

## Hygienekonzept Hafenwirtschaft

### Gast

1. Bei der Ankunft im Restaurant wird der Gast gebeten nur einzutreten wenn am Empfang keine weiteren Gäste warten. Es soll so ein möglicher Kontakt zwischen den Gästen vermieden werden.
2. Der Gast darf das Restaurant nur mit Gesichtsmaske betreten und wird darauf hingewiesen, dass er den Anweisungen des Personals folgen muss. Wenn er sich nicht dazu bereit erklärt, darf das Restaurant nicht betreten werden.
3. Der Gast wird am Rezeptionstisch empfangen und muss ein Datenblatt (Angabe von Namen, Anschrift und soweit vorhanden Telefonnummer und E-Mail-Adresse) ausfüllen, das dann von uns mit Tischnummer und Uhrzeit versehen wird und dann an einem sicheren Ort verwahrt wird. Natürlich werden hier die Datenschutzbestimmungen eingehalten.
4. Der Gast wird an den Tisch gebracht und darf seine Maske abnehmen.
5. Der Gast hat die Möglichkeit über einen QR-Code auf die Speise- und Getränkekarte zuzugreifen. Dies ist möglich mit einem Smartphone. So wird versucht den Kontakt zwischen Service und Gast zu reduzieren und die zu Desinfizierenden Gegenstände zu vermindern.
6. Wenn kein Smartphone vorhanden ist, wird eine eingeschweißte Speisekarte DIN A4 angereicht. Diese wird nach jedem Gebrauch vom Service desinfiziert.
7. Die Getränke können einer kleine Getränkekarte entnommen werden. Generell kann der Service eine Getränkeberatung durchführen.
8. Auf verlangen kann der Gast Pfeffer und Salz Menagen bekommen, die ebenfalls desinfiziert wurden.
9. Das Verlassen des Restaurants ist nur mit Maske möglich.

### Service

1. Der Service arbeitet mit Gesichtsmaske und Handschuhen.
2. Alle Gegenstände die der Gast potentiell berührt hat, werden eingesammelt und vom Service desinfiziert. Dies geschieht nach jeder Tischbelegung.
3. Auch Tisch und Stuhl werden nach der Benutzung und Verlassen des Gastes vollständig desinfiziert
4. Es sind zwei Mitarbeiter im Gastraum, jeder ist mit den Sicherheitsmaßnahmen vertraut gemacht worden
5. Alle Mitarbeiter die mit der Produktion und Transport der Speisen und Getränke befasst sind, tragen Handschuhe und Gesichtsmasken. Auch der Sicherheitsabstand untereinander wird eingehalten.
6. Beim Aufnehmen der Bestellung hält der Service den notwendigen Sicherheitsabstand von 1,5m zum Gast. Soweit es möglich ist, wird auch beim Servieren der Speisen dieser Abstand eingehalten.
7. Das Kassieren erfolgt in jedem Fall am Tisch und wird durch den Servicemitarbeiter ohne direkten Kontakt zum Gast durchgeführt. Übergabe des Geldes/Karte mit einem Teller.

## **Allgemeines**

1. Der Tisch ist nicht eingedeckt
2. Insgesamt werden nicht mehr als 50 Personen gleichzeitig im Restaurant sein,
3. Die Tische werden so ausgerichtet, dass ein Abstand zwischen den Gästen von 1,5m eingehalten wird. Hier zählt der Abstand zwischen den Stühlen zueinander.
4. Die Toiletten Benutzung ist durch eine Lichtschranke mit einer roten Ampel geregelt. Wenn ein Gast sich im Toilettenbereich befindet, leuchtet sie rot, wenn er den Bereich verlässt, erlischt die Lampe und der Bereich darf dann wieder betreten werden. Alles wird mit einer Hinweistafel erklärt. Auch wird hierfür ein Wartebereich abgeteilt.
5. Der Toilettenbereich wird regelmäßig desinfiziert und dieses Desinfektion wird in einer Liste protokolliert.
6. Um vom Tisch zu den Toiletten zu gehen, muss der Gast seine Maske aufsetzen.
7. Kontaktflächen (Eingangstür) werden regelmäßig desinfiziert. Dies wird dokumentiert.
8. Mehrere Desinfektionsstationen sind frei zugänglich.
9. Geschirr, Besteck und Gläser sind mit Spülmaschinen bei über 60 Grad gewaschen.
10. Das Restaurant schließt gemäß der Richtlinien um 22 Uhr.
11. Der Gastraum wird regelmäßig gelüftet um eine ausreichende Frischluftzufuhr zu gewährleisten.
12. Als Ansprechpartner für Fragen steht immer ein entsprechender Servicemitarbeiter zur Verfügung.
13. Alle Maßnahmen liegen in Dokumentierter Form vor und können bei Bedarf durch die Behörden eingesehen werden.

Alle angegebenen Maßnahmen entsprechen den Empfehlungen des RKI und den Anweisungen der Bundes-, sowie Landesregierung.

Jörn Clahsen