



LANDGASTHAUS
HIRSCH
MANOLZWEILER

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

gepflegte Räumlichkeiten und Inventar, saubere Gaststuben, frische Ware, eine hygienische Küche mit Geräten und Maschinen, regelmäßig alles gewartet oder fachgerecht gereinigt, sowie kontrollierte WC's sind für unseren Betrieb seit je her selbstverständlich und legen darauf schon immer sehr großen Wert!

Um uns bei dem NEUEN offen zurechtzufinden und alles zu Regeln und einzuhalten, bedarf es einer Umstellung auf beiden Seiten. Es wurde daher ein kleines Hygiene Konzept für unser Haus erstellt, damit SIE sich noch sicherer fühlen können. Gesundheit ist aller Basis!

Extreme Zeiten verlangen extreme Hygienemaßnahmen aufgrund der Pandemie mit Corona für Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen. Noch mehr Auflagen einhalten, dokumentieren Abläufe neu definieren, dem Gast / Mitarbeiter auch zu helfen sich zurechtzufinden, umzudenken, neu zu orientieren und sich sicher zu fühlen ist das Gebot der Stunde.

Daher können wir derzeit nicht allen kulinarischen Wünschen vollumfänglich wie seither gewohnt, gerecht werden.

HYGIENE KONZEPT:

RESTAURANT

- ✓ Tische sind und werden durch Raumtrenner effektiv getrennt
- ✓ Tische haben den Abstand von 1,5m
- ✓ Unsere Servicemitarbeiter halten Abstand und die Hygiene
- ✓ Gäste werden platziert, sofern es nicht übersichtlich ist
- ✓ Wir haben einen Raumbefeuchter in Wintermonaten
- ✓ Wir sorgen immer für gute Durchlüftung: Vor Öffnung, während des Restaurantbetriebes und danach
- ✓ Verzicht auf Salz - Pfeffermenagen derzeit
- ✓ Mit Abstand und trotzdem mit neuem Charme werden wir servieren und auf nachschenken verzichten
- ✓ Bezahlung erfolgt mit Körbchen oder bargeldlos
- ✓ Speisekarten sind abwischbar oder zum einmaligen Gebrauch
- ✓ Beim Servieren / abräumen keine langen Gespräche
- ✓ Keine Tischdecken oder Stoffservietten (außer bei Feierlichkeiten)
- ✓ Mundschutz nur noch innen, wenn Engpässe vorhanden

KÜCHE

- ✓ Nebst der Waren Eingangskontrolle mit Qualität und Frische sowie Temperatur
- ✓ sorgen wir für tadellose Kühlungskette
- ✓ Köche halten alle HACCP Maßnahmen und die Corona Hygiene.
- ✓ Bodenlumpen und Abtrocken oder Geschirrtücher werden täglich gewechselt und gewaschen mit über 60C° sowie von Zeit zu Zeit erneuert.
- ✓ Geräte und Arbeitsflächen täglich fachgerecht gesäubert und desinfiziert

SANITÄRBEREICH / WC

- ✓ Das Reinigungskonzept wurde optimiert nach DEHOGA
- ✓ Mehrmals täglich Kontrollen und Reinigung mit Desinfektion
- ✓ Austausch der einmal Tücher
- ✓ Desinfektionsmöglichkeiten direkt oder an versch. Stellen vorhanden.
- ✓ Hinweise zur richtigen Hände-Desinfektion und Umgang
- ✓ Abstand Hinweise
- ✓ Wir sind alle Menschen -Bitte melden sie etwaige Beanstandungen sofort!

BIERGARTEN

- ✓ Installation von Plexiglasscheiben
- ✓ Abstands Regelungen markiert
- ✓ Laufwege markiert
- ✓ Tische mit großzügigem Abstand
- ✓ Kleine und größere Tische für Familien
- ✓ Besteck-Taschen statt Besteck –Eimer mit Einmal Servietten
- ✓ Asch-Eimer statt Aschenbecher
- ✓ Mitarbeiter tragen Schutzmasken
- ✓ Keine Reservierung erforderlich doch erleichtert die Organisation

MITARBEITER / GÄSTE

- ✓ wurden geschult und instruiert
- ✓ Kein Körperkontakt oder Umarmungen oder Händeschütteln, Schulter Klopfen
- ✓ In Armbeuge Husten / Niesen
- ✓ Bei Infektionsverdacht sofortige Meldung und Quarantäne bzw. fernhalten
- ✓ Noch häufiger Händewaschen und desinfizieren
- ✓ Kommunikation mit 1.5m Abstand
- ✓ Verhaltensregeln sind aufgehängt
- ✓ Risikogruppen bitte besonders schützen
- ✓ Kontaktformular wird streng vertraulich behandelt und ist auszufüllen (4 Wochen Aufbewahrungspflicht !)
- ✓ Hygiene Listen Führen und einhalten

Jedes Konzept lebt und wird damit stets ergänzt und erneuert ... (Stand Juli 2020)