

Hygienekonzept für das Landgasthaus Brüers während der Corona-Pandemie

Stand 3. April 2022

Grundlage ist stets die aktuelle VO des Landes Niedersachsen.

Persönlicher Umgang zwischen Gästen und Mitarbeitern

- Kein Körperkontakt, daher leider auch kein Händeschütteln.
- Der Service ist angehalten, bei Gästekommunikation den Mindestabstand einzuhalten.
- Nies- und Hustetikette einhalten.
- Häufiges und gründliches Händewaschen.

Restaurantbetrieb

- Reservierungen werden ausdrücklich erbeten (Onlineportal), um zu viele Gäste im Flurbereich zu vermeiden.
- Im gesamten Gästebereich empfehlen wir Masken 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.
- Die gesamte Tischwäsche wird nach dem Gästebesuch in die Wäsche gegeben.
- Bei öffentlichen Buffets erbitten wir das Tragen von Masken am Buffet.

Ablauf Bankett

- Im Clubzimmer werden max. 50 Gäste placiert, im Saal 150 Gäste.
- Im gesamten Gästebereich empfehlen wir Masken für Gäste und Servicemitarbeiter gleichermaßen. Nach dem Placieren darf diese abgenommen werden, das Ablegen auf dem Tisch sollte bitte möglichst vermieden werden.

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 Gästeanisammlungen im Flur vermieden werden.
- 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.
 - 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.

Hygiene Waschräume/Türen

- Das Tragen einer FFP2-Maske ist in den Toilettenräumen wird empfohlen.
- Die Lüftungen der Toiletten laufen permanent bzw. die Fenster sind stets geöffnet.
- Zugangsbeschränkung von zwei Personen wird auf den Außentüren bekanntgegeben.
- Die Toilettenräume werden täglich gründlich gereinigt sowie desinfiziert.

- 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:



Testung MitarbeiterInnen/Allgemeines

- Alle festangestellten Mitarbeitenden sind geimpft und geboostert, einmal wöchentlich wird zusätzlich getestet.
- Alle Aushilfen sind geimpft und geboostert, am Tag ihres Arbeitseinsatzes erfolgt eine Testung.
- Unsere Servicemitarbeiter werden weiterhin Masken tragen.
- Jeder Mitarbeiter achtet selbstständig auf das regelmäßige Erneuern seiner Masken, diese werden vom Betrieb gestellt.
- 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.
- Regelmäßige Frischluftpausen werden eingeplant.
- Berufsbekleidung wird am Ende der Schicht generell in die Wäsche gegeben.
- Regelmäßige Mitarbeitergespräche, um das Hygienekonzept in Erinnerung zu rufen.
- Folgende Aushänge im Mitarbeiterbereich.



- 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/Änderung 1. Juli 2021/Änderung 26. August/Änderung 23. Februar 2022/Änderung 3. April 2022