



LANDGASTHAUS
HIRSCH
MANOLZWEILER

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

um uns bei dem Reopening zurechtzufinden und die neuen Maßnahmen / Hygiene-Regeln der Corona Bekämpfung einhalten zu können, haben wir ein **Hygiene-Konzept unseres HAUSES für Sie liebe Gäste** zusammengestellt.

RESTAURANT

- ✓ **Allgemeine AHA-Regeln**
- ✓ Tische sind und werden durch Raumtrenner effektiv getrennt
- ✓ Tische haben den Abstand von 1,5 m
- ✓ Unsere Servicemitarbeiter halten die Abstands- und die Hygieneregeln ein
- ✓ Gäste werden platziert, sofern es nicht übersichtlich ist
- ✓ Wir haben einen **neues Hepa-Luftfiltergerät für beste Belüftung, mit DIOMIX-Technologie (neutralisiert u.a. Viren /Aerosole)** und Reinigung der Umluft sowie gleichzeitiger Desinfektion der gesamten Kontakt- und Oberflächen
- ✓ Wir sorgen immer für gute Durchlüftung: Vor Öffnung, während des Restaurantbetriebes und danach
- ✓ Mit Abstand und trotzdem mit Charme werden wir servieren
- ✓ Bezahlung erfolgt nun **auch am Tisch mit neuem EC-Kartengerät**
- ✓ **Neue Kassensysteme**
- ✓ **Neue Gläser-Spülmaschine nach DIN SPEC10534**
- ✓ Mundschutz beim Kommen und Gehen
- ✓ **Reservierung, Tages-Test und Luca-App erforderlich und erleichtert die Organisation**
- ✓ **NEU: Luca Location-Check-in über QR-Code**

KÜCHE

- ✓ Nebst der Waren-Eingangskontrolle mit Qualität, Frische sowie Temperatur, sorgen wir für eine tadellose Kühlungskette
- ✓ Köche halten alle HACCP-Maßnahmen und Mitarbeiter-Test's sowie die Corona Hygiene ein
- ✓ **Neue Arbeits-Schutzmaßnahmen**
- ✓ Bodenlumpen und Trocken- oder Geschirrtücher werden täglich gewechselt und mit über 60° C täglich gewaschen sowie ständig erneuert
- ✓ Geräte und Arbeitsflächen werden täglich fachgerecht gesäubert und desinfiziert

SANITÄRBEREICH / WC

- ✓ Allgemeine **Hygiene-Regeln und Handdesinfektion**
- ✓ Das Reinigungskonzept ist optimiert
- ✓ Mehrmals täglich Kontrollen und Reinigung mit Desinfektion
- ✓ Desinfektionsmöglichkeiten direkt oder an verschiedenen Stellen vorhanden
- ✓ Hinweise / **allgemeine AHA-Regeln**
- ✓ In Kürze werden **sanitäre Bereiche saniert**

BIERGARTEN

- ✓ Installation von Plexiglasscheiben
- ✓ Abstands-Regelungen sind markiert
- ✓ Laufwege sind markiert
- ✓ Tische mit Abstand
- ✓ Kleine und größere Tische für Familien
- ✓ Mitarbeiter tragen Schutzmasken
- ✓ **Reservierung, Tages-Test und Luca-App erforderlich und erleichtert die Organisation**
- ✓ **NEU: Luca Location-Check-in über QR-Code**

MITARBEITER / GÄSTE

- ✓ Wurden geschult und instruiert
- ✓ Kein Körperkontakt, Umarmungen, Händeschütteln oder Schulterklopfen
- ✓ In Armbeuge Husten / Niesen
- ✓ **Bei Infektionsverdacht / Bestätigung durch positiven Test hier vor Ort: Mitgabe der Info vom Ministerium für Soziales und Integration. Gäste müssen sich umgehend und direkt in die häusliche Quarantäne begeben**
- ✓ Noch häufiger Händewaschen und desinfizieren
- ✓ Kommunikation mit 1.5 m Abstand
- ✓ Verhaltensregeln sind ausgehängt
- ✓ **3 G's Geimpft / Genesen / Getestet**
- ✓ Einhaltung und Beachtung der neuen Maßnahmen / Hygiene-Regeln zur Corona Bekämpfung
- ✓ Hygiene Listen führen und einhalten