



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 sind weitläufig aufgestellt.

Teamraum

- 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, Besteck 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 auf Tellern 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, Speise- und Getränkekarten) nach jedem Gebrauch.
 2. Mindestens zweimal täglich Sanitärräume reinigen, inkl. Abfallentsorgung. Reinigungsvermerk in Liste eintragen.
 3. Türklinken mehrmals am Abend desinfizieren, bzw. je nach Besucher*innenfrequenz.
- Regelmäßiges Lüften des Innenbereichs (Öffnen von beiden Türen).
- Bezahlvorgang: Paypal oder Bargeld. Bei Zahlung mit Bargeld möglichst kein Geld direkt aus der Hand entgegennehmen. 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 10 Personen 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.

Stand: 09. Oktober 2020