

## **HYGIENEMASSNAHMEN ZUR VERHINDERUNG DER AUSBREITUNG DES CORONAVIRUS**

- Aushang für Verhaltensregeln der Gäste
- Aufstellen eines Hände Desinfektionsspenders im Eingangsbereich
- Registrierung der Gäste mit Namen, Kontaktdaten, Datum, Uhrzeit
- Markierte Einbahn-Wegeregulung
- Bodenmarkierung zur leichteren Einhaltung des Mindestabstandes
- Vermeidung der Warteschlangen durch definierte Essenszeiten in Abstimmung mit den Tagesdozenten
- Tischbelegung mit mindestens 1,5 m Abstand in allen Räumen
- tägliche Tischplanerstellung
- Tischnummerierung zwecks leichter Orientierung
- Hinweisschilder, Tischkarten und Ähnliches werden laminiert
- regelmäßige Frischluftzufuhr
- Wetterbedingte Terrassennutzung
- Bestecke in Einwegtaschen
- Salz, Pfeffer und Zucker einzeln portionieren
- Dessert einzeln portionieren
- Geschirr abräumen durch das Servicepersonal zur Vermeidung der Warteschlangen bei der Rückgabe
- Benutzung der Servierwagen zum abräumen der Tische
- Kontaktflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt u. desinfiziert
- Regelmäßiges Reinigen von Türen, Türgriffen, Handläufe, usw.
- Küchentücher und Wischlappen werden nach einmaliger Benutzung immer bei 60° gewaschen
- In unserer Küche ist ein Hygieneniveau selbstverständlich, Hygienemaßnahmen und deren konsequente Umsetzung insbesondere zur Unterbrechung der Infektionsketten werden regelmäßig geschult, kontrolliert und dokumentiert
- Hinweisschilder für die Benutzung der Aufzüge

### **ZUSÄTZLICHE HYGIENEMASSNAHMEN BEI DEM BUFFET**

- Zusätzliche Aufstellung des Hände Desinfektionsspenders
- Bereitstellung der Einweghandschuhe
- Schilder zur Einhaltung des Mindestabstandes, Händedesinfektion und Benutzung der Einweghandschuhe