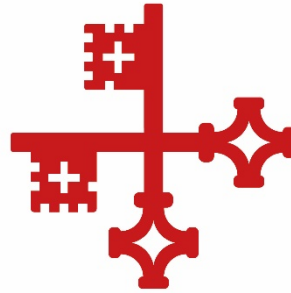


REMISE



Schutz- und Hygienekonzept Gastronomiebetrieb DOMEVENTS / Restaurant Remise

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Danny Stallbaum

Telefon: 03381-79 43 123

E-Mail: d.stallbaum@domevents.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher
- Wir stellen sicher, dass unsere Theken- und Servicemitarbeiter*Innen eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. Stellen wir diese zur Verfügung
- Wir tragen dafür Sorge, dass unsere Gäste auf dem Weg zum Tisch und zur Toilette eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betrieb fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Tischabstände gemäß Verordnung 1,5 m von Stuhl zu Stuhl
- Reduzierung der Platzkapazitäten im Innen- und Außenbereich
 - Im Innenbereich 30 Personen
 - Im Außenbereich / Terrasse 30 Personen
- Platzierung der Gäste durch das Personal
 - Personal gibt Empfehlungen, wann Tische frei sind und reserviert ggf. kurzfristig für einen späteren Zeitpunkt
- Personenbeschränkung auf den öffentlichen Toiletten (siehe Aushang)

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- Alle Mitarbeiter*innen tragen stets einen Mund-Nasen-Schutz
- Alle Gäste, die das Restaurant betreten möchten, tragen einen Mund-Nasen-Schutz
- Gäste im Außenbereich / Terrasse tragen bis zu Ihrem Platz einen Mund-Nasen-Schutz
- Haben Gäste aus irgendeinem Grund keinen Mund-Nasen-Schutz dabei, können sie sich im Eingangsbereich durch das Servicepersonal einen solchen unentgeltlich aushändigen lassen.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Bei Krankheitssymptomen dürfen die Gäste die Räumlichkeiten nicht betreten

4. Handhygiene

- Für unsere Gäste stellen wir Handdesinfektionsmittel an mehreren Punkten zur Verfügung
- Hinweisschilder für das richtige Händewaschen sind in allen Bereich sichtbar angebracht
- Für unsere Mitarbeiter*innen gelten hauseigene Vorschriften bezüglich der Handhygiene

5. Reservierung durch den Gast

- Reservierungen erfolgen bevorzugt telefonisch unter 03381-79 43 120 oder via E-Mail remise@domevens.de
- Bei persönlichen Reservierungen vor Ort ist der Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten

6. Am Eingang

- Ein Aushang unserer Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen befindet sich gut sichtbar im Eingangsbereich
- Desinfektionsspender am Eingang
- Platzierung der Gäste durch unser Personal
- Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur denjenigen Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts)
- Kostenfreie Ausgabe von Mund-Nasen-Schutz

7. Im Restaurant

- Alle Gäste müssen sich auf dem vorhandenen Vordruck oder via QR-Code registrieren
- Alle Speise- und Getränkekarten sind in Folie eingelegt
 - Diese werden nach jedem Restaurantbesuch desinfiziert
- Der Mindestabstand der Restauranttische (von Stuhl zu Stuhl) wird eingehalten
- Der Mund-Nasen-Schutz darf erst nach Platzierung des Gastes abgenommen werden
- Gäste dürfen sich in unseren Räumlichkeiten nur mit Mund-Nasen-Schutz bewegen
- Räume werden, vor allem bei starker Frequentierung regelmäßig gelüftet
- Gäste zahlen möglichst bargeldlos
 - Geräte zur Bezahlung werden regelmäßig desinfiziert

8. Auf der Terrasse/Außengastronomie

- Alle Gäste müssen sich auf dem vorhandenen Vordruck oder via QR-Code registrieren
- Tische im Außenbereich sind auf Abstand gestellt (1,5 m)
- Alle Speise- und Getränkekarten sind in Folie eingelegt
 - Diese werden nach jedem Restaurantbesuch desinfiziert
- Alle Oberflächen an Tischen und Stühlen werden nach jedem Besuch desinfiziert

9. Toilette

- Mindestanzahl Gäste pro Toilette (siehe Aushang)
- Regeln zum Händewaschen hängen auf allen Toiletten aus
- Desinfektions- und Seifenspender sind auf allen Toiletten vorhanden und werden regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf aufgefüllt
- Papierhandtücher sind vorhanden und werden mehrmals täglich bei Bedarf nachgefüllt
- Die WCs und Urinale werden mehrmals täglich durch unser geschultes Reinigungspersonal gereinigt und desinfiziert
- Waschbecken und Armaturen, Türklinken und sonstige Griffflächen werden täglich mehrmals gereinigt und desinfiziert
- Abfallbehälter werden täglich mehrmals entleert und gereinigt

10. In der Küche

- In unserer Küche gilt das hauseigene HACCP-Konzept
- Alle Küchenmitarbeiter*innen tragen einen Mund-Nasen-Schutz
- Die Lüftung im Küchenbereich läuft ab spätestens eine Stunde vor Betriebsbeginn bis mindestens eine Stunde nach Betriebsschluss, ggf. 24 Stunden lang.

11. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Bei persönlichem Umgang mit dem Gast halten wir den Mindestabstand ein und tragen einen Mund-Nasen-Schutz

12. Arbeitsprozesse

- Sämtliche Arbeitsprozesse im laufenden Restaurantbetrieb wurden angepasst
- Ein Sicherheits-/Schulungsbeauftragter ist vor Ort und kann ggf. bei Gesprächen mit Gästen hinzugezogen werden.
- Alle Mitarbeiter*innen wurden entsprechend ihres Tätigkeitsbereiches geschult und eingewiesen
- Alle Mitarbeiter*innen erhalten fortlaufend Unterweisungen, um einen sicheren Restaurantbetrieb zu gewährleisten
- Alle Lieferanten haben sich über ein entsprechendes Formular mit Firmenstempel und Unterschrift rückzuversichern, dass sie eine sicherheitskonforme Anlieferung gewährleisten

13. Umgang mit Mitarbeiter*innen

- Alle Mitarbeiter werden immer auf die aktuellen Hygiene- und Abstandsregelungen belehrt und geschult
- Alle Mitarbeiter tragen während Ihrer Arbeit einen Mund-Nasen-Schutz
- Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, auch in den Pausenzeiten entweder den Mindestabstand einzuhalten oder einen Mund-Nasenschutz zu tragen

14. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- Wir werden alle nötigen Maßnahmen umsetzen, um den Gästen unseres Hauses ein sicheres Gefühl zu geben.