

s c h u t z - u n d h y g i e n e k o n z e p t

d i e a l t e d r u c k e r e i

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Valerie Kauffeldt
Tel.: 0170 7013786
E-Mail: moin@die-alte-druckerei.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen sicher
- Wir stellen sicher, dass unsere Gäste eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. stellen wir diese zur Verfügung
- Wir haben ein Lüftungskonzept erstellt
- Wir tragen dafür Sorge, dass unser Personal eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Betrieb fern
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)

Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Alle Tische sind mit jeweils 1,5m Abstand zueinander gestellt
- An den Tresen ist jeder 2. Sitzplatz gesperrt/reserviert, um so den Mindestabstand zu gewährleisten
- Am Tresen ist zudem eine Plexiglas Scheibe als Spuckschutz montiert
- Alle Gäste werden an der Tür empfangen und platziert
- Keine Entgegennahme der Garderobe, jeder Gast muss seine Garderobe am Platz behalten
- Vorabreservierungen sind erwünscht, um Warteschlangen zu vermeiden

Mund-Nasen-Bedeckungen

- Gäste haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen; am Tisch darf diese abgenommen werden
- Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- Alle Mitarbeiter/-innen werden über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung geschult
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und ggfs. für Gäste

Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Alle Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen werden dazu aufgefordert, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Alle betroffenen Personen werden dazu aufgefordert, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Bei betroffenen Personen greift die Kontaktnachverfolgung
- Gäste mit Verdachtssymptomen erhalten keinen Zutritt
- Bei allen Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, werden wir Gebrauch von unserem Hausrecht machen

Handhygiene

- In den WCs und am Eingang befinden sich Anleitungen zur Handhygiene
- In den WCs, in der Küche, hinter der Bar und am Eingang stehen Spender mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion bereit
- In den WCs, in der Küche und hinter der Bar stehen Spender mit Seife bereit
- In den WCs, in der Küche und hinter der Bar stehen Einmalhandtücher zum Gebrauch bereit
- Alle Mitarbeiter sind dazu angehalten sich in angemessenen Zeitabständen die Hände zu waschen und zu desinfizieren

Reservierung durch den Gast

- Gäste werden dazu angehalten vorab zu reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Verstärkte Nutzung von Online-Reservierungssystemen
- Walk-ins können nur platziert werden, wenn Warteschlangen vermieden werden
- Kontaktdaten aller anwesenden Personen zum Zweck der Nachverfolgung von Infektionsketten unter Einhaltung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen werden erhoben und für die Frist von 4 Wochen aufbewahrt; nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist werden die Daten unverzüglich gelöscht

Am Eingang

- Alle Gäste werden am Eingang empfangen und platziert
- Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von COVID-19 assoziierten Symptomen jeglicher Schwere oder bei Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen eine Bewirtung nicht möglich ist
- Die Gäste werden über das Einhalten des Abstandsgebots von mind. 1,5 m und korrekte Reinigung der Hände informiert
- Desinfektionsspender stehen am Eingang bereit
- Alle Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch

Im Restaurant

- Alle Kontaktflächen werden regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt und desinfiziert.
- Um die Belastung in den Innenräumen mit Aerosolen zu minimieren werden die Räumlichkeiten regelmäßig (in angemessenen Zeitabständen) gründlich gelüftet
- Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,50 m einzuhalten

- An einem Tisch dürfen sich nur Personen aufhalten, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts, Familien - max. 2 Haushalte)
- Die Bewirtung wird nur an Tischen durchgeführt
- Alle Speise- und Getränkemenüs werden nach jedem Gebrauch desinfiziert
- Die Mitarbeiter werden dazu angehalten in regelmäßigen Abständen Ihre Hände zu waschen und zu desinfizieren
- Die Gäste werden dazu angehalten hauptsächlich kontaktlos zu bezahlen
- Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig desinfiziert

WC-Anlagen

- Die Reinigung und Desinfektion der Toiletten erfolgen mindestens 1 Mal die Stunde
- Seifen-, Desinfektionsspender und Einmalhandtücher werden vorgehalten
- Alle Türklinken und Armaturen werden regelmäßig desinfiziert
- Jedes zweite Urinal ist gesperrt
- Beachtung des Mindestabstands

Auf der Terrasse/ Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- das Personal trägt auch hier durchgängig einen Mund-Nasen-Schutz

In der Küche

- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern wird eingehalten und Mund- und Nasen-Bedeckungen sowie Einweghandschuhe werden getragen
- In der Spülküche bzw. Spülbereich wird auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet
- Alle Oberflächen werden in regelmäßigen Abständen (in angemessenen Zeitfenstern) komplett gereinigt und desinfiziert
- Die Handhygiene der Mitarbeiter wird dabei auch in sehr regelmäßigen Abständen ausgeführt
- Dafür stehen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung.
- Um die Belastung in den Innenräumen mit Aerosolen zu minimieren werden die Küchen-Räumlichkeiten regelmäßig (in angemessenen Zeitabständen) gründlich gelüftet

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Mund- und Nasen-Bedeckung zu tragen, für Service-MitarbeiterInnen verpflichtend
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges, gründliches Händewaschen

Arbeitsprozesse

- Abstandsgebote von 1,50 m beachten, auch unter MitarbeiterInnen
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft

Umgang mit MitarbeiterInnen

- Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln für die Mitarbeiter sind schriftlich fixiert und gut sichtbar ausgehängt
- Alle Mitarbeiter werden in Hygiene-, Verhaltensregeln und Mindestabstand geschult
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Die Mitarbeiter sind dazu angehalten sich häufig ihre Hände zu waschen und zu desinfizieren, sowie durchgehend einen Mund-Nasenschutz zu tragen

Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards
- regelmäßige Belüftung der Räumlichkeiten
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Betrieb
- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Tische, Handkontaktflächen der Stühle, Lichtschalter)

Hamburg, 24.11.2020