

Mittagstisch im dialog

Schutz- und Hygienekonzept

Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im Ablauf

Organisation

- Die Höchstzahl der Gäste, die gleichzeitig im Raum sind, wird auf 10 Personen festgelegt
- Die Gäste reservieren Ihren Platz vorab
- Die Bewirtung findet in den Zeiträumen von 11.00 Uhr bis 12.00 Uhr und von 12.30 Uhr bis 13.30 Uhr statt. In der Pause werden die Tische desinfiziert und die Räume gelüftet.

Vor Betreten des dialog

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist. Wir machen das über einen Aushang an der Eingangstür.
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts).
- Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

Bewirtung

- Die Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.
- Plätze Innenbereich sind vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Spontanbesuche sind nicht möglich.
- Gäste müssen an Tischen platziert werden.

- Der Abstand zwischen Mitarbeitenden und Gästen sollte ebenfalls - soweit möglich - 1,5 m betragen.
- Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.
- Hinweis: Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
- Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
- Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, wird eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können, Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten.
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- Aus Gründen der besseren Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeit werden keine Tischdecken aufgelegt. Die Tische werden nach jedem Besuch desinfiziert.
- Die Räume werden vor Beginn des Mittagstisches, an dessen Ende und in der Pause zwischen den beiden Zeiträumen ausreichend gelüftet.
- Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen
- Die Laufwege der Gäste sind nach örtlichen Möglichkeit geplant und vorgegeben.