

Hygienekonzept

Geltungsbereich: Café-Restaurant „Fährhaus am Diemelsee“ inkl. Bikertreff

Gültig ab Freitag, 15. Mai 2020 bis mindestens Sonntag, 05. Juli 2020

auf Grundlage der bestehenden Verordnungen zur Bekämpfung des Corona-Virus, ausgegeben vom Land Hessen mit Gültigkeit vom 07. Mai 2020, aktualisiert am 12. Juni 2020

Hygienekonzept

mit Stand vom 12. Juni 2020

Auszug aus den aktuellen Verordnungen

Restaurants in Hessen dürfen ab dem 15. Mai 2020 wieder öffnen – auch ihre Innenräume. Das gilt auch für Cafés, Biergärten (...). Die einzelnen Lokale müssen jedoch gewährleisten, dass die Hygiene- und Abstandsregeln eingehalten werden können.

Dabei muss insbesondere sichergestellt sein, dass

1. maximal eine Person, oder eine weitere Person, oder 2 Hausstände, oder maximal 10 Personen,
2. ein Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen Personen, ausgenommen zwischen Angehörigen eines Hausstandes, eingehalten wird, sofern keine geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind,
3. bei Bewirtung in geschlossenen Räumen Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen von der Betriebsinhaberin oder dem Betriebsinhaber erfasst werden
4. Küchenpersonal, Kellnerinnen und Kellner sowie Servicekräfte eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen,
5. keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung, beispielsweise Salz- und Zuckerstreuer, Pfeffermühlen, bereitgestellt werden,
6. geeignete Hygienemaßnahmen getroffen und überwacht werden sowie
7. Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen

Zusammenfassung

Mindestabstand:

1,50 Meter, wenn kein gemeinsamer Hausstand

Datenerfassung:

Erfassung personenbezogener Daten von JEDER Person

Keine Gegenstände auf den Tischen

Abstands- und Hygieneregeln müssen beachtet werden

Daraus ergeben sich Maßnahmen, die in unserem Café- Restaurant „Fährhaus am Diemelsee“ inkl. Bikertreff für die Dauer des Bestehens dieses Konzepts gelten:

1. Wir bieten für die Dauer der aktuellen Verordnung keine Buffets an
2. Salz- und Pfefferstreuer sowie Essig und Öl stehen nicht mehr auf den Tischen oder unseren Buffetbereichen, sondern werden nur auf Wunsch gereicht
3. Speisen werden nicht erst am Tisch aufgetan, sondern bereits in der Küche
4. Wein wird nicht mehr vom Servicepersonal nachgeschenkt, sondern die Flasche direkt auf den Tisch gestellt
5. Wir benutzen am Tisch ausschließlich Einwegservietten
5. Unsere Speise-, Getränke- sowie Eiskarten sind laminiert und abwaschbar. Diese werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert. Darüber hinaus stehen unsere Angebotskarten auch digital, mit Hilfe eines QR-Codes, zur Verfügung.
6. Unsere Toilettenräume stehen ausschließlich unseren Gästen zur Verfügung. Der Zugang wird beschränkt
7. Ein von uns installiertes Personenleitsystem stellt sicher, dass die Mindestabstände beim Gang durchs Lokal bzw. auf dem Areal des Bikertreff sowie im Bereich des Kiosks eingehalten werden
8. Auf Grund des stark reduzierten Gästeaufkommens, behalten wir uns vor, den Besuch unseres Betriebs je nach Umfang der Bewirtung, zeitlich zu begrenzen.

Hygienemaßnahmen für unser Café-Restaurant „Fährhaus am Diemelsee“ inkl. Bikertreff

Grundsätzlich gilt:

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand von 1,50 Meter
- Sollte der Mindestabstand von 1,50 Meter nicht eingehalten werden können, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen
- in Armbeuge husten oder niesen
- häufiges gründliches Händewaschen

Darüber hinaus gilt:

1. Jeder Gast muss sich beim Betreten oder Verlassen des Café-Restaurants die Hände gründlich desinfizieren. Dafür stellen wir unseren Gästen ausreichend Desinfektionsmittel im Ein- und Ausgangsbereich zur Verfügung.
2. Der Zugang zu unseren Toilettenanlagen ist begrenzt. Hier stehen unseren Gästen ausreichend Handseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher zur Verfügung. Die Toilettenanlagen werden in verkürzten Intervallen kontrolliert, gereinigt und desinfiziert. In den Toilettenanlagen muss der Mindestabstand von 1,50 Meter eingehalten werden.
3. Alle kritischen Bereiche in unseren Lokalitäten werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert; dazu gehören u.a. Handläufe, Armaturen und Türklinken
4. Unsere Speisen- und Getränkekarten, sowie Tische und Stühle werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert
5. Zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen werden von ALLEN Gästen die personenbezogenen Daten erfasst. Dazu gehören Name, Anschrift und Telefonnummer jedes Gastes.

Hierbei gelten die Datenschutzrichtlinien, die jederzeit unter <https://faehrhausdiemelsee.de/datenschutz> einsehen werden können. Die Erfassung dieser Daten ist Voraussetzung für eine Bewirtung in unserem Betrieb.
6. Unsere Gäste im Café-Restaurant haben die Möglichkeit, ihre Tischrechnung ab 20,00 Euro kontaktlos per EC-Karte zu begleichen

**Abstandsregeln in unserem Café-Restaurant „Fährhaus am Diemelsee“
inkl. Bikertreff**

1. Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
2. Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand von 1,50 Meter. Sollte dieser nicht eingehalten werden können, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen
3. Unsere Tische und Gäste werden so platziert, dass der Mindestabstand von 1,50 Meter eingehalten wird. Dabei gibt es nur eine einzige Ausnahme: Bei Angehörigen eines gemeinsamen Hausstandes, eines weiteren Hausstands, oder bei Gruppen von bis zu 10 Personen.
4. Ein von uns installiertes Personenleitsystem stellt sicher, dass die Mindestabstände beim Gang durchs Lokal bzw. auf dem Areal des Bikertreff sowie im Bereich des Kiosks eingehalten werden

Sonstiges:

1. Dieses Hygienekonzept basiert auf der aktuellen Verordnung der hessischen Landesregierung vom 07. Mai 2020, aktualisiert am 12. Mai 2020 und ist Grundlage für die Wiedereröffnung unseres Betriebs.
2. Sie gilt auf dem gesamten Betriebsgelände und zu jeder Zeit.
3. Jeder Gast, sowie jeder Mitarbeiter/ jede Mitarbeiterin ist zur Einhaltung verpflichtet.
4. Jedem Gast, sowie jedem Mitarbeiter/ jeder Mitarbeiterin ist der Zugang zu unserem Betrieb zu untersagen, wenn die Einwilligung zu diesem Hygienekonzept ganz oder in Teilen widersprochen wird.
5. Ferner ist der Besuch unseres Betriebs abubrechen, wenn ein Gast, ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin während seines/ während ihres Besuchs gegen dieses Hygienekonzept ganz oder in Teilen verstößt und damit (gesundheitlicher) Schaden an sich und Anderen genommen werden könnte.
6. Dieses Hygienekonzept wird stets an die aktuellen Verordnungen zur Bekämpfung des Corona-Virus angepasst. Somit hängt immer die aktuell gültige Fassung aus.