



Hygienerichtlinien „Alte Heimat“; Stand 21.01.2022

1. Jeder Mitarbeiter, der im direkten Kundenkontakt steht, trägt einen Mund- und Nasenschutz (medizinisch). Die Alte Heimat stellt den MitarbeiterInnen Mund- und Nasenschutzmasken ggf. zur Verfügung
2. Die Mitarbeiter achten darauf, den Mindestabstand zu anderen Personen einzuhalten.
3. Die Betreiberin der Alten Heimat und die MitarbeiterInnen achten darauf, dass die Gäste eine Mund- und Nasenschutzmaske tragen und weisen ggf. auch darauf hin, den Mund- und Nasenschutz anzulegen.
4. Die Tische in der „Alten Heimat“ sind gemäß des Abstandsgebotes im Abstand von 1,5 m aufgestellt, um den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestabstand zwischen den Gästen zu gewährleisten, es sei denn, diese Regel entfällt.
5. Die MitarbeiterInnen steuern den Besucherstrom, in dem sie darauf achten, dass die Gäste innerhalb ihrer Gruppe, möglichst direkt am Tisch, abgerechnet werden. Bei größeren Gruppen oder einem hohen Besucheraufkommen, wird ein gesonderter Ausgang ausgeschildert. So kann Ballungen im Kassen- und Eingangsbereich begegnet werden.
6. Die Tische sind je nach Regellage von zugänglichen Gegenständen freigeräumt. Besteck, Servietten, Speisekarten, Bierdeckel u. Ä. werden dem Gast einzeln von den MitarbeiterInnen gebracht.
7. Die MitarbeiterInnen reinigen nach jeder Benutzung die Speisekarten, Kugelschreiber und andere vom Gast benutzte Gegenstände mit einem speziellen Desinfektionsmittel.
8. Die MitarbeiterInnen der Küche achten auf eine sorgfältige Reinigung aller genutzten Geschirr- und Besteckteile und Küchenutensilien. Die Reinigung in der Spülmaschine bei über 80 °C gewährleistet eine Desinfizierung.
9. Die MitarbeiterInnen achten auf eine regelmäßige Belüftung der von den Gästen genutzten Räumlichkeiten, sowie der vom Personal genutzten Räume.
10. Die Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt, im Laufe des Restaurantbetriebes begutachtet und ggf. eine Nachreinigung vorgenommen. Insbesondere häufig genutzte Oberflächen, wie Türklinken werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
11. Informationen zur Einhaltung der Hygieneregeln sind für den Gast sichtbar im Restaurant aufgehängt.
12. Alle MitarbeiterInnen wurden in der Umsetzung der genannten Maßnahmen geschult und werden von der Betreiberin regelmäßig erinnert.
13. Die Betreiberin erhebt personenbezogene Daten der besuchenden Personen. Die MitarbeiterInnen sind dazu angehalten, Daten auf Plausibilität zu prüfen und sich ggf. bei begründeten Zweifeln einen Personalausweis zeigen zu lassen.
14. Die Daten werden gemäß der Nds. Verordnung vom 07.10.2020 für den Zeitraum von drei Wochen aufbewahrt und spätestens nach Ablauf von vier Wochen vernichtet.