

Hygienekonzept für das Landgasthaus Brüers während der Corona-Pandemie

Stand 31. Mai 2021

Grundlage ist stets die aktuelle VO des Landes Niedersachsen bzw. der Allgemeinverfügung des Landkreises Oldenburg.

Entfällt bei einer Inzidenz <35 (Stand 8. Juni 2021)

Begrüßung der Gäste

- Gäste der folgenden Räume werden im Flur empfangen:
 - Restaurant, Vinothek, Wintergarten (Restaurantbereich)
 - Clubzimmer
 - Kegelbahn
 - Saal
- Gäste werden durch Aushänge auf die gültigen Abstands- und Hygieneregeln hingewiesen (Gästeknigge), ggf. muss das Genesungsschreiben bzw. der Impfstatus vorgewiesen werden.
Aushang: plus Hygienekonzept



Bild 1 bis 3

- Die Kontaktdatenerfassung erfolgt per LucaApp. Sollten Gäste über keinen QR-Code-Scanner verfügen, geben wir die Daten manuell ins System ein.
- Überprüfung des Negativtests, des Impfstatus oder der Genesungsbescheinigung.
- Placieren der Gäste

**Wir zeigen
Ihnen Ihren
Platz!**
Danke fürs Warten!

Aushang:  Bild 4

- Gäste der Außenbereiche werden durch Aufsteller direkt in den Bereich geführt. Auf den Tischen liegen die QR-Codes der LucaApp sowie der BestellApp bereit. Beim ersten Servieren wird die LucaApp kontrolliert bzw. ein manuelles Registrieren vorgenommen.
- Die oben genannten Aushänge sind auf dem Weg zu den Toiletten angebracht.
- Bis auf weiteres verbleibt die Gästegarderobe am Tisch, ggf. wird ein separater Stuhl hingestellt.

- Alle Aushänge sind auch in den Außen-Speisekartenkästen einsehbar.
- Bereitstellung von Desinfektionsspendern zur Handdesinfektion mit einem Aufforderungshinweis zur Benutzung.
 - Eingang Restaurant
 - Eingang Sommergarten/Haus
 - Flur vor den Toiletten/Kegelbahnen

Persönlicher Umgang zwischen Gästen und Mitarbeitern

- Kein Körperkontakt, daher leider auch kein Händeschütteln.
- Der Service ist angehalten, bei Gästekommunikation den Mindestabstand einzuhalten.
- Beim Servieren und Ausheben sollte möglichst nicht gesprochen werden.
- Nies- und Hustetikette einhalten.
- Häufiges und gründliches Händewaschen.

Ablauf À-la-carte-Service

- Reservierungen werden ausdrücklich erbeten (Onlineportal), um zu viele Gäste im Flurbereich zu vermeiden.
- Im gesamten Gästebereich gilt Maskenpflicht (medizinische Maske) für Gäste und Servicemitarbeiter gleichermaßen. Nach dem Placieren darf diese abgenommen werden, das Ablegen auf dem Tisch sollte bitte möglichst vermieden werden.
- Bis auf Weiteres eingeschränkte Tisch- und Stuhlanzahl im Restaurantbereich, Abstand zwischen den Gästen stets mind. 1,5 m.
 - Restaurant: statt 28 Plätze nun 14 Plätze
 - Wintergarten: statt 20 Plätze nun 10 Plätze
 - Restaurant 2: statt 16 Plätze nun 8 Plätze
 - Vinothek statt 14 Plätze nun 10 Plätze, jedoch unter strenger Kontrolle der Einhaltung der Haushaltsregelung, da in diesem Raum nur ein Tisch steht.
- Am Tisch liegt der QR-Code für die Onlinespeisekarte aus, auf Wunsch reicht der Service Kopien der Speisekarte, diese werden im Anschluss vernichtet.
- Gästeknigge hängt aus; sollten sich Gäste nicht konform verhalten, wird höflich auf die Einhaltung hingewiesen.
- Die gesamte Tischwäsche wird nach dem Gästebesuch in die Wäsche gegeben.
- Um die Raumluft nicht unnötig zu verschlechtern, werden bis auf Weiteres ausschließlich elektrische Kerzen auf die Tische gestellt.
- Nicht zu belegende Stühle und Tische werden entfernt oder kenntlich gemacht.

