



Hygienekonzept
&
Maßnahmen
zur Minimierung des Infektionsrisikos

Stand: 09.05.2020

DOM Brauhaus Leverkusen
Inh. Andreas Berndt
Saarstr. 1, 51375 Leverkusen
0214 – 8505860
info@dombrauhaus.de

Präambel

Das vorliegende Hygienekonzept sowie die beschriebenen Maßnahmen sollen in Folge der vom Land NRW veröffentlichten „Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO) in der ab dem 11. Mai 2020 gültigen Fassung“ das Infektionsrisiko in unserer Gaststätte und unserem Biergarten erheblich minimieren.

Folgende Maßnahmen wurden daher getroffen und gelten ab sofort.

Gaststätte und Biergarten:

- es gilt eine grundsätzliche Pflicht zum Tragen eines Mund- & Nasenschutzes mit Ausnahme am Sitzplatz. Die Gäste haben diesen Schutz bis zur Platzierung an den vorgesehenen Tisch zu tragen. Beim Verlassen des Tisches ist der Schutz wieder aufzusetzen.
- Die Tische in der Gaststätte und im Biergarten werden auf die Anzahl reduziert bzw. so aufgebaut, dass der vorgeschriebene Abstand von mindestens 1,5m zwischen den Sitzplätzen eingehalten werden kann.
- Der Eingangsbereich wird so konstruiert, dass Gäste nur einzeln eintreten können.
- Es werden Abstandshalter eingerichtet an den Stellen, wo es zu einem eventuellen Rückstau kommen kann (Eingangsbereich, Desinfektionsbereich, Theke, Toiletten).
- Am Eingang in die Gaststätte und vor jeder Reihe im Biergarten wird es eine Desinfektionsstation geben. Dort müssen sich die Gäste beim Ankommen die Hände desinfizieren.
- Der Thekenbereich wird nur eingeschränkt genutzt. Das Sitzen direkt an der Theke ist untersagt. Die Stühle wurden entfernt.
- Die gesonderten Hausregeln werden für den Gast ersichtlich ausgehangen und zusätzlich auf den Tischen, einlaminiert und abwaschbar, ausliegen (siehe Anlage).
- Es wird auf einen regelmäßigen Lüftungszyklus im Inneren geachtet.
- Türklinken werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert, mindestens jedoch einmal pro Stunde.
- Es besteht die Möglichkeit des kontaktlosen Bezahlens über PayPal.

Personal:

- alle Mitarbeiter erhalten eine besondere Unterweisung, welche unterschrieben zur Kenntnis genommen werden muss.
- das Personal ist dazu angehalten keine gemeinsamen Pausen zu machen und den Abstand zu Kollegen und anderen Gästen einzuhalten.
- Jeder Mitarbeiter muss sich vor Beginn der Schicht die Hände reinigen und desinfizieren.
- Außerdem müssen vor und nach dem Servieren der Speisen, sowie nach dem Abräumen von benutztem Geschirr die Hände desinfiziert werden. Dies zählt auch nach Raucherpausen und Toilettengängen. Ständiges und regelmäßiges Reinigen der Hände wird erwartet und vorausgesetzt, mindestens jedoch alle 30 Minuten. Ein entsprechender Nachweis ist durch das Eintragen in eine dafür vorgesehene Liste zu erbringen.

- Die Mitarbeiter haben Mund- & Nasenschutz-Pflicht.
- Die Gäste werden von den Mitarbeitern platziert und unverzüglich auf die Hausregeln aufmerksam gemacht.
- Anschließend wird ein Registrierungsformular ausgefüllt, welches vom zuständigen Kellner entgegen genommen und unterschrieben wird (siehe Anlage).

Tische und Flächen:

- Die Tischplatte und mindestens die Sitzfläche des Stuhls wird nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert.
- Im Biergraten werden Wachstuchdecken auf die Holztische gelegt um eine glatte, leicht zu reinigende Fläche zu haben.
- Anstelle der Besteck-Körbchen werden nun Einweg-Bestecktaschen verwendet. Die sind mit je zwei Besteckteilen und einer Serviette versehen.
- Das Besteck wird am Ende der Schicht poliert und ausschließlich mit Handschuhen in die vorgesehenen Bestecktaschen einsortiert.
- Salz und Pfeffer werden nur in Portionsbeuteln auf Nachfrage serviert.
- Portionssaucen wie Mayonnaise und Ketchup werden auf Nachfrage serviert.
- benutzte Bierdeckel werden nicht wieder verwendet sondern nach jedem Gast entsorgt.
- Alles, was sich dauerhaft auf dem Tisch befindet, wird vom Kellner nach jedem Gästewechsel ausreichend desinfiziert (z.B. Vasen).
- Alle Flächen, die eine Arbeitsfläche darstellen, werden nach jeder Schicht mit dem vorgesehenen Desinfektionsmittel und Einwegtüchern gereinigt.
- Es wird darauf geachtet, dass keine Tische umgestellt werden.

Theke und spülen:

- Die Plätze im Thekenraum werden so reduziert, dass der vorgeschriebene Abstand eingehalten werden kann.
- Der Bereich, wo die Gäste direkt an der Theke sitzen würden, wird abgesperrt.
- Im Thekenbereich wird es mindestens eine Desinfektions-Station geben.
- Tische und Flächen werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert, ebenso Hocker und andere Sitzgelegenheiten.
- Gläser werden im Spülbecken mit ausreichend heißem Wasser und Spüli gereinigt.
- Jedes Glas muss mit einem Schwamm gespült werden.
- Das Spülwasser und der Schwamm werden regelmäßig, mindestens einmal pro Schicht (Schwamm) bzw. zweimal pro Schicht (Wasser) gewechselt.
- Beim Zapfen des Kölschs und zubereiten aller anderen Getränke wird penibel darauf geachtet, das Glas nur im unteren Teil anzufassen.

