



Corona – Maßnahmen/ Hygienekonzept



im Paulaner Wirtshaus

- Wir bitten Alle Gäste vorab zu reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern. Spontane Besuche werden nur laut Buchungsplanungen ermöglicht
- Erlaubt sind ein oder zwei Haushalte an einem Tisch
- Wir führen eine Corona-bedingte Gäste-Registrierung(Name + Telefon Nr.)
- Bei allen Überlegungen muss der Mindestabstand zwischen Tischen (2m) und Personen (1,50 m) berücksichtigt werden und ist verpflichtend einzuhalten. Sollte dieser nicht eingehalten werden können, ist der geeignete Mund-und Nasenschutz zu tragen
- Es werden nur max. 50% der vorhandenen Sitzplatzkapazitäten im Betrieb gleichzeitig belegt. Es wird ausschließlich am Tisch serviert
- Bitte warten Sie im Eingang. Wir platzieren Sie! Garderobe bleibt am Platz
- Desinfektionsspender sind am Eingang bereit gestellt
- Unsere Mitarbeiter tragen Mund-und Nasenschutzmasken
- Unsere Tische bleiben frei von allen Gegenständen die zur gemeinsamen Nutzung geeignet sind
- Unsere Speisekarten sind in der Folie und werden jedes Mal nach Gebrauch desinfiziert
- Besteck wird mit Handschuhen einsortiert und im Krug zum Tisch gebracht
- Getränktabletts werden auf den Tisch gestellt und die Gäste nehmen ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett
- Vor dem servieren und nach dem Abräumen von Tellern werden die Hände gewaschen/desinfiziert bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Kontaktloses bezahlen ist bei uns möglich/ EC-Gerät wird regelmäßig desinfiziert
- Auf den Toiletten sind Seifen- / Desinfektionsspender und Handtuchspender aufgestellt
- Die Reinigungsintervalle sind verkürzt
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft ist vorhanden
- Desinfizieren von Türklinken, Armaturen und Treppenauf haben wir festgelegt
- Sperrung jedes zweiten Urinals unter Beachtung des Mindestabstandes
- Auf den Terrassen gelten die gleichen Regeln wie im Restaurant



In der Küche

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand einhalten oder Mund-und Nasenschutz tragen
- verschärft auf HCCP Vorschriften achten

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Schutzmaske zu tragen
- Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

Umgang mit Mitarbeiter/Innen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln haben wir schriftlich fixiert und im Küchen-oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängt
- Tragen von Mund-und Nasenschutz für alle Mitarbeiter/-innen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, haben wir kommuniziert
- Mitarbeitern haben wir geschult: Hygiene-, Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Wir werden Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- Wir werden Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- In den Pausen-und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion wird ermöglicht
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung werden getrennt
- Wenn in einer Schicht mehrere Mitarbeiter arbeitensind beiden Kassen zu bedienen

Die Gäste sind über den betrieblichen Infektionsschutz und das angewendete Hygienekonzept per Aushang informiert.