

Hygienekonzept FLINTBEKER BAHNHOF - „Corona-Exit“

- Um den Gästefluss zu steuern, besteht eine Anmeldepflicht. Dazu erfolgt eine Eintragung direkt bei Ankunft mit Namen, Anschrift, Telefon und ggf. Email in eine Liste am Tresen.
- Sowohl am Eingang als auch an den Handwaschplätzen gibt es für Gäste und Personal die Möglichkeit der Handdesinfektion und Gäste werden auf Schaubildern auf Abstands- und Hygieneregeln hingewiesen.
- Das Personal wird im direkten Kundenkontakt einen Mund/Nasenschutz tragen, unseren Gästen empfehlen wir dies auf dem Weg zu ihrem Platz und bei WC Besuchen.
- Damit der Abstand von mindestens 1,50 m eingehalten werden kann, wird immer jeweils ein Tisch zwischen 2 Tischen unbesetzt bleiben.
- Die Tische werden maximal mit 6 Personen aus höchstens 2 verschiedenen Haushalten/Wohngemeinschaften besetzt.
- Die Verweildauer der Gäste an einem Tisch, soll, wenn möglich, auf 2 Stunden begrenzt werden.
- An allen Waschplätzen werden Schaubilder zur richtigen Händehygiene ausgehängt und es gibt entweder Papiertücher oder Heißlufttrockner zum Hände trocknen.
- Die Tische und gegebenenfalls die Speisekarten werden zwischen den Gastwechseln desinfiziert außerdem versuchen wir auf den Einsatz von Speisekarten möglichst zu verzichten.
- Die Gläser sowie das Geschirr und Besteck werden bei ausreichender Hitze in der Spülmaschine sachgerecht gereinigt.
- Es besteht die Möglichkeit der Kartenzahlung und wir bitten die Gäste diese bevorzugt zu nutzen.
- Alle Tische, Stühle und Bodenflächen sowie die Toiletten und Waschbecken und die Küche werden jeden Tag mit den dafür geeigneten und empfohlenen Reinigungsmitteln trocken und feucht gereinigt und wenn möglich desinfiziert.
- Es wird regelmäßig gut durchgelüftet.
- Wir achten darauf, Grüppchenbildung vor dem Laden und auf der Terrasse zu unterbinden und weisen unsere Gäste auf die Abstandsregeln hin, des weiteren weisen wir Plätze zu.