



# HYGIENEKONZEPT

---

NORDSEE-GOLFCLUB ST. PETER- ORDING

GASTRONOMIE STAND | 9.05.2020

# ZUGANG, DOKUMENTATION UND AUSGANG

---

- Gäste, die die Gastronomie im 2. Stock besuchen wollen, melden sich vor ihrer Golfrunde im Sekretariat an und werden dort vorregistriert. Beim Betreten der Gastronomie tragen sie ihre Ankunftszeit nach.
- Spontanbesucher hinterlassen ihre vollständigen Kontaktdaten in einer Liste mit Angabe der Ankunftszeit in einer Liste im Eingang zum Restaurant.
- Die Daten aller Gäste werden 6 Wochen aufbewahrt und dann vernichtet. Sie werden lediglich zur Nachverfolgung von Coronaerkrankungen den zuständigen Behörden auf Nachfrage zur Verfügung gestellt. Eine weitere Verwendung der Daten ist nicht zulässig

# ZUGANG, DOKUMENTATION UND AUSGANG

---

- Der Zugang zur Gastronomie erfolgt über die Treppe oder über den Fahrstuhl.
- Beim Aufgang über die Treppe ist zu beachten, dass diese frei ist.
- Der Fahrstuhl darf nur von einer Person zurzeit genutzt werden.
- Vor dem Betreten der Gastronomie sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Es gilt die Maskenpflicht und die Abstandshaltung (1,5m). Beides ist im Aufgang zur Gastronomie und vor dem Fahrstuhl durch Hinweisschilder kommuniziert.

# GASTRONOMIEBETRIEB

---

- Am Tisch darf der Gast seine Maske abnehmen. Sobald er den Tisch verlässt, unterliegt der Gast ohne Ausnahme der Maskenpflicht, lediglich Kinder bis 6 Jahren dürfen auf eine Maske verzichten.
- Die Bestellung und Bezahlung erfolgt am Tisch und nicht am Tresen. Die Bedienung trägt zum Schutz der Gäste eine Maske und hält den Abstand ein.
- Wenn der Gast den Tisch wieder freigibt, wird der Tisch durch das Personal abgeräumt, gründlich gereinigt und desinfiziert.
- Im Gastraum und auf der Terrasse wurde die Anzahl der Tische und Stühle reduziert und die Anordnung entspricht den Abstandsregeln. Deshalb dürfen die Tische und Stühle nur verschoben werden, wenn sich mehrere Personen aus max. 2 Haushalten an einem Tisch befinden. Max. sind 10 Personen in einer solchen Gruppe erlaubt. Insgesamt dürfen nicht mehr als 50 Personen im Restaurant unter Einhaltung der Abstandsregeln anwesend sein.



# GASTRONOMIEBETRIEB

---

- Auf den Tischen liegen keine Decken oder Sets, auf Deko, Blumen etc. wird vollständig verzichtet. Zucker-, Salz- und Pfeffertütchen sowie Senf und Ketchup werden auf Wunsch in Einzelportionen mit dem Besteck und den Speisen und Getränken serviert.
- Die Speisen und Getränke werden auf Schautafeln und auf Anfrage auch Einwegkarten kommuniziert. Während der Coronakrise wird ein eingeschränktes Speisensortiment verkauft.
- Bezahlt wird von den Mitgliedern unter Ausnutzung der Restaurantguthaben. Gäste von Auswärts zahlen in bar am Tisch.
- Der Gastraum ist regelmäßig zu lüften, bei entsprechenden Temperaturen und Windverhältnissen bleibt die Terrassentür offen.

# TRESEN UND KÜCHE

---

- Die Küche darf nur von der Mitarbeiterin vor Ort betreten werden. Unbefugte Dritte dürfen den Tresen- und den Küchenbereich nicht betreten. Lieferanten oder Handwerker, die diese sensiblen Bereiche betreten werden ebenfalls mit vollständigen Kontaktdaten registriert.
- Die Reinigung und Desinfektion dieser Bereiche erfolgt ebenfalls im erhöhten Rhythmus (2x am Tag)
- In der Küche und hinter dem Tresen darf die Mitarbeiterin ohne Maske arbeiten. Zu ihrem Schutz sind am linken Tresenbereich/Kasse Plexiglasschutze angebracht. Vor dem Tresen sind Abstandsmarkierungen angebracht.
- Zum Gast trägt die Mitarbeiterin einen Mundschutz.

# TRESEN UND KÜCHE

---

- Sollten bei Turnieren 2 oder mehr Mitarbeiterinnen arbeiten, besteht auch in Küche und hinter dem Tresen Maskenpflicht. Die Abstandspflicht gilt trotzdem.
- Jegliches Geschirr, Gläser und Besteck werden in der Spülmaschine (>60 Grad) gereinigt.
- Gegenstände, die von mehr als einer Person genutzt werden (Messer, Kassentablett etc.) sind regelmäßig zu desinfizieren bevor sie von der 2. Person genutzt werden.
- Die Mitarbeiterin wäscht und desinfiziert die Hände nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang und hält immer die Abstandspflicht ein.

# TRESEN UND KÜCHE

---

- Lebensmittel sind nach den bestehenden Hygienevorschriften zu lagern und zu verarbeiten (HACCP).
- Die Mitarbeiter in der Gastronomie verpflichten sich die Hygienevorschriften zuverlässig einzuhalten und erhalten hierzu eine Belehrung, die sie unterschreiben müssen. Bei Eintreten von Symptomen, die auf die Corona Covid-19 Erkrankung hinweisen, dürfen die Mitarbeiter nicht am Arbeitsplatz erscheinen und melden sich per Telefon ab. Im Anschluss nehmen sie telefonisch Kontakt zu ihrem Hausarzt oder dem zuständigen Gesundheitsamt auf.
- Die Mitarbeiter versichern schriftlich, dass Sie keine auf Corona hinweisenden Symptome (Fieber, Husten, Kopfschmerzen etc.) haben.



# WC

---

- Die Gäste des Restaurants nutzen die sanitären Anlagen des Golfclubs im 1. Stock und im Erdgeschoss.
- Die Wege zu den WC-Anlagen werden im Restaurant kommuniziert.
- In allen Toiletten stehen Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher zur Verfügung.
- In der Damen-Toilette dürfen sich maximal 2 Personen aufhalten. Die mittlere Kabine ist gesperrt und nur für den Personalgebrauch reserviert. In der Herrentoilette darf sich nur eine Person aufhalten. Es gibt Hinweisschilder an den Eingangstüren.
- Alle Kontaktflächen werden 2-stündlich desinfiziert, die Gesamtreinigung der Toiletten erfolgt 2x am Tag und wird dokumentiert.