

HYGIENEKONZEPT

SICHERE RAUMLUFT

Das Bundesumweltamt hat am 12. August 2020 im Rahmen der Bekämpfung der Corona Pandemie eine Stellungnahme zum Risiko der Übertragung von SARS-COV-2 mit der Raumluft abgegeben. Diese Stellungnahme enthält eine Handlungsempfehlung, welcher wir gerne folgen. Die Luftbeschaffenheit und deren Dokumentation haben eine zentrale Bedeutung in der Beurteilung des Infektionsrisikos in geschlossenen Räumen. Ebenfalls gelten damit geänderte Regeln zum Kontaktfallmanagement des RKI.

Eine moderne Lüftungsanlage mit einer hohen Luftwechselrate mit Frischluftzufuhr sorgt für einen hohen Luftaustausch im Gastraum, so dass mögliche Aerosole in der Raumluft ausgespült werden. Ein entsprechender Sachkundenachweis ist auf unseren Internetseiten hinterlegt. CO2-Sensoren überwachen als Indikator eines steten Luftwechsels die Qualität der Raumluft im Gastraum. Eine mit den Sensoren gekoppelte Ampel fordert gegebenenfalls zum Stoßlüften auf:

Grün	bis 1000ppm
Orange	bis 1200ppm
Rot	über 1200ppm

Die Raumluftwerte werden alle fünf Minuten für 4 Wochen gespeichert, um im Gastraum immer die risikoarme Luftqualität nachweisen zu können.

SICHERES TEAM

Unsere Mitarbeitenden werden nicht eingesetzt, sollten sie Erkältungssymptome aufweisen. Unsere Mitarbeitenden werden täglich auf Covid-19 getestet. Die im Sommer 2021 mit Johnson geimpften Mitarbeiter wurden mittlerweile geboostert. Die Impfquote unseres Teams beträgt Stand 23. November 2021 99%. Zu unserem Schutz ist es unseren Mitarbeitenden freigestellt, weiterhin eine Maske zu tragen.

SICHERE MASSNAHMEN

1. Tischplatten werden nach jeder Benutzung desinfiziert.
2. An unseren Theken arbeiten wir mit hygienischen Gläserspülmaschinen.
3. Unser Besteck wird durch eine Poliermaschine kontaktlos aufbereitet.
4. In den Ladenlokalen sind Handdesinfektionsgeräte positioniert, welche von allen Gästen genutzt werden dürfen.
5. Es gelten von jeher unsere strengen Richtlinien des Hygiene Eigenkontrollsystems HACCP. Gastronomieküchen sind hygienisch reine Bereiche, so dass es für den Umgang mit Speisen keiner gesonderten Regeln bedarf.

WO BEGEISTERUNG ISST!