**Platz bitte
freihalten!**

Danke fürs Mitmachen!

BECHHOFF

Bild 5

Ablauf Sommergarten

- Reservierungen werden ausdrücklich erbeten (Onlineportal).
- Beim Betreten des Innenbereiches gilt Maskenpflicht (medizinische Maske) für Gäste und Servicemitarbeiter gleichermaßen. Nach dem Placieren darf diese abgenommen werden, das Ablegen auf dem Tisch sollte bitte möglichst vermieden werden.
- Alle Tische und Stühle sind so ausgerichtet, dass der Mindestabstand gewährleistet ist.
- Am Tisch liegt der QR-Code für die Onlinespeisekarte und die BestellApp aus.
- Gästeknigge hängt aus; sollten sich Gäste nicht konform verhalten, wird höflich auf die Einhaltung hingewiesen.
- Die gesamte Tischwäsche wird nach dem Gästebesuch in die Wäsche gegeben.
- Der Weg zu den Toiletten ist ausgeschildert und als Einbahnsystem markiert.

Ablauf Kegelbahn

- Ausdrücklich wird auf die aktuelle VO hingewiesen.
- Sollte ein Treffen eines Kegelclubs gewünscht werden, so wird dieses im Vorfeld geklärt und die Gäste werden unter Wahrung der Abstandsregelung im Garten oder im Clubzimmer placiert. Hier müssen die Haushalte zusammensitzen, Aufteilung z. B. Damen/Herren ist nicht möglich.
- Auf den Tischen liegt der QR-Code zur BestellApp bereit.
- Im gesamten Gästebereich gilt Maskenpflicht (medizinische Maske) für Gäste und Servicemitarbeiter gleichermaßen. Nach dem Placieren darf diese abgenommen werden, das Ablegen auf dem Tisch sollte bitte möglichst vermieden werden.
- Keine Maskenpflicht im Kegelzimmer bzw. auf der Bohle, sofern die zweite Doppelbahn unbelegt ist. Sobald diese belegt ist, gilt Maskenpflicht.
- Gästeknigge hängt aus; sollten sich Gäste nicht konform verhalten, wird höflich auf die Einhaltung hingewiesen.
- Alle Getränke zur Selbstbedienung wurden entfernt.
- Die Kegelbahnen werden einmal pro Tag an Kegler vergeben.

Ablauf Bankett bis maximal 100 Personen

- Vorlage einer Testung ist verbindlich, wenn die Kontaktregelungen überschritten werden.
- Zwei Tage im Voraus wird der Tischplan nebst Kontaktdaten unter Angabe der Adressen vom Gastgeber erbeten. Ein eventueller Vermerk hinsichtlich gültigem Impfstatus und Genesung wird vom Gastgeber beigefügt.
- Der Tischplan wird hinsichtlich der aktuellen VO überprüft.
- Im Clubzimmer werden max. 40 Gäste placiert, im Saal 100 Gäste, immer unter Berücksichtigung der aktuellen VO.
- Im gesamten Gästebereich gilt Maskenpflicht (medizinische Maske) für Gäste und Servicemitarbeiter gleichermaßen. Nach dem Placieren darf diese abgenommen werden, das Ablegen auf dem Tisch sollte bitte möglichst vermieden werden.

- In der Menükarte wird auf die Einhaltung der Verordnung hingewiesen.
- Aperitif wird im Sitzen gereicht.
- Gästeknigge hängt aus; sollten sich Gäste nicht konform verhalten, wird höflich auf die Einhaltung hingewiesen.
- Beim Deutschen Service wird kein Porzellan zum Auffüllen in die Küche gebracht, es wird stets neues Geschirr am Tisch eingesetzt. Gästeansprache beim Servieren mit Hinweis auf Corona-Problematik in Verbindung mit dem Deutschen Service.
- Ein Buffet wird bis auf weiteres nicht angeboten.

