

Konzept zu den Auflagen im Umgang mit der Corona-Pandemie

1. Tische, die nicht genutzt werden dürfen, sind mit einem Aufkleber „Gesperrt“ gekennzeichnet, um Mindestabstände von mindestens 150cm zwischen den Gästen und 200cm zwischen den Tischen gewährleisten zu können.
2. Gäste dürfen die verbleibenden Tische mit maximal zehn Personen belegen.
3. Gäste müssen im Vorfeld telefonisch, persönlich vor der Tür oder online reservieren.
4. Gäste dürfen das Ladenlokal nur betreten, wenn der Eingangsbereich frei ist.
5. Gäste werden immer am Eingangsbereich abgeholt und zu einem Tisch geführt.
6. Gäste erhalten am Tisch einen Vordruck, auf dem die Kontaktdaten und Kontaktzeiten eingetragen werden müssen. Diese Zettel werden nach spätestens vier Wochen vernichtet.
7. Alternativ besteht die Möglichkeit, sich digital über GASTIDENT zu registrieren.
8. Die Vordrucke werden mit der Rechnung eingesammelt, da dort auch die Endzeit vermerkt werden muss.
9. Am Eingang ist ein Handdesinfektionsgerät positioniert, das von allen Gästen kostenlos genutzt werden kann.
10. Gäste müssen, wenn sie sich auf den Verkehrswegen innerhalb des Ladenlokals bewegen, einen Mund-Nase-Schutz tragen.
11. Am Tisch können die Masken abgelegt werden.
12. Das Personal muss beim Servieren von Speisen und Getränken, beim Platzieren und Kassieren der Gäste einen Mund-Nase-Schutz tragen.
13. Sollten sich vor dem Eingangsbereich Warteschlangen bilden, werden diese durch Markierungen am Boden voneinander getrennt.
14. Tischplatten werden nach jeder Benutzung desinfiziert.
15. Türgriffe, Handläufe und Sanitärbereiche werden regelmäßig mittels einer Sprühdesinfektion desinfiziert.
16. In den Sanitärbereichen und auf den Verkehrswegen sind die üblichen Mindestabstände von 150cm einzuhalten.
17. Besteck wird den Gästen mit dem Essen gebracht.
18. Pfeffer, Salz, Zucker und Süßstoff werden in Einmalverpackungen beigelegt. Alternativ gereichte Salz- und Pfeffermühlen werden nach jeder Benutzung desinfiziert.
19. Auf lose beigelegte gebrannte Mandeln verzichten wir vorerst.
20. Die Speisekarten werden in Form von QR-Codes mittels Tischaufstellern den Gästen digital und kontaktlos zugänglich gemacht. Alternativ werden regelmäßig neu ausgedruckte Papierexemplare bereitgehalten und den Gästen auf Nachfrage gebracht.
21. Der Bezahlvorgang mit Bargeld wird mittels eines Übergabetellers abgewickelt, um Berührungen zwischen Gast und Servicekraft zu vermeiden. Kontaktloser Zahlungsverkehr wird bevorzugt. Es gibt keine Summenbegrenzung.
22. Es gelten von jeher unsere strengen Richtlinien des Hygiene Eigenkontrollsystems HACCP. Gastronomieküchen sind hygienisch reine Bereiche, so dass es für den Umgang mit Speisen keiner gesonderten Regeln bedarf.
23. In unseren Ladenlokalen sind Lüftungsanlagen mit vorgeschriebenen Luftwechselraten verbaut.
24. Wir achten auf die Gesundheit unsere Mitarbeiter. Darum werden sie nicht eingesetzt, sollten sie Erkältungssymptome aufweisen.
25. An den Theken arbeiten wir mit hygienischen Gläserspülmaschinen.
26. Unser Servicepersonal schenkt allen Gästen auch unter der Maske ein Lächeln.

Das Gastgewerbe kann Hygiene, da dieses Thema sowieso zu unserem Alltag gehört. Darum kümmern wir uns um alles Notwendige, damit unsere Gäste entspannt zu uns kommen können.

Bleibt bitte gesund und munter!

Euer Team Gastro Urban

September 2020