

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**
- 2Gplus Regel mit Personalausweis Abgleich und FFP2 Maskenpflicht, solange nicht der Sitzplatz eingenommen ist
- PoC-Antigen-Test nicht älter als 24 Std., PCR-Test nicht älter als 48 Std.
- Erfassung der Kontaktdaten jedes Gastes per Luca App (am Eingang oder am Tisch einzuscannen) oder schriftlich
 - Name, Vorname, Adresse und Telefonnummer, Datum, Uhrzeit*
- 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 eine FFP2 – Maske zu tragen
- Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren sind von der 2G plus ausgenommen.
- Kinder unter 6 Jahren keine Maskenpflicht, bis 14 Jahren einfache MNB, ab 14 Jahren auch FFP2 Maskenpflicht.
- 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 FFP2 Maske zu tragen
- der Gast ist **nicht verpflichtet** sitzend am Tisch eine FFP2 Maske 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 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 FFP2 Maske 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.

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)