Bezahlvorgang

- Gerne kontaktloses Bezahlen, nach jedem Vorgang wird das Gerät desinfiziert.

Verabschiedung

- Die LucaApp ist so programmiert, dass nach Verlassen des Hauses die Gäste ausgetragen werden, wenn das Gästehandy entsprechend programmiert ist.

Warenanlieferung/externe Lieferung

- Die Warenannahme erfolgt außerhalb der Öffnungszeiten ausschließlich auf dem Parkplatz.
- Handwerker werden über die LucaApp registriert.

Vorgehensweise bei Verdachtsfällen

- Die betroffene Person auffordern, sich umgehend an einen Arzt zu wenden.
- Personen mit Verdachtssymptomen dürfen den Betrieb nicht betreten.

Getroffene Hygienemaßnahmen zum Schutz unserer Gäste

- Das Onlinebuchungsportal ist so programmiert, dass die Anzahl der eintreffenden Gäste überschaubar ist und Gästeansammlungen im Flur vermieden werden.
- Einbindung einer Bestellsoftware über einen QR-Code, so dass Service-Gäste-Kontakt vermieden werden kann.
- Im Restaurantbereich wurde jeder Raum mit mobilen LTG UVC-Sterilventilatoren ausgestattet. Diese werden zwei Stunden vor dem Eintreffen der Gäste eingeschaltet.
Vorteil für unsere Gäste:
 - Filterung von Viren und Keimen
 - optimale Raumdurchspülung bis 600 m³/Stunde
 - niedrige Schallemission
 - wartungsfreier Dauerbetrieb
 - garantierter UV-C-Schutz

- Drei weitere Geräte stehen zum flexiblen Einsatz (Clubzimmer/Kegelbahnen) bereit.
- Auf dem Parkplatz ist ebenfalls der Mindestabstand zu wahren.
- Im Saal wurde die bestehende Lüftung mit vier LTG UVC-Sterilventilatoren ergänzt. Diese werden zwei Stunden vor dem Eintreffen der Gäste eingeschaltet.
Vorteil für unsere Gäste:
 - Filterung von Viren und Keimen
 - optimale Raumdurchspülung bis 600 m³/Stunde
 - niedrige Schallemission
 - wartungsfreier Dauerbetrieb
 - garantierter UV-C-Schutz
- Der Sommergarten wurde vergrößert, so dass hier Veranstaltungen bis zu 50 Personen regensicher mit Abstand stattfinden können.
- Die Desinfektionsspender werden täglich kontrolliert und erneuert, wenn absehbar ist, dass es für den aktuellen Tag nicht ausreichend ist. Für den Notfall stehen Ersatzprodukte zur Verfügung.
- Das gesamte Hygienematerial wird von Firma Tork geliefert.
- Das Lüften der Räume erfolgt während der Reinigung, zwei Stunden vor Eintreffen der Gäste werden die Sterilventilatoren eingeschaltet, wenn möglich bleiben die Fenster während der Gastbesuche geöffnet. Aufgrund der direkten Anbindung an die Landstraße ist dieses nicht jedem Gast zuzumuten.
- Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung befinden sich auf den Tischen.
- Menagen sind auf Portionspackungen umgestellt oder werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

Hygiene Waschräume/Türen

- Das Tragen einer medizinischen Maske ist in den Toilettenräumen Pflicht.
- Die Lüftungen der Toiletten laufen permanent bzw. die Fenster sind stets geöffnet.
- Zwei Urinale werden aufgrund der Abstandshaltung gesperrt.
- Gäste werden mittels Aushang gebeten, die Toilettendeckel während des Spülvorgangs zu schließen.
- Zugangsbeschränkung von zwei Personen wird auf den Außentüren bekanntgegeben.
- Die Toilettenräume werden täglich gründlich gereinigt sowie desinfiziert (Aushang).
- Im Laufe der Servicezeiten finden zweistündlich Hygienekontrollen statt:
 - Toiletten, Urinale, Waschbecken
 - Einweghandtücher
 - Fußböden und Flächen
 - alle Gegenstände mit Handkontakt
- Folgende Utensilien unterliegen nach fünf Stunden der hauseigenen Desinfektionspflicht: Armaturen und Toilettensitze in den Waschräumen, Türgriffe der Waschräume und der Eingangstür. Sollten mehr als 40 Personen zu Gast sein, wird die Zeitspanne auf drei Stunden reduziert.