Küche:

- In der Küche wurden alle Hygiene-Standards nochmal besprochen und überprüft.
- Flächen sind ausreichend zu reinigen und zu desinfizieren.
- Bei der Zubereitung von Speisen wird ein Mund- & Nasenschutz getragen.
- Am Pass steht eine Flasche Handdesinfektion bereit, damit der Kellner sich vor jedem servieren die Hände desinfizieren kann.

Toiletten:

- auf den Toiletten werden ausreichend Handseife, Einwegtücher und Handdesinfektion bereit gestellt.
- die Toiletten und alle anderen Flächen wie Wasserhahn, Türklinke, etc. werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert, mindestens jedoch einmal pro Stunde.
- Die Urinale werden so abgesperrt, dass ausreichend Abstand gewährleistet ist.
- Es werden an den Zugängen Abstandshalter angebracht.

ANLAGE

<div data-bbox="209 1198 722 1294"></div> <p data-bbox="309 1305 624 1337">Schön, dass Sie da sind!</p> <p data-bbox="317 1346 616 1373"><u>Unsere Regeln auf einen Blick!</u></p> <p data-bbox="225 1395 708 1460">Damit wir uns alle gemeinsam sicher fühlen und das Risiko einer Infektion minimieren, bitten wir Sie, sich an folgende Hausregeln zu halten:</p> <ul data-bbox="209 1482 716 1912" style="list-style-type: none">- Bitte tragen Sie einen Mund- Nasenschutz, bis Sie vom Personal platziert worden sind.- Vor dem Betreten der Gaststätte/Biergarten müssen Sie sich die Hände desinfizieren.- Bei Symptomen einer Erkrankung bitten wir Sie, unser Lokal nicht aufzusuchen.- Beim Toilettengang bitte unbedingt den Mund- und Nasenschutz tragen.- Bitte registrieren Sie Ihren Besuch durch das dafür vorgesehene Kontaktformular auf den Tischen.- Helfen Sie unserem Service möglichst die Abstände einzuhalten - nehmen Sie Teller entgegen und reichen Ihr benutztes Geschirr dem Kellner über den Tisch.- Bitte stellen Sie keine Tische um.- Vermeiden Sie Körperkontakt zum Team und achten Sie während Ihrem Aufenthalt auf den vorgeschriebenen Abstand (1,5m) zu anderen Gästen. <p data-bbox="245 1928 687 1986">Trotz aller notwendigen Bedingungen, wünschen wir Ihnen eine schöne und entspannte Zeit bei uns. Vielen Dank für Ihr Verständnis.</p>	<div data-bbox="821 1187 1374 1294"></div> <p data-bbox="1023 1317 1174 1344">Kontaktformular</p> <p data-bbox="821 1361 1374 1458">Liebe Gäste, aufgrund der aktuell geltenden Verfügungen des Landes NRW und der Stadt Leverkusen sind wir verpflichtet, Sie namentlich zu registrieren und Ihre Kontaktdaten aufzunehmen. Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie keine akute/n Infektion/en oder Krankheitssymptome haben, sowie, dass Sie mit maximal 2 Haushalten an diesem Tisch Platz nehmen. Ebenso stimmen Sie der Sicherung Ihrer Daten für 4 Wochen zu. Dies dient der Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung.</p> <p data-bbox="839 1462 1358 1496">Wir bitten Sie daher dieses Kontaktformular vollständig auszufüllen und danken für Ihr Verständnis.</p> <p data-bbox="1007 1500 1190 1523">Ihr Team vom DOM Brauhaus</p> <hr/> <p data-bbox="884 1547 1315 1570">Tag und Zeitraum der Bewirtung: _____.2020, ____ - ____ Uhr</p> <p data-bbox="884 1574 1315 1597">Kellner: _____ Tischnummer: _____</p> <hr/> <p data-bbox="821 1630 1326 1653">Hausstand 1: Anschrift: _____</p> <p data-bbox="927 1657 1206 1680">Telefonnummer: ____/____</p> <p data-bbox="821 1686 1326 1709">Bewirtete Personen: _____, geb. am _____.____.</p> <p data-bbox="979 1713 1326 1736">_____, geb. am _____.____.</p> <p data-bbox="979 1740 1326 1762">_____, geb. am _____.____.</p> <p data-bbox="979 1767 1326 1789">_____, geb. am _____.____.</p> <hr/> <p data-bbox="821 1805 879 1827">Unterschrift _____</p> <hr/> <p data-bbox="821 1845 1326 1868">Hausstand 2: Anschrift: _____</p> <p data-bbox="927 1872 1206 1895">Telefonnummer: ____/____</p> <p data-bbox="821 1901 1326 1924">Bewirtete Personen: _____, geb. am _____.____.</p> <p data-bbox="979 1928 1326 1951">_____, geb. am _____.____.</p> <p data-bbox="979 1955 1326 1977">_____, geb. am _____.____.</p> <p data-bbox="979 1982 1326 2004">_____, geb. am _____.____.</p> <hr/> <p data-bbox="821 2020 879 2042">Unterschrift _____</p>
--	--