

1. Vinothek

(1.1) Unsere Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.

(1.2) Unsere Gäste sind verpflichtet, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Erst wenn die zugewiesenen Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden.

(1.3) Alle unsere Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen entsprechenden Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

(1.4) Um den Gästefluss in gastronomischen Betrieben mit Sitzplätzen im Innen- und/ oder Außenbereich zu steuern, besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht. (bei sog. „Spontanbesuchen“ ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend). Diese wird durch Einlasskontrolle, Reservierungen und/oder Schilder ergänzt. Dies dient auch zur Vermeidung von Wartezeiten und von „Begegnungsverkehr“. Der Mindestabstand der Gäste von mind. 1,5 Meter muss auch im Wartebereich sichergestellt werden.

(1.5) Wir sind verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer). Diese sind für einen Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag des Besuches der Gäste in der Einrichtung aufzubewahren und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO zu vernichten. Die Daten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Diese Regelung wird eingeführt, um mögliche Infektionsketten nachzuvollziehen.

(1.6) Am Eingang der Vinothek ist eine gründliche Händedesinfektion für unsere Gäste an einem Händedesinfektionsspender möglich und muss dort auch stattfinden.

(1.7) In der Vinothek ist der Mindestabstand zwischen den Stühlen von einem Tisch zu den Stühlen des nächsten Tisches von mindestens 1,5 Meter gewährleistet. Dies gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Tische dürfen nicht geteilt werden.

(1.8) Die Belegung der Tische richtet sich nach der geltenden Regelung des Landes Rheinland-Pfalz zum Aufenthalt von Personen in der Öffentlichkeit (d.h. alleine, mit einer oder mehreren weiteren, nicht im gleichen Hausstand lebenden Personen etc.). Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann an den Tischen unterschritten werden. Auf eine entsprechend großzügigere Bestuhlung wird geachtet.

(1.9) Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen) werden wir auf das Notwendige beschränken.

(1.10) Das regelmäßige Lüften der Räume, in denen sich unsere Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, ist gewährleistet.

(1.11) Die Bewirtung erfolgt ausschließlich durch Bedien-Service am Tisch. Das gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Der Außerhaus-Verkauf (z.B. Abhol-/Liefer-/Bringdienste) bleibt unberührt.

(1.12) Der gesamte Außenbereich muss durch eine gut sichtbare Kennzeichnung abgegrenzt sein. Der Zugang darf nur über einen zentralen Zugang erfolgen.

(1.13) Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.

(1.14) Für die Benutzung von Gästetoiletten haben wir eine geeignete Zugangsregelung geschaffen. Abstandsregeln sind einzuhalten.

(1.15) Selbstverständlich werden die Gästetoiletten in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist gegeben. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Unsere Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum wird ebenfalls ein Desinfektionsspender aufgestellt.

(1.16) Die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbe“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form gilt es zu berücksichtigen.

Quelle: Die aufgelisteten Maßnahmen sind eine Empfehlung der DEHOGA Rheinland-Pfalz, der IHK Rheinland-Pfalz und dem Land Rheinland-Pfalz

Hinweis: Die aufgelisteten Maßnahmen unterliegen der ständigen Kontrolle. Wir weisen darauf hin, dass wir keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben. Alle Maßnahmen werden nach bestem Wissen und Gewissen umgesetzt.