



## **Hygienekonzept des SÖRKEL nach der Wiedereröffnung - zum Schutz von unseren Gästen und unseren MitarbeiterInnen**

**Auch an uns gehen die Corona-Regeln nicht vorbei. Daher dürfen auch bei uns maximal zwei Haushalte (insgesamt maximal 6 Personen) beisammensitzen.**

### **Am Eingang**

- ✓ Desinfektionsspender werden gut sichtbar am Eingang stehen und auf den Toiletten bereitgestellt
- ✓ Eingangstüren bleiben bei Stoßzeiten offen
- ✓ Verhaltenshinweise werden gut sichtbar angebracht
- ✓ Plätze werden zugewiesen, falls kein Platz frei ist –
- ✓ Um dies zu gewährleisten wird rund um das SÖRKEL eine Absperrung sein damit alle Gäste sich am Eingang einfinden und warten bis ihnen ein Platz zugewiesen wird
- ✓ Gäste müssen Nase-Mund-Schutz tragen und dürfen diesen nur am Platz abnehmen

### **Im Restaurant**

- ✓ Die Tische sind so platziert, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m einhalten können
- ✓ Tischgrößen wurden verkleinert
- ✓ Um trockene Luft zu vermeiden bleibt die Eingangstür offen
- ✓ Wir haben die Speisekarte verkleinert und bieten ein abwechslungsreiches, regionales und wechselndes Angebot an
- ✓ Gläser und Tassen werden immer möglichst weit unten angefasst
- ✓ Auf Wunsch können Getränktabletts auf Tisch gestellt und die Gäste können ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen
- ✓ Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden die Hände gewaschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- ✓ Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- ✓ Die Tische werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert
- ✓ Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, daher einseitige laminierte Speisekarte auf den Tischen, die regelmäßig desinfiziert werden
- ✓ Besteck wurde mit Servierhandschuhen eingerollt



- ✓ Wenn möglich wird bei uns kontaktlos bezahlt mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone oder eben ganz normal mit EC Cash
- ✓ Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren.
- ✓ Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos

### **Auf der Toilette**

- ✓ Seifen- und Desinfektionsspender stehen am Ausgang der Toilette zur Verfügung
- ✓ Es gibt Papier Handtuchspender
- ✓ Reinigungszyklen wurden verkürzt, ein Reinigungsplan hängt aus
- ✓ Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten ist gewährleistet

### **Auf der Außenfläche**

- ✓ Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben

### **In der Küche**

- ✓ Arbeitsbereiche wurden entzerrt
- ✓ Arbeitsmaterialien werden häufiger heiß gewaschen, da Hitze die Viren abtötet
- ✓ Bei Speisenzubereitung werden Einmalhandschuhe getragen
- ✓ schmutziges und sauberes Geschirr sind gut voneinander getrennt.
- ✓ Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung verstehen sich von selbst

### **Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- ✓ Wir vermeiden Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- ✓ Es werden Geldablagen bereitgestellt, damit Bargeld kontaktlos übergeben werden kann
- ✓ Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter, ansonsten wird eine Maske getragen
- ✓ Beim Servieren und Abräumen wird nicht viel gesprochen (Virus wird über die Atemwege verteilt)



- ✓ Diese Verhaltensregeln werden kommunizieren durch Aushang am Eingang
- ✓ Es wird in die Armbeuge gehustet / geniest
- ✓ Häufiges gründliches Händewaschen ist im SÖRKE oberstes Gebot
- ✓ Wir kommunizieren aktiv mit dem Gast über die Homepage, Instagram und Facebook um transparent über die eingeleiteten Maßnahmen zu informieren
- ✓ Ebenso werden wir über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern.
- ✓ Wie von der Landesregierung gefordert, werden wir die Name, Adresse, Tel., aller Gäste vermerkt um Infektionsketten nachverfolgen – die aufgenommen Daten werden nach einem Monat lt. DSGVO vollständig vernichtet und nur für diesen Zweck verwendet
- ✓ Für die Datenerfassung stellen wir Kugelschreiber zur Verfügung, die nach jedem Benutzen desinfiziert werden

### **Arbeitsprozesse**

- ✓ mit möglichst festen Teams wird in unterschiedlichen Schichten gearbeitet, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- ✓ wir setzen vermehrt auf Arbeitsteilung (Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen, Abräumer macht Geschirr) anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte selbst macht.
- ✓ „To-Go“ Angebote werden wieder angeboten
- ✓ Prozesse der Warenannahme/Lieferung wurden optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen werden somit auf ein Minimum vermieden
- ✓ Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren ☺ SCHADE, aber so muss es in diesen Zeiten wohl sein

### **Umgang mit den MitarbeiterInnen**

- ✓ mit den MitarbeiterInnen wurde ganz offen der Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für unsere Gäste und sie kommunizieren. Die MitarbeiterInnen akzeptieren dies und sie werden diese Maßnahmen korrekt umsetzen
- ✓ Sensibilisieren, bei ersten Anzeichen einer Infektion melden sich diese und bleiben gegebenenfalls zu Hause
- ✓ Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, wurde trainiert
- ✓ Besprechungen sind nicht mehr täglich und finden mit Abstand statt



- ✓ Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel stehen den MitarbeiterInnen zur Verfügung
- ✓ Maßnahmen und Verhaltensregeln wurden schriftlich fixiert und im Küchen- und Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängt

Wir freuen uns auf EUCH und SIE!

Eure SÖRKE Team ☺

Gez. im Mai 2020, Barbara C. Dees