



Hygienekonzept „Coronaprävention“

Mohr & Wolf GbR, DIE FETTE BEETE
Dießemer Straße 166
47799 Krefeld

Ansprechpartnerinnen: Kristina Mohr und Jessica Wolf
Telefon: 02151-6494001
Mail: info@diefettebeete.de

Folgende Maßnahmen führen wir zur Umsetzung der „Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 durch:

Bauliche Maßnahmen

Für den Innenraum sowie den Außenbereich ist eine entsprechende Raumskizze erstellt.

Gastraum

- Tische (Rückenlehne an Rückenlehne) im Abstand von 1,5m oder bauliche Abtrennung in ausreichender Höhe und Breite
- Keine Zucker- und Salzstreuer auf den Tischen (Nachreichen auf Wunsch inkl. Desinfektion nach Gebrauch)
- Digitale Speise- und Getränkekarte durch QR-Code auf den Tischen (laminiert)
- (Laminierte) Speise- und Getränkekarten werden auf Wunsch gebracht (Desinfektion nach jedem Gastkontakt)
- Sitzplatz- und Reservierungspflicht im Innenbereich

Eingangsbereich/ Theke

- Plexiglasschutz an der Theke (Kassieren, Platzanweisung & To Go-Geschäft)
- Abstandsmarkierungen am Boden (1,5m) um Schlangenbildung zu vermeiden
- Desinfektionsmittel an der Eingangstüre und an der Theke für Gäste /
Desinfektionsmittel für Servicekräfte hinter der Theke

Terrasse und Gartenweg

- Abstandsmarkierungen über den Gartenweg, um Schlangenbildung zu vermeiden
- Sitzplatzpflicht auf der Terrasse. Jede*r Besucher*in bekommt einen Platz zugewiesen.
- Tische und Stühle weitläufig aufgestellt

Küche

- Plexiglasschutz zwischen Herd- und kaltem Posten, um das Risiko bei räumlich nahem Arbeiten zu verringern.



Teamraum

- Pausentische stehen in ausreichendem Abstand zueinander
- Desinfektionsmittel steht zur Verfügung
- Straßen- und Arbeitskleidung werden getrennt aufbewahrt

Toilette

- Sanitärräume werden mehrmals täglich gereinigt inkl. Müllentsorgung
- Regelmäßige Desinfektion der Türklinken und Oberflächen
- Bereitstellung von Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern
- Vor dem Toiletteneingang steht zusätzliches Desinfektionsmittel zur Verfügung

Arbeitsprozesse

Grundsätzlich beachten wir die gesetzlichen Hygieneanforderungen in Küche und Service. Darüber hinaus setzen wir folgende Hygienemaßnahmen im Rahmen der Coronaprävention um:

Küche

- Mund-Nasen-Schutz für den Spülposten verpflichtend
- Für Herd- oder kalten Posten wird entweder ein Mund-Nasen-Schutz oder ein Face Schild genutzt.
- Bei der kalten Speisenzubereitung werden Einmalhandschuhe getragen.
- Neben der üblichen Reinigung aller Flächen und Geräte werden Oberflächen und Griffe vermehrt desinfiziert.
- Geschirr und Gläser werden grundsätzlich in der Industriespülmaschine bei Temperaturen über 60 Grad und mit entsprechendem Spülmittel gereinigt.

Service

- Mund-Nasen-Maske ist im Innen- und Außenbereich verpflichtend. Auf Wunsch kann zusätzlich ein Face-Shield getragen werden.
- Angemessenen Redeabstand zu den Gästen einhalten. Beim Servieren möglichst nicht reden bzw. ausschließlich mit ausreichendem Abstand.
- Besteck und Servietten werden mit Einmalhandschuhen gerollt und ausgegeben.
- Händewaschen und Desinfektion nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr. Spätestens alle 30 Minuten. Dokumentationspflicht in ausliegender Handwaschliste.
- Reinigung und Desinfektion von Räumen und Oberflächen:
 1. Reinigung von Tischen, Stühlen, Kissen und ggf. Sonstigen Gebrauchsgegenständen



(z.B. Zuckerstreuer, Speisekarte) nach jedem Besuch.

2. Mindestens zweimal täglich Sanitärräume reinigen, inkl. Abfallentsorgung.

Reinigungsvermerk in Liste eintragen.

3. Türklinken einmal stündlich desinfizieren bzw. je nach Besucher*innenfrequenz

- Regelmäßiges Lüften des Innenbereichs (Öffnen von beiden Türen)
- Bezahlvorgang: Paypal oder Bargeld. Bei Zahlung mit Bargeld kein Geld direkt aus der Hand entgegennehmen, sondern bereitgestelltes Schale nutzen. Im Anschluss die Hände desinfizieren. EC-Kartenzahlung soll kurzfristig möglich werden.
- Sitzplatz- und Reservierungspflicht im Innenraum.
- Sitzplatzpflicht im Terrassenbereich

Gästepflichten und Gast-Service-Kontakt

Verhaltensweisen

- Kein direkter Körperkontakt (Händeschütteln, Umarmen) zwischen Personen und zur Begrüßung
- Kein Zutritt für Gäste mit Symptomen einer Atemwegserkrankung. Sollten Symptome augenfällig sein, kann vom Hausrecht Gebrauch gemacht werden.
- Pflicht zur Mund-Nasen-Bedeckung für Service und Gäste während des Bewegens im Gastraum sowie im gesamten Terrassenbereich.
- Sitzplatzvergabe nur nach Anweisung durch das Servicepersonal (Reservierungspflicht im Gastraum, Sitzplatzpflicht im Innen- und Außenbereich)
- An einem Tisch dürfen maximal Personen aus zwei verschiedenen Haushalten sitzen.

Kontaktdatenerhebung

- Zur möglichen Kontaktpersonennachverfolgung erheben und speichern wir die Kontaktdaten jede*r Besucher*in inklusive Einverständniserklärung zur Datenerhebung in Form einfacher Listen. Die Daten speichern wir für die Dauer von 4 Wochen unter Wahrung der Vertraulichkeit. Nach vier Wochen werden die Listen vernichtet.

Sonstiges

- Besondere Hygieneunterweisung für alle Mitarbeiter*innen zu allen Verhaltensweisen und getroffenen Hygienemaßnahmen im Rahmen der Corona-Prävention.
- Pausen der Mitarbeiter*innen werden getrennt oder mit ausreichendem Hygieneabstand (mindestens 1,5m) gemacht.
- Gebrauchte Textilien (Handtücher, Kochjacken, Schürzen) werden bei mindestens 60 Grad bzw. 40 Grad inkl. desinfizierendem Waschmittel gereinigt.
- Gebrauchte Masken werden abends in einem geschlossenen GN-Behälter gesammelt und ausgekocht.

Stand: 16. Mai 2020