



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).
- Reservierungen sind unbedingt erwünscht.

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. Dokumentation.
- 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 - soweit es die handwerklichen Prozesse zulassen - Mund-Nasen-Schutz 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.
- 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 und 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 aller Türen in allen Gasträumen).
- 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.
- Sitzplatzpflicht im Terrassenbereich.
- Sperrstunde 23 Uhr. Um 23 Uhr darf sich kein Gast mehr im Gastraum aufhalten.



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.
- Gäste mit einem ärztlichen Attest, das sie vom Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes befreit, dürfen sich dennoch nicht komplett ohne MN-Bedeckung im Laden bewegen. Sie dürfen im Außenbereich Platz nehmen oder können sich kurzfristig einen Schal, Pulli o. Ä. Vor Mund und Nase halten. Gäste die diese Regelung nicht einhalten möchten oder können, werden wir bitten zu gehen.
- Sitzplatzvergabe nur nach Anweisung durch das Servicepersonal (Sitzplatzpflicht im Innen- und Außenbereich).
- An einem Tisch dürfen maximal 5 Personen oder Personen aus maximal 2 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.

Kochkurse

- Kochkurse dürfen mit maximal 5 Teilnehmer:innen inklusive Kochkursleiterin stattfinden.
- Außer beim Essen und Abschmecken werden alle Teilnehmer:innen inklusive Leiterin einen Mund-Nasen-Schutz tragen.

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: 20. Oktober 2020