

Schutz- und Hygienekonzept

Restaurant „Zum Hasen“ Marktplatz 19, D-88471 Laupheim

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die aktuell gesetzlichen Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten, darüber hinaus führen wir zusätzliche Maßnahmen ein, **welche wir gelb markiert haben**, um die Gesundheit, Sicherheit und das Vertrauen unserer Gäste in unser Restaurant zu stärken.

Die Erstellung und Überprüfung dieses speziellen Hygienekonzeptes erfolgte am 17.09.2020 unter Mitwirkung und Aufsicht des Gastronomieberaters Armin Leitgeb Consulting (www.arminleitgeb.com) und liegt der Stadt Laupheim (www.laupheim.de) vor.

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Massimiliano Calabró, Marktplatz 19, 88471 Laupheim

Tel. / E-Mail: +49 7392 1687333, info@hasen-laupheim.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 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
- Wir stellen sicher, dass Büro und Aufenthaltsträume nur von Personen bezogen werden, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Betrieb fern
- Bei Verdachtsfällen wenden wir das aktuell gültige festgelegte Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).
- **Wir stellen ab Oktober 2020 ein komplett digitales Ablaufsystem bereit, über welches die alltäglichen Prozesse wie Reservierung, Vorbestellung, Tisch Check-In, Gastregistrierung, ePayment/eBill und Belegtransfer komplett durchgängig kontaktlos schnell und einfach erfasst werden können.**

Schutz- und Hygienekonzept

Restaurant „Zum Hasen“ Marktplatz 19, D-88471 Laupheim

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands

- Unterweisung der MitarbeiterInnen und Gäste über die Abstandsregeln
- Empfang der Gäste an der Tür
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt wird gesteuert. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
- Auch bei schwacher Frequenz werden alle verfügbaren Flächen und Räume bereitgestellt und genutzt, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen, speziell für Business Anlässe oder Familienfeiern stellen wir das Nebenzimmer und die beiden abgetrennten Gewölberäume zur exklusiven Nutzung zur Verfügung.
- Vermeidung von Warteschlangen durch Vorabreservierung
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 10-Minuten-Takt)
- Abstandstische und Stühle werden kenntlich gemacht, dass diese nicht genutzt werden dürfen
- Keine Buffetangebote
- Aushang von internationalen Hinweisschildern

2. 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
- In der Küche in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, wird dauerhaft mit Mund-Nasen-Bedeckung und Einweghandschuhen gearbeitet.
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung ist erfolgt
- Kostenlose Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen und anderen Hygieneartikeln für Mitarbeiter/-innen und für Gäste

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Restaurant und die Arbeitsstelle zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht
- Kein Zutritt von Gästen mit Verdachtssymptomen, sollte es zu Nichteinhaltungen kommen, machen wir gegenüber Gästen, die sich nicht an gültige Vorschriften halten, konsequent von Ihrem Hausrecht Gebrauch.

Schutz- und Hygienekonzept

Restaurant „Zum Hasen“ Marktplatz 19, D-88471 Laupheim

4. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion im Eingangsbereich
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

5. Reservierung durch den Gast

- Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Nutzung von Online-Reservierungssystemen wird ab Oktober 2020 bereitgestellt, hierüber kann der Gast kontaktlos reservieren, bestellen und bezahlen.
- Eine Direktannahme von Gästen ohne Voranmeldung führen wir nur durch, wenn es zu keinen Warteschlangen kommt
- Gästedaten müssen pro Gästegruppen von einer Person erhoben werden
- Zu erhebende Gästedaten: Vor- und Nachname, Telefonnummer, Anzahl der Gäste, Zeitraum des Besuchs – Erfassung in einer Gästeliste. Hier bieten wir ebenfalls ab Oktober 2020 im Zuge der Digitalisierungsmaßnahmen die komplett kontaktlose Erfassung an. So garantieren wir die exakte Einhaltung der aktuell gültigen DSGVO Datenschutzbestimmungen
- Die erfassten Daten werden einen Monat aufbewahrt bzw. gespeichert.
- Die gesetzliche Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO wird durch Aushang erfüllt.
- Es werden exakte Tischpläne und Gästelisten erstellt
- Wir beschränken nach Möglichkeit die Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz
- Nach Möglichkeit werden wir im Business Bereich die Ankunftszeiten mit den Kunden und Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
- Information an den Gast eine Mund- und Nasen-Bedeckung mitzubringen

