

Liebe Gäste,

in Zeiten von Corona sind wir als Gaststättenbetreiber verpflichtet, die Verordnungen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie einzuhalten. Wir bitten Sie daher, sich an die hier im Hause geltenden Hygienevorschriften und den geltenden AHA+L Regeln, zu Ihrem und zum Schutz unseres Personals, zu halten.

Wir werden trotz der widrigen Umstände versuchen, Ihren Aufenthalt so schön wie möglich zu gestalten.

### ***Grundlegendes für die Umsetzung des Hygienekonzeptes***

#### ***im Landhaus Diekmannshausen:***

- Gäste sind angehalten **im Vorfeld zu reservieren**
- Medizinische Masken- oder FFP2 Maskenpflicht, solange nicht der Sitzplatz eingenommen ist
- Erfassung der Kontaktdaten jedes Gastes per Luca App (am Eingang oder am Tisch einzuscannen) oder schriftlich
  - Name, Vorname, Adresse und Telefonnummer\*
- keine Bewirtung ohne Kontaktdatenerfassung

***\*Erfasste schriftliche Kontaktdaten werden über einen Zeitraum von 3 Wochen aufbewahrt, um eine etwaige Infektionskette nachvollziehen zu können. Nach Ablauf der 3 Wochen werden die Daten gelöscht.***

### **Hygienekonzept Landhaus Diekmannshausen**

Im Landhaus Diekmannshausen gelten die hier aufgeführte Regeln für den Gast und das Personal.

#### **Eintreffen im Lokal:**

- der Gast hat bei Betreten des Landhaus Diekmannshausen einen MNS (medizinische Maske oder FFP2 – Maske) zu tragen
- beim Eintreten ist der Mindestabstand von 1,5m zu anderen Gästen einzuhalten
- bei Betreten ist der Gast angehalten, den im Windfang aufgestellten Händedesinfektionsspender zu benutzen
- Zuweisung des Tisches durch das Personal
- Die Garderobe ist nicht entgegen zu nehmen

### **Am Tisch:**

- das Personal ist verpflichtet eine med. MNB (oder FFP2) zu tragen
- der Gast ist **nicht verpflichtet** am Tisch einen Mundschutz zu tragen
- jeder Tisch ist bei Gästewechsel gründlich zu reinigen und zu desinfizieren
- die Tische sind mit Einwegsets zu bestücken oder ein Wechsel der Tischwäsche, nach jedem Gastbesuch vorzunehmen
- Weinkarte und Spirituosen beim Personal erfragen
- Salz und Pfeffer sind aus hygienischem Hintergrund Innen nicht am Tisch, werden aber auf Wunsch gern vom Personal gereicht
- Speisen und Getränke sind ausschließlich am Tisch zu verzehren

### **Toiletten:**

- der Gast und das Personal ist angehalten, die vor den Toiletten bereitgestellten Desinfektionsspender vor und nach dem Toilettengang zu benutzen
- beim Aufsuchen der Toiletten ist der Mindestabstand vom 1,5 Meter stets einzuhalten, eine MNB ist zu tragen.

### **Allgemeines im Restaurant:**

- das Personal ist verpflichtet, eine regelmäßige und dokumentierte Desinfektion von Arbeitsflächen, Türklinken, Tischen, Tresen Oberflächen, Kassen und EC – Kartenleser durchzuführen
- das Personal hat sich nach dem Ausheben von Tellern und Gläsern die Hände zu waschen/desinfizieren, bevor ein nächster Arbeitsschritt erfolgt
- das Personal ist verpflichtet im Falle einer Inzidenz über 35, Test-, Impf-, oder Genesungsbescheinigungen in Zugehörigkeit ihres Personalausweises zu kontrollieren. Kinder bis einschließlich 14 Jahren sind davon ausgenommen.

*Liebe Gäste, unser Personal ist in Zeiten von Corona verschärft belehrt und zusätzlich in das Hygienekonzept eingewiesen worden. Zudem ist all unser Personal geschult oder belehrt nach dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) oder nach gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)*