Die Mitarbeiter sind zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wurde aktenkundig dokumentiert.

Beim ersten Anzeichen einer Infektion werden alle Mitarbeiter und Gäste angehalten, sich zu melden.

Im Restaurant ist genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe vorhanden.

In den Umkleidekabinen wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt auf Abstand aufbewahrt.

Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.