- Vor den Toilettenräumen hängen Desinfektionsspender für die Handdesinfektion. Alle Nutzer der Toilettenräume werden angehalten, diese vor und nach dem Aufsuchen der Räume zu benutzen.
- Aushang zum Händewaschen:



Bild 6

Testung MitarbeiterInnen/Allgemeines

- Bei einer Öffnung von vier Tagen (Donnerstag bis Sonntag) werden alle Festangestellten am Donnerstag getestet. Alternativ darf ein Impfausweis (14 Tage nach der Zweitimpfung möglich) oder ein Genesungsschreiben des zuständigen Gesundheitsamtes (max. sechs Monate alt) vorgelegt werden. Alle Servicekräfte werden zusätzlich am Sonnabend getestet. Bei einer Rückkehr zu den alten Öffnungszeiten erfolgt für alle Mitarbeiter eine zweimalige Testung pro Woche.
- Aushilfen oder Teilzeitkräfte werden am Tag ihres ersten Wocheneinsatzes getestet. Alternativ darf ein Impfausweis (14 Tage nach der Zweitimpfung möglich) oder ein Genesungsschreiben des zuständigen Gesundheitsamtes (max. sechs Monate alt) vorgelegt werden.
- Jeder Mitarbeiter muss sich über die LucaApp (Personaltisch) registrieren. Wer über keinen QR-Code-Scanner verfügt, meldet sich beim Vorgesetzten, um manuell eingepflegt zu werden.
- Jede/r MitarbeiterIn erhält ein Hygienekonzept und unterschreibt dessen Einhaltung.
- Berufsbekleidung wird am Ende der Schicht generell in die Wäsche gegeben.
- Regelmäßige Mitarbeitergespräche, um das Hygienekonzept in Erinnerung zu rufen.
- Folgende Aushänge im Mitarbeiterbereich.



Bild 7 bis 9

Hygiene Service

- HACCP-VO gilt.
- Maskenpflicht für das Servicepersonal während des gesamten Aufenthaltes im Gästebereich.
- Hinter dem Tresen beim Zubereiten von Getränken herrscht Maskenpflicht.
- Regelmäßiges Desinfizieren der Hände. Gezielt auf das Desinfizieren nach dem Berühren von Gästegeschirr, -gläsern und -besteck beim Ausheben achten. Desinfektionsmittel steht im Backoffice und hinter dem Tresen zur Verfügung.
- Touchons werden nur beim Servieren, nicht jedoch beim Ausheben verwendet.
- Jeder Mitarbeiter achtet selbstständig auf das regelmäßige Erneuern seiner Masken, diese werden vom Betrieb gestellt.
- Regelmäßige Frischluftpausen werden eingeplant.

Hygiene Küche

- HACCP-VO gilt.
- Aufgrund des Abschmeckens keine Maskenpflicht in der Küche, jedoch Einhaltung des Mindestabstands.
- Beim Verlassen der Küche ist das Tragen einer medizinischen Maske Pflicht.
- Regelmäßiges Desinfizieren der Hände.
- Postenaufteilung, auch hinsichtlich der Kochutensilien, wird beachtet.
- Die Küchenlüftung wird eine Stunde vor Eintreffen der Mitarbeiter angeschaltet.

Hygiene Spüle

- HACCP-VO gilt.
- Regelmäßiges Waschen und Desinfizieren der Hände.
- Strengste Trennung des Gästegeschirrs und des sauberen Geschirrs.

Munderloh, 31. Mai 2021

Änderung 8. Juni 2021