



## Hygienekonzept

### Unsere Betriebsräume

Hinweise zur Verhaltensweise wurden an allen relevanten Stellen angebracht.

Im Eingangsbereich werden Gäste empfangen und platziert.

Desinfektionsspender bzw. entsprechende Handwaschmittel stehen an den relevanten Bereichen bereit.

Alle Tische haben einen Mindestabstand von zwei Metern zueinander und werden nach jeder Besetzung desinfiziert. Laufwege wurden festgelegt.

Sanitärräume dürfen nur einzeln aufgesucht werden und werden regelmäßig desinfiziert.

Ebenso Türklinken und Türen, laminierte Speisekarten und EC-Karten-Leser

Wir verwenden Einweg Papierservietten. Geschirr, Gläser und Besteckteile werden in Spülmaschinen bei 90 °C gereinigt desinfiziert.

Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, werden regelmäßig belüftet.

### Unsere Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter wurden zu Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen geschult.

Alle Mitarbeiter mit Gästekontakt tragen Mund-Nasen-Schutzmasken.

Hygienerichtlinien nach HACCP werden seit vielen Jahren eingehalten, gelebt und dokumentiert.

Unsere Mitarbeiter halten sich an Abstandsregelungen zu Gästen und anderen Personen.

### Unsere Gäste

Alle Gäste werden gebeten für ihren Besuch zu reservieren.

Maximal 4 Erwachsene mit ihren zugehörigen minderjährigen Kindern dürfen an einem Tisch sitzen.

Gruppenreservierungen sind nicht erlaubt, pro Tisch sind Gäste aus zwei Haushalten zulässig.

Beim Betreten der Gast- und Toilettenräume , bzw. grundsätzliches Entfernen vom Tisch, müssen Mund-Nasen-Schutzmasken getragen werden.

Garderobe wird nicht entgegengenommen und verbleibt am Platz.

Die Gäste sind zu Rückverfolgung der Infektionsketten behördlich verpflichtet, ihre Kontaktdaten zu hinterlassen. Diese werden im Rahmen der Datenschutzgesetz-Verordnung verarbeitet und von uns aufbewahrt.

Ein Mindestabstand von 1,50 m Meter zu anderen Gästen muss eingehalten werden.

Thomas Tägtmeyer ( GF ) und das gesamte Heinrichteam