

## Hygienekonzept „Bärenkrug“ Restaurantbesuch nach Auflagen des Landes S.-H. sowie der DEHOGA gültig ab dem 26.07.2021

### Restaurantbesuche Innengastronomie

- **Eingang**
  - Haupteingang an der Straße
  
- **Ausgang**
  - Richtung WC's, geradeaus an der Rezeption vorbei in Richtung Hotel, dort die Tür zum Innenhof nutzen (Beschilderung beachten)
  
- **Maximal 10 Personen aus maximal 10 Haushalten** (Kinder bis 6 Jahre, sowie Genesene und Geimpfte fallen nicht in die Zählung)
  
- Regelmäßiges **Lüften** der Räumlichkeiten während der Restaurant-Öffnungszeiten
  - 17.30 Uhr / 19.30 Uhr

### Restaurantbesuch Außengastronomie

- **Maximal 10 Personen aus maximal 10 Haushalten**

### Restaurantbesuch allgemein

- Gästeregistrierungspflicht
  - Registrierung mit der Luca-App
  - Manuelle Registrierung mit Name, Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer, Aufenthaltsdauer
  
- **1,50 m Abstandsregel stets einhalten**
  - Zwischen den besetzten Stühlen von einem Tisch zu den besetzten Stühlen des nächsten Tisches
  - Tische und Stühle werden nicht verschoben / umgestellt
  - Freie Platzwahl nicht möglich. Gäste werden platziert
  - **Wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann**
    - > **Mund-Nasen-Bedeckung**
      - Für Gäste: beim Betreten / Verlassen des Restaurants / bei Toilettengängen etc.
      - Für Mitarbeiter: bei direktem Kontakt zu Gästen und Mitarbeitern
  
- Toilettengänge **nur einzeln** möglich.  
Vor dem Toilettengang Hände an der Desinfektionsstation desinfizieren, Kordel einhängen;  
nach dem Toilettengang Kordel aushängen und Hände nochmals desinfizieren.  
Falls Toilette besetzt ggf. am Platz warten -> **Menschenansammlungen vermeiden**
  
- **Regelmäßiges Desinfizieren der Türgriffe, Tische, Stühle, Handläufe, etc. lt. Hygieneprotokoll**



- **Verwendung von Speisekarten.**  
Platzierte Gäste erhalten ein Kärtchen, auf welcher der QR-Code für die Speisekarte, Getränkekarte, sowie auch der QR-Code des Hygienekonzepts vermerkt ist.
  - Auf Wunsch wird ein Ausdruck der Speise- / Getränkekarte sowie des Hygienekonzepts gereicht. (Laminierte Karten werden nach Benutzung gereinigt und desinfiziert bzw. entsorgt)
  - Nach Verlassen des Restaurants nimmt das Servicepersonal das Kärtchen an sich und desinfiziert es gründlich.
  
- Menagen stehen nicht auf den Tischen und werden auf Anfrage gereicht, sowie nach jeder Nutzung desinfiziert
  
- Nach jedem Ausheben von Gläsern, Geschirr und Besteck sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.
  
- Arbeitsmittel personenbezogen bereitstellen  
(1 Tablett pro Servicemitarbeiter, Schneidebretter / Messer in der Küche)
  - **Bei Benutzung durch mehrere Personen ist das Arbeitsmittel nach jedem Gebrauch zu desinfizieren**
  
- Bezahlen am Platz per ec-Karte / Bargeld über Belegmappe entgegennehmen und herausgeben
  
- Kein Alkoholausschank an sichtlich angetrunkene Gäste.
  
- Zutritt betriebsfremder Personen (Lieferanten, Mechaniker, etc.) werden protokolliert (Name, Firma, Datum, Zeit des Zutritts und des Verlassens, sowie Ansprechpartner im Betrieb) Unterweisung ist zu dokumentieren.
  
- bei Verstoß der Maßnahmen / Auflagen sind die Gäste freundlich aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
  
- Im Falle einer infizierten Person im Betrieb gelten folgende Meldewege
  - Bei Verdachtsfällen „**Kassenärztliche Vereinigung**“ **unter der 116117**
  - Bei bestätigten Fällen „**Bürgerservice des Kreis-Gesundheitsamtes**“ **unter der 04331202850**
  - Mitarbeiter und Gäste die möglichen Kontakt hatten benachrichtigen

**Testung der Mitarbeiter mit direktem Gästekontakt erfolgt alle 72 Stunden.**

