



Hygienekonzept Clubhaus-Gaststätte

- Gästedaten aller Personen müssen erhoben werden
- Tische im Mindestabstand (2m)
- Beim Eintreffen und Verlassen der Gastronomie muss darauf geachtet werden, dass es keine Engpässe gibt, oder ein Nase-/Mundschutz muss getragen werden.

Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen.
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen.
- Garderobe verbleibt am Platz.

Am Tisch

- Die Sitzplatzkapazität ist reduziert und im Mindestabstand (Ausnahme Wohngemeinschaften) positioniert. Es dürfen keine weiteren Stühle dazu gestellt werden.
- Ggf. dem Gast Desinfektionsmittel am Platz reichen.
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicherzustellen.
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken- und für Service-Mitarbeiter*innen
- Anreichen durch Mitarbeiter
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen.
- Verzicht auf Speisekarten (Gerichte werden auf Tafel geschrieben oder angesagt.)
- Speisenangebot ggf. minimieren.
- Papierservietten anbieten.
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller (ggf. mit Folie abdecken) mit an den Tisch bringen.
- Ggf. Getränktabletts auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen, evtl. auf gezapfte Getränke verzichten.
- Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen am Tisch.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird.
- Kassenoberfläche regelmäßig desinfizieren.

Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten.
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen.
- Selbstbedienungs-Theken sind verboten, Abholung von Tellergerichten erlaubt und konsequent.
- Auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung 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

In der Küche

- In der Küche hält sich in der Regel nur eine Person auf.
- Sind zwei Personen gleichzeitig in der Küche ist der Mindestabstand einzuhalten oder Mund- und Nasenschutz/Plexiglasvisier zu tragen