

Hygiene- Konzept Bergasthof Großer Hörselberg

Der Bergasthof ist seit Jahrhunderten ein beliebtes Ausflugsziel. Mit weit mehr als 40 000 Besuchern jährlich konzentriert sich der Besucherverkehr vor allem auf die Wochenenden und Feiertage, wobei zu Höhepunkten mit mindestens 1 000 Gästen pro Tag zu rechnen ist. Im Pandemiefall bleibt deshalb der Restaurantbetrieb geschlossen. Sofern behördliche Genehmigungen zur teilweisen bzw. vollständigen Inbetriebnahme unter Auflagen gestellt sind, hat das unter Berücksichtigung nachstehender Festlegungen zu erfolgen.

1. Besucherverkehr limitieren und steuern

- 1.1. Der Gastraum ist hinsichtlich der Kapazitäten so zu reduzieren, dass zwischen den Sitzplätzen der Mindestabstand von 1,5 m gewährleistet ist.
- 1.2. Pro Tisch werden maximal 2 (zusammengehörende) Gäste platziert. Als Ausnahme gelten Familien mit Kindern (max. insgesamt 4 Personen pro Tisch).
Maximale Platzkapazität
Gaststube: 12
Venus-Stube/OG: 10
- 1.3. Gruppenreservierungen über 10 Personen werden nicht angenommen.
- 1.4. Gäste werden über einen Einlassdienst am Haupteingang eingewiesen.
- 1.5. Der Einlassdienst regelt zugleich die Nutzung des Sanitärbereiches. Vorrang haben die Restaurantbesucher. Die öffentliche Nutzung wird so gesteuert, dass sich maximal 4 Gäste (2x Damen, 2x Herren) gleichzeitig im Sanitärbereich aufhalten.
- 1.6. Die Abstandsregelung sowie die Regelung zur Nutzungskapazität finden auch an den 11 Außentischen Anwendung. Die Kontrolle der Einhaltung obliegt dem Einlassdienst.
- 1.7. Die Tannhäuserhütte bleibt grundsätzlich für den öffentlichen Besucherverkehr geschlossen. Sie wird ausschließlich mit einem To-Go-Sortiment über das Ausgabefenster betrieben.

- 1.8. Im To-Go-Geschäft sind Vorkehrungen zur Einhaltung der Abstandsregel zu treffen (Bodenmarkierungen, Informationsstände)
- 1.9. Der Verzehr darf nur im Abstand von mindestens 10 m von der Ausgabestelle erfolgen. Der Radius ist deutlich zu kennzeichnen.
- 1.10. Das Betreten des Küchen- und Thekenbereiches (einschließlich To-Go-Ausgabe) ist Gästen strengstens untersagt.

2. Hygiene/ Tragen von Schutzausrüstung - Mitarbeiter

- 2.1. Alle Mitarbeiter tragen über die gesamte Öffnungszeit Mundschutz.
- 2.2. Küchenmitarbeiter arbeiten mit Einweghandschuhen.
- 2.3. Servicemitarbeiter vermeiden jeglichen Körperkontakt (Kein Handschlag, keine Umarmung).
- 2.4. Servicemitarbeiter führen verstärkt Händedesinfektion durch, mindestens nach jedem Tischwechsel.
- 2.5. Auf den Tischen wird **nichts** eingedeckt. Besteck wird nach Bestellaufnahme mittels Sacchetto nachgereicht. Sofern Menagen gewünscht werden, sind diese bei Tischwechsel zu desinfizieren.
- 2.6. Pro Tisch wird eine Speisekarte gereicht, die nach der Nutzung zu desinfizieren ist.
- 2.7. Der Zahlvorgang sollte möglichst bargeldlos erfolgen. Das dazu notwendige Terminal ist im Gastraum zu installieren. Nach Abschluss des Zahlvorganges ist das Terminal zu desinfizieren.
- 2.8. Bei Bargeldzahlung sind die Hände sofort zu desinfizieren.
- 2.9. Nach der Schließung erfolgt täglich eine gründliche Reinigung, einschließlich der Desinfektion aller Berührungsflächen (Tische, Klinken, Handläufe usw.).
- 2.10. Für die Ausstattung an Geschirr, Besteck und Gläser reicht die Nutzung der Geschirrspülmaschine.

