

23.11.2021

Schutz- und Hygienekonzept

für Gäste und Mitarbeiter/innen des Baccara Bocholt



Gastro GmbH
Baccara Bocholt
Ravardistraße 47
46399 Bocholt
www.baccara-bocholt.de

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innenvor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz:

Name: Rainer Tielmann, Inhaber Gastro GmbH
Tel. / E-Mail: 02871 - 9958531
0171 - 9931913
rainer.tielmann@barrai.de

Grundsätzlich wird folgendes eingehalten:

- Wir stellen sicher, dass unsere Gäste und Mitarbeiter **ausschließlich** geimpft oder genesen und zusätzlich getestet (2G PLUS) sind.
- Wir haben ein Lüftungskonzept, siehe auch Anfang Firma TEWA, erstellt.
- Hinweisschilder auf Abstand, Händereinigung und Desinfektion im Betrieb für alle sichtbar ausgehängt.
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Betrieb fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an.
- Wir verpflichten uns, eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und Maßnahmen hieraus abzuleiten.



Maßnahmen zum Schutz und zur Hygiene

1. Maßnahmen zur Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs und Hygienemaßnahmen

- Eine Klimaanlage und Lüftungsgeräte mit Virenabtötung sind im gesamten Betrieb neu installiert worden.
- Die Warenvorräte sind komplett ausgetauscht und kontrolliert worden.
- Die Getränkeschankanlagen sind alle komplett überprüft, gereinigt und desinfiziert worden.
- Die Schutz- und Hygieneregeln sind im Eingang für alle sichtbar ausgehängt und zur Vorlage und Einsicht aufbewahrt.
- Nutzen Sie, soweit möglich, die sich automatisch öffnenden Türen.
- Die häufig berührten Flächen werden in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert.
- Ein Corona-Ansprechpartner und ein Hygienebeauftragter ist benannt.

2. Schulung und Einweisung von Mitarbeiter/-innen

- Die Mitarbeiter/-inne sind über die aktuellen Hygiene- und Verhaltensregeln geschult.
- Es werden regelmäßig Mitarbeitergespräche geführt, um über die Lage zu informieren.
- Die Mitarbeiter/-innen sind so geschult, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können.
- Die Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen.
- Häufigeres Händewaschen und Desinfizieren ist den Mitarbeiter/-innen ermöglicht.

3. Empfang am Eingang und Check-In

- Die Gäste werden an der Tür empfangen und es erfolgt eine Kontrolle nach der 2G-Regel. Es werden nur Gäste mit einem gültigen Impfzertifikat oder eines gültigen Zertifikats auf Genesung, die per digitalem QR-Code überprüft werden, eingelassen.
- Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von Covid-19 assoziierten Symptomen jeglicher Schwere oder bei Kontakt zu Covid-19 Fällen in den letzten 14 Tagen ein Einlass und eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Desinfektionsspender am Eingang stehen bereit.

- Kontakte zwischen Mitarbeiter/-innen und Gäste und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen wird auf das Notwendigste beschränkt.
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
- Husten und Niesen erfolgt in die Armbeuge.

4. Bedienung der Gäste / Hygiene in den Veranstaltungsräumen

- An den Theken sind zum Schutz von Gästen und Mitarbeiter/-innen Plexiglaswände eingesetzt.
- Auf den Tischen sind QR-Codes zum Download der digitalen Getränkekarte angebracht.
- Sollte dennoch eine Getränkekarte erforderlich sein, so kann diese beim Personal erfragt werden. Die Getränkekarte besteht aus nur einer Seite, die nach Benutzung wieder desinifiziert werden kann.
- Es werden nur Papierservietten und Strohhalme zum einmaligen Gebrauch eingesetzt.
- Die Theken werden regelmäßig am Abend oder während der Veranstaltung gereinigt.
- Nach jeder Tischbelegung werden die Tische und Handkontaktflächen gereinigt.

5. Reinigung und Toilette

- Für den Toilettenbereich ist eine engmaschige Reinigungsfrequenz eingerichtet.
- Eine Servicekraft zur WC-Reinigung steht permanent zur Verfügung.
- Seifen- und Desinfektionsstände sind aufgestellt, auch schon im Gang zu und von den Toiletten.
- Ein Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft ist gegeben.
- Türklinken und Armaturen werden ebenfalls regelmäßig desinifiziert.
- Zwischen den Waschbecken und Urinalen sind Trennwände eingerichtet.

(Ort, Datum)

(Geschäftsführer/Inhaber)