Schutz- und Hygienekonzept

Restaurant „Zum Hasen“ Marktplatz 19, D-88471 Laupheim

6. Am Eingang

- Empfang der Gäste an der Tür
- Die Gäste werden darauf hinzuweisen, 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 sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mind. 1,5 m und Reinigung der Hände zu informieren
- Desinfektionsspender sind am Eingang sowie in den anderen Bereichen bereitgestellt
- Die Gäste werden darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur denjenigen Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch
- Aushang der Regeln vor Betreten des Betriebs
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen – Sitzplätze werden von unserem Personal zugewiesen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

7. Beim Check-In

- Ankunftszeit mit den Gästen wird soweit möglich vorab vereinbart, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
- Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z.B. Stifte, Besteck) werden auf das Notwendigste beschränkt oder nach jeder Benutzung gereinigt/ausgewechselt

8. Im Restaurant

- Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, wird ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten
- An einem Tisch dürfen sich nur Personen aufhalten, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts, Familien)
- Tische und Stühle werden entfernt oder kenntlich gemacht, dass diese nicht genutzt werden dürfen
- Sichtbare Vergabe von Tischnummern, bzw. digitale RFID/QR Code Erfassung
- Die Bewirtung wird ausschließlich an den Tischen durchgeführt
- Auch bei schwacher Frequenz werden alle verfügbaren Flächen und Räume genutzt, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Kissen auf einem Stuhl/einer Bank würden von mehreren Gästen berührt werden diese werden daher vorab entfernt und nur auf Wunsch ausgehändigt und nach jeder Benutzung gereinigt und ausgetauscht
- Reinigung der Tische/Stühle mit speziellem Desinfektionsmittel nach jeder Tischbelegung bzw. Gastwechsel
- Kein Buffetangebote

Schutz- und Hygienekonzept

Restaurant „Zum Hasen“ Marktplatz 19, D-88471 Laupheim

- Wir verzichten auf offene Streuer auf den Tischen, soweit es geht stellen wir vorübergehend wieder auf Portionsverpackungen umstellen, wohl wissentlich, dass sie nicht der Nachhaltige Weg ist.
- Besteck und Gläser werden mit Servierhandschuhen eingedeckt oder in entsprechenden Behältnissen mit an den Tisch bringen
- Klassische mehrseitige Speise- und Getränkekarten halten wir auf Nachfrage bereit, wir werden aber auf alternativer Kreidetafel, Tischsets und vor allem digitale mehrsprachige Speisekarte mit direkter Bestellmöglichkeit setzen
- Wir werden vorrangig Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen servieren
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind die Mitarbeiter angewiesen die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wir haben unser kontaktloses Bezahlen erweitert und akzeptieren nun EC und Kreditkarten auch sämtliche moderne Mobile Payment Systeme wie z.B. Apple Pay, GiroPay, VR-App, Sparkassen-APP u.v.a. Für Business Kunden bieten wir auch die Bezahlung auf Rechnung an.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig desinfiziert
- Zur Belüftung verfügen wir über eine festverbaute raumluftechnische Anlage, die ohne Umluft betrieben werden kann und so die beiden großen Räume mit reiner Frischluft gefiltert und geheizt versorgt. Die komplette Raumluf wird so laut Herstellerberechnung pro Stunde ca. 8-mal ausgetauscht. So werden eventuell anfallende Schadstoffe aus den Räumen abgeführt.

