

SCHIEFER

HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Konzept zu den Auflagen im Umgang mit der Corona-Pandemie

SCHIEFER VERANSTALTUNGEN

1. Gäste dürfen das Ladenlokal nur betreten, wenn der Eingangsbereich frei ist.
2. Gäste werden immer am Eingangsbereich abgeholt und in den jeweiligen Veranstaltungsraum geführt.
3. Gäste erhalten am Tisch einen Vordruck, auf dem die Kontaktdaten und Kontaktzeiten eingetragen werden müssen. Diese Zettel werden nach spätestens vier Wochen vernichtet.
4. Alternativ besteht die Möglichkeit, sich digital über GASTIDENT zu registrieren.
5. Die Vordrucke werden am Ende der Veranstaltung eingesammelt, da dort auch die Endzeit vermerkt werden muss.
6. Am Eingang ist ein Handdesinfektionsgerät positioniert, das von allen Gästen kostenlos genutzt werden kann.
7. Gäste müssen, wenn sie sich auf den Verkehrswegen innerhalb des Ladenlokals bewegen, einen Mund-Nase-Schutz tragen. Dies gilt auch für die Veranstaltungsräume.
8. Am Tisch können die Masken abgelegt werden.
9. Das Personal muss beim Servieren von Speisen und Getränken, beim Platzieren und Kassieren der Gäste einen Mund-Nase-Schutz tragen.
10. Sollten sich vor dem Eingangsbereich Warteschlangen bilden, werden diese durch Markierungen am Boden voneinander getrennt.
11. Türgriffe, Handläufe und Sanitärbereiche werden regelmäßig mittels einer Sprühdesinfektion desinfiziert.
12. In den Sanitärbereichen und auf den Verkehrswegen sind die üblichen Mindestabstände von 150cm einzuhalten.
13. Gereichte Salz- und Pfeffermühlen werden nach jeder Benutzung desinfiziert.
14. Auf lose beigelegte gebrannte Mandeln verzichten wir vorerst.
15. Es gelten von jeher unsere strengen Richtlinien des Hygiene Eigenkontrollsystems HACCP. Gastronomieküchen sind hygienisch reine Bereiche, so dass es für den Umgang mit Speisen keiner gesonderten Regeln bedarf.
16. In unseren Ladenlokalen sind Lüftungsanlagen mit vorgeschriebenen Luftwechselraten verbaut.
17. Wir achten auf die Gesundheit unsere Mitarbeiter. Darum werden sie nicht eingesetzt, sollten sie Erkältungssymptome aufweisen.
18. An den Theken arbeiten wir mit hygienischen Gläserspülmaschinen.
19. Für Veranstaltungen bis zehn Personen gelten keine weiterführenden Regeln.
20. Tagungen können bis 60 Personen (Theaterbestuhlung) und bis 25 Personen (U-Form / parlamentarisch) durchgeführt werden. Hier gilt der Mindestabstand von 150cm von Gast zu Gast.
21. Für religiöse Feste, wie zum Beispiel Hochzeiten gelten maximale Tischgrößen von zehn Personen, die im üblichen Abstand von 200cm gestellt werden. Das Limit liegt hierbei bei 50 Personen im Saal und 20 Personen im Kaminzimmer. Die Tische dürfen sich nicht untereinander mischen.
22. Tanzen bei Hochzeiten ist mit Mund-Nase-Bedeckung und der Einhaltung einer maximalen Gruppenstärke auf der Tanzfläche möglich.
23. Am Buffet gelten Mindestabstände von 150cm von Gast zu Gast. Am Buffet sind die Hände zu desinfizieren und Einmalhandschuhe zu tragen. Wir empfehlen die Speisefolge eines Menüs.
24. Bei Empfängen im Innenhof über 10 Personen als Teil einer religiösen Feier sind die Mindestabstände von 150cm von Gast zu Gast einzuhalten und zusätzlich eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.
25. Unser Servicepersonal schenkt allen Gästen auch unter der Maske ein Lächeln.

Das Gastgewerbe kann Hygiene, da dieses Thema sowieso zu unserem Alltag gehört. Darum kümmern wir uns um alles Notwendige, damit unsere Gäste entspannt zu uns kommen können.

Bleibt bitte gesund und munter!

Euer Team Gastro Urban

September 2020

www.ilovegoslar.de

