

# Schutz- und Hygienekonzept

## Ristorante Goldener Hecht da Cesare

---

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

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

Name: Cesare Castorini

Tel.: 09131-21496

E-Mail: [info@goldenerhecht-erlangen.de](mailto:info@goldenerhecht-erlangen.de)

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen sicher
- Wir stellen sicher, dass unser Gäste eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. stellen wir diese zur Verfügung
- Wir tragen dafür Sorge, dass unser Personal eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- Wir stellen sicher, dass Hotelzimmer nur von Personen bezogen werden, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- 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

- ✓ Anweisung an die Mitarbeitenden, darauf zu achten, dass die Abstandsregeln eingehalten werden.
- ✓ Zwischen den Gästen im Innenbereich ist 1 freier Tisch oder eine Trennscheibe
- ✓ Im Außenbereich haben die Tische einen Abstand von mindestens 1,5 Metern
- ✓ Gäste müssen vor dem Restaurant warten, bis Ihnen ein Platz zugewiesen wird
- ✓ Es darf immer nur eine Person gleichzeitig die Toilette aufsuchen
- ✓ Aushänge mit Hinweisen auf die geltenden Regeln und Hygienemaßnahmen sind sichtbar im Restaurant angebracht.

## 2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- ✓ Die Mitarbeitenden müssen Mund-Nasen-Bedeckungen im Kontakt mit Gästen durchgängig tragen
- ✓ Im gesamten Restaurant (Innen- und Außenbereich) besteht Maskenpflicht für Gäste. Lediglich am Tisch darf diese abgenommen werden.
- ✓ Mitarbeitende sind über die korrekte Anwendung der Mund-Nasen-Bedeckungen informiert und bekommen vom Restaurant Masken gestellt, sofern sie keine eigene Maske besitzen.

## 3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- ✓ Mitarbeitende sowie Gäste, die Krankheitssymptome aufweisen, werden dazu angehalten, dem Restaurant fernzubleiben und umgehend einen Arzt aufzusuchen. Dies wird auf der Webseite sowie als Aushang vor dem Restaurant kenntlich gemacht.
- ✓ Mitarbeitende sowie Gäste, die innerhalb der letzten 14 Tage Kontakt zu COVID-19-Fällen hatten, dürfen die Gaststätte nicht betreten. Dies wird auf der Webseite sowie als Aushang vor dem Restaurant kenntlich gemacht.
- ✓ Mitarbeitende sowie Gäste, die während des Aufenthalts Krankheitssymptome entwickeln, sind dazu angehalten, das Restaurant umgehend zu verlassen. Dies wird auf der Webseite sowie als Aushang vor dem Restaurant kenntlich gemacht.

## 4. Handhygiene

- ✓ Beim Betreten des Restaurants (Innenbereich) sind die Hände durch den bereitgestellten Desinfektionsmittelspender zu desinfizieren.
- ✓ Mitarbeitende sollen sich zudem regelmäßig und ausreichend die Hände waschen und desinfizieren.
- ✓ Infografiken zum korrekten Händewaschen befinden sich neben den Waschbecken auf den Toiletten, die für Gäste als auch für Mitarbeiter jederzeit zugänglich sind.
- ✓ Auf den Toiletten werden ausschließlich Einweg-Papierhandtücher bereitgestellt.

## 5. Reservierung durch den Gast

- ✓ Reservierungen können über die Webseite als auch telefonisch getätigt werden.
- ✓ Gäste sind dazu angehalten, vorab zu reservieren

## 6. Am Eingang

- ✓ Beim Betreten des Restaurants (Innenbereich) sind die Hände durch den bereitgestellten Desinfektionsmittelspender zu desinfizieren.
- ✓ Gäste müssen vor dem Restaurant warten, bis Ihnen ein Platz zugewiesen wird

## 7. Beim Check-In

- ✓ Die Ankunftszeit der Kunden wird bei der Reservierung vereinbart
- ✓ Gäste müssen Ihre Kontaktdaten auf einem dafür vorgesehenen Formular hinterlassen. Bei Gruppen muss mindestens 1 Person seine Kontaktdaten aufschreiben. Datum und Uhrzeit des Aufenthalts müssen ebenso vom Gast ausgefüllt werden.
- ✓ Das Formular zur Kontaktaufnahme liegt pro Tisch aus. Ein Verweis auf die Datenschutzerklärung der Restaurant-Webseite ist enthalten.
- ✓ Die laminierten Speisekarten sowie die Kugelschreiber werden nach der Verwendung durch den Gast desinfiziert

