



Hygienekonzept

für den Gastronomiebetrieb Landgasthof Krone Lauterach

Stand: 24.01.2022



Inhalt

Inhalt	2
Allgemeine Grundlagen	3
Kommunikation	3
Eingang / Eingangskontrolle (zu Stoßzeiten)	3
Maskenpflicht	4
Toiletten	4
An den Tischen	4
An der Theke	4
Ausreichende Lüftung	5
Mitarbeitende	5



Allgemeine Grundlagen

Der Schutz der Gesundheit steht über allem und öffentlich-rechtliche Vorgaben und Verordnungen sind immer vorrangig zu betrachten. Grundsätzlich gilt:

- Zugang nur für 3G, also Geimpfte, Genesene und Getestete (Antigen-Schnelltest max. 24h alt, oder PCR-Test max. 48h alt)
- Maskenpflicht im Gastraum, außer beim Verzehr
- Erfassung der Kontaktdaten der Besucher*innen (Luca-App, Kontaktformular)

Kommunikation

Auf unserer Website www.kronelauterach.de, in Sozialen Medien, Print-Produkten und durch Hinweise vor Ort werden die geltenden Corona-Regeln, die im Betrieb festgelegten Vorgaben, Maßnahmen und Regelungen kommuniziert. Ergänzend veröffentlichen wir unser betriebliches Hygienekonzept auf unserer Website.

Eingang / Eingangskontrolle (zu Stoßzeiten)

Die Verhaltenshinweise und Corona-Regeln in unserem Gastbereich sind für alle Gäste gut sichtbar angebracht (u.a. im Eingangsbereich, auf den Toiletten und im Thekenbereich), alle Mitarbeitenden werden mit den geltenden Corona-Regeln vertraut gemacht. Sie sind angehalten beim Einlass der Gäste darauf zu achten, dass wartende Gäste im Innenbereich und außen, wenn der Abstand von 1,5 Meter nicht eingehalten werden kann, Maske tragen und diese andernfalls auf diese Pflicht hinzuweisen.

Zudem wirken sie daraufhin, dass Gäste die gekennzeichneten Abstandsempfehlung von 1,5 m einhalten. Der Wartebereich ist zu Stoßzeiten bewusst im Außenbereich platziert, um das Infektionsrisiko gering zu halten.

Hinsichtlich des 3G/2G-Zugangs findet eine Kontrolle der notwendigen Nachweise mit der CovPass Check-App samt Ausweis (sofern Gäste nicht persönlich bekannt) statt. Liegen die notwendigen Dokumente nicht vor, sind die Mitarbeitenden befugt Gäste abzuweisen. Offensichtlich kranken Personen wird der Zugang verwehrt. Die Registrierung der Gäste zur Kontaktnachverfolgung wird von den Mitarbeitenden ebenfalls überwacht.



Am Eingang stehen Desinfektionsspender bereit.

Der Eingang zum Gastraum erfolgt über den Haupteingang vom Parkplatz her. Als Ausgang wird dieselbe Türe genutzt.

Maskenpflicht

Im Betrieb gilt generell Maskenpflicht, ausgenommen beim Konsum von Getränken und Speisen an (Steh-)Tischen.

Die Mitarbeitenden sind angehalten, gegenüber den Gästen auf die Einhaltung der Maskenpflicht hinzuwirken.

Toiletten

Es besteht Maskenpflicht auf dem Weg zur und in der Toilette.

Es werden Seifen- und Desinfektionsspender aufgestellt und regelmäßig nachgefüllt. Es werden ausschließlich Handtuchspender verwendet, keine Handtücher zur Mehrfachnutzung.

Türklinken und Armaturen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

An den Tischen

Tische und Sitzgelegenheiten werden regelmäßig nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert.

An der Theke

Die Theke wird regelmäßig desinfiziert.

Arbeitsutensilien und benutzte Gläser werden nach Gebrauch heiß gespült.

Wenn ein Mindestabstand von 2 Metern eingehalten werden kann sind Mitarbeitende an der Theke von der Maskenpflicht befreit.

Die Theke wird ausschließlich zum Verkauf und zur Ausgabe von Getränken genutzt. Gästeansammlungen im Thekenbereich sollen vermieden werden. Die Mitarbeitenden sind ausdrücklich befugt Gäste darauf hinzuweisen, dass Verweilen an der Theke nicht gestattet ist.



Ausreichende Lüftung

Innenräume werden regelmäßig durch Stoßlüftung belüftet.

Soweit möglich werden Türen und Fenster offengehalten, um zusätzlich für gute Durchlüftung, idealerweise Querlüftung zu sorgen.

Zusätzlich ist durch eine Lüftungsanlage der Austausch der Luft im Gastraum zu jederzeit gegeben.

Mitarbeitende

Mitarbeitende haben eine Einweisung in das betriebliche Hygienekonzept erhalten und werden in die Vorgaben der aktuell geltenden Corona-VO eingewiesen. Bei Krankheitssymptomen ist das Erscheinen zum Dienst untersagt. Erkrankungen wie Fieber, Husten oder Halsschmerzen sind sofort den Verantwortlichen zu melden.

Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeitende, wenn kein anderweitiger mindestens gleichwertiger Schutz für andere Personen besteht.

Die Nies- und Hustenetikette ist zu beachten. Häufiges gründliches Händewaschen vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten.

Der Betrieb stellt ausreichend Tests, sowie Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz (OP-Masken/ FFP2-Masken), Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Mitarbeitende beachten ein hohes Maß an Sauberkeit und Körperhygiene und desinfizieren sich regelmäßig die Hände. Körperkontakt (insbesondere Händeschütteln, Umarmungen etc.) mit Gästen oder anderen Mitarbeitenden ist zu vermeiden.

Insbesondere Mitarbeitende am Eingang und Bedienungen werden geschult und befähigt die 3G bzw. 2G-Nachweise mit der CovPass Check-App zu überprüfen.

Nicht immunisierte Mitarbeitende mit direktem Kontakt zu Gästen sind verpflichtet einen Antigen- Schnelltest durchzuführen oder durchführen zu lassen (24 Stunden-Test). Das Testergebnis ist vier Wochen aufzubewahren und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen.