

Grundsätzliches

Das Restaurant Wilde Triebe hat im inneren Bereich zwei Ebenen. Die untere Etage, mit ca. 115 qm, hat eine maximale Personenkapazität von 50 Sitzplätzen. Die obere Etage, mit ca. 78 qm, hat eine maximale Platzkapazität von 24 Personen.

Daraus ergibt sich bei einer 50% Belegung eine maximale Kapazität von 37 Plätzen.

Hygienemaßnahmen

1. Reinigung:

Alle Gastzugänglichen Flächen werden regelmäßig, mindestens alle 2 Stunden, gereinigt und desinfiziert.

Die Sanitäranlagen werden ebenfalls regelmäßig, jede Stunde, gereinigt und desinfiziert.

Nach jedem Gastwechsel werden die Tische und Stühle vierenfremd gereinigt und desinfiziert.

Die Desinfektionsspender werden täglich kontrolliert und ggf. aufgefüllt.

Kontrolle durch: Hanna Börger

2. Gasthinweise:

Vor Betreten des Restaurants:

Die Parkplatzsituation wird ständig im Blick gehalten, um hier die Besucherströme zu regeln.

Bei evt. auftretende Warteschlangen am Eingang weisen die Mitarbeiter auf die Abstände und MNB-Bedeckung hin.

Beim Betreten des Restaurants:

Die Gäste werden am Eingang empfangen und zum Tisch geführt.

Vor Betreten, spätestens jedoch nach dem Platzieren werden die Gäste auf folgende Hygienemaßnahmen hingewiesen:

- Abstände zu anderen Gästen bzw. dem Personal muss eingehalten werden
- MN-Bedeckung ist auf allen Wegen (z.B. zur Toilette) zu tragen.
- Die Gäste werden gebeten sich per Luca-App, Corona-Warn-App oder manuellem Eintrag zu registrieren.

Auf eine Entgegennahme der Garderobe wird verzichtet und der Gast gebeten die Jacken am Tisch zu deponieren.

Beim Verlassen des Gastes:

Die Gäste werden gebeten möglichst bargeldlos zu bezahlen.

Die Gäste werden aus der Registrierung ausgetragen.

Es wird darauf geachtet, dass beim Verlassen des Gastes die Abstandsregelung eingehalten wird.

3. **Mitarbeiterhygiene:**

Sämtliche Mitarbeiter sind auf die besonderen Corona-Hygiene geschult worden.

Folgende Handlungsanweisungen sind den Mitarbeiter erläutert worden:

- medizinische MN-Bedeckung wird zu jeder Zeit getragen
- Handhygiene wird eingehalten
- Abstand zwischen Gast und Mitarbeiter wird grundsätzlich eingehalten
- Auf Begrüßung durch Händeschütteln/Umarmungen etc. wird verzichtet
- Tablett, Geschirr, Gläser werden nach jeder Benutzung maschinell gereinigt

Weitere Hinweise siehe Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter

4. **Anlieferungen / Reparaturen**

Bei sämtlichen Anlieferungen bzw. Reparaturen wird auf die Einhaltung der Abstände sowie auf die MN-Bedeckung geachtet bzw. hingewiesen.