



Gut Altholz - Hygienekonzept

I. Allgemeines zur Organisation

1. Unser betriebliches Schutzkonzept wurde sorgsam unter Berücksichtigung unserer Mitarbeiter und Gäste und unter Beachtung der aktuell geltenden Rechtslage, sowie der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregungen erstellt.
2. Unser gesamtes Personal wurde unter Berücksichtigung der speziellen Arbeits- und Aufgabenbereiche innerbetrieblich geschult. Über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Masken und die allgemeinen Hygienevorschriften wurden unsere Mitarbeiter informiert und geschult. Sofern ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin akute respiratorische Symptome jeglicher Schwere hat, darf diese/r nicht arbeiten.
3. Wir kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an unsere Gäste. Gegenüber Gästen, die diese Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
4. Wir kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes seitens der Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.
5. Sollte ein Gast seine Maske vergessen haben, können wir mit kostenfreien Einmalmasken oder käuflich erwerb- und waschbaren Stoffmasken aushelfen.

II. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Anlagen, sowie beim Betreten und Verlassen unserer Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich haben oberste Priorität. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
2. Folgende Personengruppen werden vom Besuch unseres Anwesens ausgeschlossen:
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen.
 - Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere.

Wir informieren unsere Gäste über diese Ausschlusskriterien via Aushang am Eingang unseres Restaurants. Sollten Gäste während ihres Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend unser Anwesen zu verlassen.

3. Wir stellen unseren Gästen und Mitarbeitern während ihres Aufenthalts bzw. ihrer Arbeitszeit ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel bereit. Auch unsere sanitären Einrichtungen sind mit Seifenspendern, Desinfektionsspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet. Unsere Mitarbeiter haben wir zum richtigen Händewaschen geschult.



4. Wir verfügen über ein Reinigungskonzept nach HACCP, das zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z. B. Türgriffen, berücksichtigt. All unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult.
5. Des Weiteren verfügen wir über ein Lüftungskonzept. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches wird die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung berücksichtigt. Wir nutzen alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustauschs in all unseren Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen. Bei unserer Lüftungsanlage im Küchenbereich achten wir durch das häufige Wechseln von Filtern und die Reduzierung des Umluftanteils, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt.
6. Alle Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden.
7. Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten, sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.
8. Die Aufbewahrung und Reinigung der Arbeitskleidung unserer Mitarbeiter, sowie die sonstige Wäschereinigung erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

III. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

Bewirtung

1. Unsere betriebsinternen Prozesse wurden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wurde. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen soll soweit als möglich ebenfalls 1,5 m betragen.
2. Die Bewirtung unserer Gäste wird an Tischen durchgeführt, an denen die Gäste zuvor von unseren Mitarbeitern platziert wurden.
3. Die Abstände unserer Tische garantieren, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten. Gästen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
4. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
5. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, nehmen wir die Kontaktdaten einer Hauptperson eines jeden Tisches mit Angabe von Namen, Telefonnummer und Zeitraum des Aufenthaltes auf. Wir führen und verwahren diese Daten so, dass Dritte sie nicht einsehen können und vernichten sie nach Ablauf eines Monats sorgfältig.
6. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Einlamierte Speisekarten, Tablett, Servietten) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Abwechslung erfolgt.
7. Wir achten strikt auf die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln.



8. In unserer geräumigen Restaurantküche wird mittels Arbeitsorganisation und Posteneinteilung soweit es möglich ist, der Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Mitarbeitern eingehalten.
9. Bei allen Spülvorgängen werden Geschirr und Gläser mit den vorgegebenen hohen Temperaturen gewaschen, um eine sichere Reinigung sicherzustellen.
10. Zudem wird bei den Serviceprozessen darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zu unseren Gästen gebracht werden.
11. Unsere Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt, was an den jeweils aushängenden Reinigungsplänen zeitlich vermerkt und von der Reinigungskraft unterschrieben wird.

Siegfried Hutter
Inhaber

Gut Altholz, Mai 2020