

Hygienekonzept Villa Koepf

1. Registrierung

Alle Restaurant Besucher werden über das Reservierungsbuch erfasst. Dort werden folgende Daten erfasst bzw. hinterlegt:

- Name der Kontaktperson
- Uhrzeit
- Anzahl der Personen
- Tischnummer
- E-Mail oder Telefonnummer

Reservierungen erfolgen in 95% der Fälle entweder per E-Mail oder Telefonanruf, so ist sichergestellt dass keine falsche E-Mail oder Telefonnummer hinterlegt ist. Plausibilität ist zu prüfen

Bei Gästen die spontan kommen werden die notwendigen Daten über ein separates Blatt erfasst und nach 4 Wochen vernichtet.

2. Allgemein

- Die gültigen Corona Regeln sind in Form einer Hausregel deutlich am Eingang zur Gastronomie (Haustüre und Gartenzugang) angebracht
- Gäste müssen ein Mundschutz tragen wenn diese zum Tisch begleitet werden und auf dem Gang zur Toilette sowie beim Verlassen des Restaurants (auch Raucherpause)
- In den Toiletten sind Plakate aufgehängt für richtiges Händewaschen
- Es werden keine Hände gereicht und auch keine Umarmungen
- Mundschutz wird bei Bedarf zur Verfügung gestellt.
- In den Gasträumen sind Air Clear System aufgestellt welche mit einem ULPA Filter ausgestattet sind zusätzlich zu UV Licht und Ozon Funktion
- Desinfektionsmittel stehen in Form von Spendern an beiden Eingängen zur Verfügung sowie in den Toiletten und anderen zentralen Stellen
- Die Tische sind mit ausreichend Abständen gestellt so dass die Abstandsregel gewährleistet ist
- Laufwege: Gäste werden nicht über die einzelne Gaststuben zu Ihrem Tisch geführt sondern über den zentralen Flur. An mehreren Stellen innerhalb der Gastronomie und auf dem Weg zur Toilette wird über entsprechende Stellschilder und Aufkleber auf die Abstandsregel aufmerksam gemacht
- Tische werden nur einmal pro Gastroabend (Donnerstag) belegt und danach desinfiziert
- Angestellte die Kundenkontakt haben sind verpflichtet Mundschutz zu tragen. Mitarbeiter in der Küche sollten dies ebenfalls tun, zumindest bei der Zubereitung von Speisen die nicht mehr erhitzt werden
- Zentrale Stellen (wie Türklinken, Karten Lesegerät, Tablett für Geldübergabe) werden am Gastroabend in regelmäßigen Abständen desinfiziert
- Gaststuben werden regelmäßig gelüftet
- Das Speise,- und Getränke Angebot des jeweiligen Gastroabends wird auf Papier ausgedruckt und dem Gast ausgehändigt und danach vernichtet (erübrigt sich da jeder Tisch am Gastroabend nur einmal belegt wird jede Woche anderer Speiseplan)
- Besteck wird einzeln in Serviette eingewickelt und jedem Gast einzeln am Platz dargereicht
- Bevorzugte Bezahlmethode ist Kartenzahlung anstelle von Bargeld
- Gäste die sich nicht an die Regeln halten werden darauf aufmerksam gemacht. Zur Not wird auf das Hausrecht verwiesen und der Gast zum Verlassen der Gastronomie aufgefordert