3. Hygiene Gaststube/Sanitärebereich – Gäste

- 3.1. **Gäste**, die sich in den Bereichen bewegen, die die Einhaltung der Abstandsregel einschränken, **tragen verpflichtend einen Mund- und Nasenschutz**. Das betrifft den **Eingangsbereich sowie die Nutzung der Sanitäranlagen**.
- 3.2. Der gesamte Sanitärebereich ist mit deutlichen Hinweisen zum richtigen Händewaschen wie zur erforderlichen Händedesinfektion auszustatten.
- 3.3. Im Sanitärebereich erfolgt mindestens halbstündlich die Kontrolle, ob die Seifenspender, Papierhandtücher und Desinfektionsmittel ausreichend aufgefüllt sind.

- 3.4. Nach Schließung erfolgt täglich eine gründliche Reinigung, einschließlich der Desinfektion aller Berührungsflächen (Klinken, Armaturen, Toilettensitz). Bei hohem Besucherandrang werden die Reinigungszyklen operativ angepasst.

4. Hygiene im To-Go-Bereich

- 4.1. Mitarbeiter Verkauf/Ausgabe tragen Mundschutz und Handschuhe.
- 4.2. Mitarbeiter am Grill tragen in Eigenverantwortung Mundschutz, aber keinesfalls Einweghandschuhe (Gefahr der Hautschädigung).
- 4.3. Zu kennzeichnen sind Laufwege der Gäste und Abstandsradien.

5. Datenerfassung zur Nachverfolgung

- 5.1 Gäste im Innenbereich haben die Drucksache „Nachverfolgung“ zwingend auszufüllen. Nach erfolgter Übernahme sind die Angaben auf Plausibilität hin zu prüfen.
- 5.2. Das Ausfüllen erfolgt am Tisch. Es wird gewährleistet, dass die persönlichen Daten verdeckt aufbewahrt werden.
- 5.3. Die Daten zur Nachverfolgung werden spätestens nach 14 Tagen vernichtet.

6. Verhaltensregeln im Umgang mit externen Partnern

- 6.1. Der Kontakt zu Lieferanten erfolgt analog unter Einhaltung der Abstandsregeln und der Vermeidung von Körperkontakt.
- 6.2. Nach Übernahme von Waren und Ausstattung sind die Hände gründlich zu reinigen.
- 6.3. Sofern externe Partner nicht öffentliche Bereiche betreten müssen (Instandhaltung, Wartung, Eigentümerversorger) sind Name, Institution und Aufenthaltsdauer zu erfassen.

7. Allgemeine interne Verhaltensregeln

- 7.1. Sofern Mitarbeiter an sich selbst Krankheitssymptome feststellen, haben diese vorsorglich den Vorgesetzten zu informieren. Dieser entscheidet über das weitere Vorgehen (Hausarzt, Freistellung). Es besteht eine Informationspflicht.
- 7.2. Die Nutzung des Firmenfahrzeuges hat nach Möglichkeit nur mit einer Person zu erfolgen, im Höchstfall mit zwei Insassen.
- 7.3. Für die Sicherung des Bestandes an Hygiene- und Reinigungsmitteln ist verantwortlich: Manja Einicke

- 7.4. Bei Anfragen regionaler/überregionaler Medien ist zwingend an den Prokuristen zu verweisen.
- 7.5. Grundsätzlich besteht zudem eine Informationspflicht, sobald Verstöße gegen das Hygiene-Konzept festgestellt werden, Menschenansammlungen über das Maß behördlicher Festlegungen stattfinden (auch über die Pachtflächen hinaus) oder behördliche Institutionen vor Ort aktiv werden (z. B. Ordnungsamt).

Die Informationen sind zu richten:

- a) Prokurist: Hans-Joachim Hook
Telefon: 01525 9911022
E-Mail: h.hook@diako-thueringen.de
- b) Serviceleiter Catering: Peter Herrmann (alternativ)
Telefon: 0172 6107628
E-Mail: p.herrmann@diako-thueringen.de

Eisenach/Bergasthof
Stand 26. März 2021