



Schutz- und Hygienekonzept

Firma RUDEREI Rieß | Galasel GbR

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten:

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Matthias Rieß

Tel. 06181 - 9193070

E-Mail: info@ruderei-hanau.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände und der Gaststätte fern.
- Bei Verdachtsfällen berufen wir uns auf unser Hausrecht und verweigern den Zugang der betroffenen Person.
- Keine Platzvergabe ohne vorherige Reservierung möglich.
- Keine Reservierung möglich ohne ein hinterlegen der eigenen Adresse für eine eventuelle Rückverfolgung der Infektionskette

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen für ankommende Gäste.
- Platzvergabe nur nach vorheriger Reservierung und Hinterlegung der persönlichen Daten.
- Aushang von Hinweisschildern.
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln.
- Direktionaler Personenfluss, durch getrennte Führung der Ein- und Ausgangssituation.
- Schaffung von starren Arbeitsabläufen zur Vermeidung sich kreuzender Arbeitswege

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Unsere Mitarbeiter in Service und Küche sind zum Tragen eines Mundschutzes verpflichtet und geschult.
- Zum Betreten der Gaststätte ist ein Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend,
- ebenso beim Aufsuchen der sanitären Einrichtungen ist eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.
- Sollten Sie keine Mund-Nasen-Bedeckung mit sich führen, können Sie gerne uns unter der Telefonnummer 06181/9193070 erreichen. Sobald wir die Zeit finden, bringen wir ihnen eine vor die Tür.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Bei Krankheitssymptomen wie Fieber, Hustenanfälle oder ein allgemeines Unwohlsein, möchten wir sie selbst streng darum bitten unsere Gaststätte nicht aufzusuchen.
- Bei Verdachtsfällen erlauben wir von unserem Hausrecht Gebrauch zu machen, und sie gegebenenfalls direkt der Örtlichkeit zu verweisen.
- Stellen Sie an sich unklare Symptome einer Erkältung fest, kontaktieren Sie bitte umgehend ihren Hausarzt oder wählen Sie die 116117 und Sie erreichen den ärztlichen Bereitschaftsdienst.

4. Handhygiene

- An allen Zugängen zur Gaststätte und zu Sanitären Anlagen sind Handdesinfektionsspender angebracht.
- Handwaschseifen und Einwegtücher zum Händetrocknen sind sowohl im Gäste- wie auch Personalbereich ausreichend vorhanden.
- Eine Schulung zur Handhygiene der Mitarbeiter ist erfolgt und wird durch die Arbeitgeber kontrolliert.
- Bei Bedarf ist immer ein mobiler Desinfektionsspender verfügbar, fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Bitte beachten Sie die ausgewiesenen Ein und Ausgangssituation zur Wahrung des Mindestabstandes.
- Den Sicherheitsanweisungen des Personals ist unbedingt Folge zu leisten.
- Durch festgelegte Servicewege möchten wir Kreuzungen der Laufwege zwischen Gast und Personal auf ein absolutes Minimum reduzieren.

6. Arbeitsplatzgestaltung und Kundenumgang

- Ein Desinfektionsplan der Sanitären Anlagen und Türen wird ausgeführt und dokumentiert.
- Nach dem Gebrauch der Speise- und Weinkarten ist eine Desinfektion unumgänglich.
- Gemeinsame Utensilien wie Brotkorb, Salzstreuer oder Bestecksteller sind untersagt.
- Geschirr, Besteck und Gläser werden in eigens dafür vorhandenen Maschinen gereinigt und bei einer Nachspültemperatur von mindestens 68 Grad Celsius praktisch in einen Keim- und Virenfreien Zustand versetzt.
- Bei Reservierung ist das hinterlegen einer Adresse zur Rückverfolgung einer Infektionskette unumgänglich; bei mehreren Personen ist das Personal dazu angehalten, weitere Adressen einzutragen.
- Diese Daten werden nicht gespeichert und nach einer 4-wöchigen Frist vernichtet.
- Regelmäßiges Lüften des Gastraumes ist für die Raumhygiene unabdingbar.

7. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

- Personen ohne vorherige Reservierung wird der Zutritt verwehrt.
- Anlieferungen von Waren des täglichen Bedarfs werden auf die Servicefreien Tageszeiten gelegt.
- Jede Anlieferung erfolgt nach einem Schleussen Prinzip, um risikobehaftete Zusammenkünfte zwischen Zulieferer und Personal zu vermeiden.
- Ein kurzes Aufsuchen der Gaststätte ist leider in der Pandemie Bekämpfung nicht möglich.

8. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Die Grundlagen dieses Hygieneplans sind Grundvoraussetzungen zur Schulung der Mitarbeiter
- Eine aktive Kommunikation mit unseren Gästen und dem Personal ist Grundlage unseres täglichen Handelns und Voraussetzung einer gelebten Hygiene
- Die Arbeitgeber M. Rieß und E. Galasel sind Ansprechpartner zur Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes.

Hanau den 12. Mai 2020

Matthias Rieß

Eduard Galasel

Inhaber und Geschäftsführer