## 8. Im Restaurant

- ✓ Im gesamten Restaurant (Innen- und Außenbereich) besteht Maskenpflicht für Gäste. Lediglich am Tisch darf diese abgenommen werden.
- ✓ Der Innenbereich des Restaurants wird regelmäßig ausreichend gelüftet
- ✓ Zwischen den Gästen im Innenbereich ist mindestens 1 freier Tisch oder eine Trennscheibe
- ✓ Im Außenbereich haben die Tische einen Abstand von mindestens 1,5 Metern
- ✓ Speisekarten und Tische werden nach jedem Gast desinfiziert
- ✓ Jeder Tisch, der zur Wahrung des Abstandes freigehalten wird, ist mit einem Schild kenntlich gemacht.
- ✓ Die Bewirtung erfolgt am Tisch
- ✓ Auf die Verwendung von Tischwäsche, Tischdeko sowie Sitzpolstern wird verzichtet
- ✓ Salz, Pfeffer und Zucker erhält der Gast in Portionsbeuteln???
- ✓ Dem Gast werden ausschließlich Papierservietten angeboten
- ✓ Das erweiterte Speisenangebot findet der Kunde auf aushängenden Kreidetafeln
- ✓ Den Gästen wird kontaktloses Zahlen (EC-Karte, etc.) angeboten
- ✓ Die Kassenoberfläche und EC-Geräte werden nach der Nutzung desinfiziert
- ✓ Tische und Stühle werden nach dem Besuch der Gäste gereinigt und desinfiziert

## 9. Toilette

- ✓ Es darf immer nur eine Person gleichzeitig die Toilette aufsuchen
- ✓ Infografiken zum korrekten Händewaschen befinden sich neben den Waschbecken auf den Toiletten.
- ✓ Auf den Toiletten werden ausschließlich Einweg-Papierhandtücher bereitgestellt.
- ✓ Toiletten werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert (inkl. Türklinken und Armaturen)
- ✓ Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft

## **10. Auf der Terrasse/Außengastronomie**

- ✓ Im Außenbereich haben die Tische einen Abstand von mindestens 1,5 Metern
- ✓ Im gesamten Restaurant (Innen- und Außenbereich) besteht Maskenpflicht für Gäste. Lediglich am Tisch darf diese abgenommen werden.
- ✓ Bewirtung erfolgt durch das Personal am Tisch

## **11. Zimmer, Öffentliche Einrichtungen und Schwimmbäder**

- ✓ Anweisung an die Mitarbeitenden, darauf zu achten, dass die Abstandsregeln eingehalten werden.
- ✓ Zwischen den Gästen im Innenbereich ist mindestens 1 freier Tisch oder eine Trennscheibe
- ✓ Im Außenbereich haben die Tische einen Abstand von mindestens 1,5 Metern
- ✓ Gäste müssen vor dem Restaurant warten, bis Ihnen ein Platz zugewiesen wird

## **12. In der Küche**

- ✓ In der Küche hat jeder Mitarbeitende seinen zugewiesenen Arbeitsbereich
- ✓ Die Küche wird regelmäßig ausreichend gelüftet
- ✓ Die Arbeitsbereiche und Arbeitsgeräte der Küche werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- ✓ Auf die Trennung von schmutzigen und sauberen Geschirr wird konsequent geachtet
- ✓ Das Geschirr und die Arbeitsgeräte werden mit ausreichend hohen Temperaturen gereinigt

## **13. Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- ✓ Das Personal verzichtet auf Körperkontakt mit dem Gast
- ✓ Das Personal weist auf den Mindestabstand von 1,5 Metern hin und teilt dem Gast alle weiteren geltenden Regeln (z.B. Toilettenbenutzung) mit
- ✓ Das Personal trägt im Kontakt mit den Gästen stets eine Mund-Nasen-Bedeckung
- ✓ Das Personal wäscht und desinfiziert sich regelmäßig die Hände
- ✓ Sollten sich Gäste nicht an die durch COVID-19 bedingten Anweisungen des Personals oder die allgemein bekannten Schutzmaßnahmen halten, so müssen sie das Restaurant umgehend verlassen

## **14. Arbeitsprozesse**

- ✓ Speisen können sowohl abgeholt als auch geliefert werden
- ✓ Servicepersonal trägt auch im Kontakt untereinander stets eine Mund-Nasen-Bedeckung
- ✓ Die Kasse wird regelmäßig desinfiziert
- ✓ Der Mindestabstand von 1,5 Metern wird soweit möglich eingehalten

## **15. Umgang mit MitarbeiterInnen**

- ✓ Mitarbeitende, die Krankheitssymptome aufweisen, werden dazu angehalten, dem Restaurant fernzubleiben und umgehend einen Arzt aufzusuchen.
- ✓ Mitarbeiter werden regelmäßig in die geltenden Hygienemaßnahmen unterwiesen

## **16. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel-/Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen**

- ✓ Die Schankanlage wird regelmäßig und engmaschig gereinigt und gewartet
- ✓ Der Innenbereich des Restaurants wird regelmäßig und ausreichend gelüftet
- ✓ Die Hygieneregeln sind sichtbar im Restaurant (innen und außen) ausgehängt
- ✓ Alle Kontaktflächen im Restaurant werden regelmäßig desinfiziert