9. Toilette

- Die Reinigungsfrequenz wird engmaschig durchgeführt
- Seifen- und Desinfektionsspender sind mit Reserve bereitgestellt
- Es werden bis auf Weiteres keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern nur Handtuchspender eingesetzt.
- Es werden Aushänge der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft sichtbar angebracht
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen

10. Auf der Terrasse/Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um auch hier den Mindestabstand einzuhalten
- Bei der Abholung von Mitnahmegerichten achten wir konsequent auf den Mindestabstand und vermeiden Schlangenbildung

11. In der Küche

- Durch Umbaumaßnahmen im Oktober 2020 entzerren wir die Arbeitsbereiche
- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern wird dadurch eingehalten, wo dies nicht möglich ist wird Mund- und Nasen-Bedeckungen getragen
- In der Spülküche bzw. Spülbereich achten wir auf eine genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr

Schutz- und Hygienekonzept

Restaurant „Zum Hasen“ Marktplatz 19, D-88471 Laupheim

- Die Arbeitsmaterialien werden nach jedem Arbeitsgang in heißem Wasser (>65°) gereinigt, da dies den Viren entgegenwirkt
- Auch hier verfügen wir über eine moderne Filter Lüftungsanlage und können so dauerhaft sicherstellen, dass eine gute regelmäßige Belüftung gewährleistet ist.
- Bei Spülgeräten und bei Spülgängen können wir durch u.a. technische Anpassungen gewährleisten, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht und überschritten werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

12. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Wir verzichten beim Umgang mit dem Gast komplett auf jeglichen Körperkontakt, Händeschütteln, und Schulterklopfen im Vorbeigehen, dies erwarten wir umgekehrt auch von unseren Gästen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Mund- und Nasen-Bedeckung zu tragen, für Service-Mitarbeitern verpflichtend
- Beim Servieren und Abräumen werden wir nach Möglichkeit nicht sprechen, da das Virus über die Atemwege verteilt wird. Dafür schenken wir unseren Gästen lieber ein Lächeln oder Kopfnicken.
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

13. Arbeitsprozesse

- Die Abstandsgebote von 1,50m werden überall beachtet, auch unter Mitarbeiter/Innen
- Wir arbeiten mit festen Teams in den Schichten, so können wir der Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft entgegenwirken
- Ab Oktober 2020 bonieren wir ausschließlich mit mobilen Handhelds anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- Abholangebote (To-Go) bieten wir weiterhin an und bewerben diesen Service
- Büro-, Verwaltungsarbeiten erledigen wir im Homeoffice, dies sind bei uns Reservierung, Buchhaltung, Bestellungen
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung haben wir optimiert und so den Kontakt mit betriebsfremden Personen deutlich reduziert
- Durch die Digitalisierung ermöglichen wir einen Service ohne häufiges Nachfragen

14. Umgang mit Mitarbeiter/-innen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.
- Unsere Mitarbeiter wurden und werden in den Bereichen Hygiene-, Verhaltensregeln und Mindestabstand geschult
-

Schutz- und Hygienekonzept

Restaurant „Zum Hasen“ Marktplatz 19, D-88471 Laupheim

- Regelmäßig führen wir Mitarbeitergespräche, um über die Lage im Betrieb zu informieren
- Jeder Mitarbeiter im Service ist so geschult, dass sie/er auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren kann
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel werden kostenlos zur Verfügung gestellt
- Es wird spezielle Arbeitskleidung verwendet, die getrennt von privater Kleidung aufbewahrt wird.
- Gefährdungsbeurteilung und Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe wurde erarbeitet

15. Sonstige Maßnahmen und weitere Hygienemaßnahmen

- Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- Prüfung der Trinkwasserversorgung und der Getränkeschankanlagen wird ordnungsgemäß und regelmäßig durch Fachfirmen durchgeführt
- Überprüfung und ggfs. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung wird wöchentlich durchgeführt
- Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards
- regelmäßige tägliche große Belüftung der Räumlichkeiten außerhalb der Öffnungszeiten zusätzlich zur Lüftungsanlage
- 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)
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung unter Vorlage „Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern“ der IHK/DeHoGa
- Benennung des Corona-Ansprechpartners und des betrieblichen Hygienebeauftragten: Massimiliano Calabró

Laupheim, 29.09.2020

Ort, Datum

M. Calabró, Inh. Restaurant „Zum Hasen“