

Gaststätten, Cafés, Restaurantbetriebe, Take-Away

Die Gastronomen verpflichten sich zur Einhaltung folgender Maßnahmen, um einen verantwortungsvollen Tourismus auf Langeoog während der Corona-Pandemie zu gewährleisten und unsere Mitmenschen, Mitarbeiter und Gäste bestmöglich zu schützen:

Küche:

Die Küchen sind generell nach HACCP-Standards zu führen, weshalb hier von keinem erhöhten Ansteckungsrisiko ausgegangen wird. Es gelten die erweiterten speziellen Hygieneregeln der BGN. (separates Formular)

Gastraum / Außengastronomie:

- Nach Möglichkeit werden Außenbereiche für den gastronomischen Betrieb genutzt.
- Im Eingangsbereich wird Desinfektionsmittel für Gäste zur Verfügung gestellt.
- Die Gäste werden gebeten mit Behelfsmaske zum Tisch zu gehen.
- Die Sitzplätze im Restaurantbereich werden so gestaltet, dass in jede Richtung 1,5 Meter Abstand zu anderen Personen eingehalten werden kann, die nicht am selben Tisch sitzen. (Tischabstand 2m)
- Es wird empfohlen mit telefonischer oder elektronischer Reservierung zu arbeiten, die Tische werden den Gästen (nach gründlicher Reinigung) angewiesen.
- Alle Speisen und Getränke werden serviert – Selbstbedienung oder Buffets werden nicht angeboten. Speisen werden möglichst mit Gloche serviert.
 - Beim Öffnen der Getränke ist ein Kontakt zu vermeiden, z.B. Handschuhe, Wandöffner
 - Gläser polieren: nur mit Handschuhen
 - Auf Trinkhalme ist möglichst zu verzichten
 - Gläser bei mind. 60° in der Maschine zu spülen
- Menagen werden von den Tischen entfernt – Gewürze, Zahnstocher, etc. sind bei Bedarf in Einzelpackungen zur Verfügung zu stellen, alternativ werden die Menagen nach jedem Gast desinfiziert und nur auf Wunsch an den Tisch gebracht.
- Kontaktflächen wie Griffe und Oberflächen werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert.
- Die Bezahlung erfolgt nach Möglichkeit bargeldlos, nach jeder Barzahlung werden alternativ die Hände desinfiziert.
- Bei Innenflächen wird für eine regelmäßige und gute Durchlüftung gesorgt, ggf. auch mit Einsatz eines Luftbefeuchters.
- Die Sanitäranlagen werden mit einem erhöhten Reinigungs- und Desinfektionszyklus bedacht. Die Verwendung von 1xHandtüchern wird empfohlen.
- Getränkekonsum an der Theke ist nicht gestattet

- Garderobe wird nicht zur Aufbewahrung angenommen und ist mit an den Tisch zu nehmen.
- Eltern werden aktiv dazu angehalten darauf zu achten, dass unsere kleinen Gäste zu Ihrer und unserer Sicherheit am Tisch bleiben, wir bitten in dieser besonderen Situation um Ihr Verständnis

Take-Away / Imbiss:

- Die Essensausgabe wird mit einem Spukschutz ausgestattet.
- In der Warteschlange ist über Markierungen ein Mindestabstand von 1,5 Metern sowie eine festgelegte Laufrichtung der Gäste sicherzustellen.
- Die Bezahlung erfolgt nach Möglichkeit bargeldlos, nach jeder Barzahlung werden alternativ die Hände desinfiziert.

Mitarbeiter:

- Die Mitarbeiter sind hinsichtlich der neuen Umgangs- und Reinigungsgebote zu sensibilisieren und zu schulen.
- Den Mitarbeitern wird angemessene Schutzkleidung sowie Desinfektionsmittel zum Eigenschutz zur Verfügung gestellt. Vor allem bei Mitarbeitern mit direktem Gästekontakt wird auf das Tragen eines Mundschutzes Wert gelegt.
- Die Mitarbeiter werden dafür sensibilisiert, nicht mit Krankheitsanzeichen zur Arbeit zu erscheinen. Sollten dennoch Symptome auffallen, wird der Mitarbeiter umgehend nach Hause geschickt und aufgefordert, sich telefonisch beim Arzt zu melden.
- Stationäre Arbeitsplätze (z. B. Rezeption, Backoffice) sind bei Schichtwechsel zu desinfizieren.

Bitte beachten Sie, dass die Gastronomie dazu verpflichtet ist, Ihren Aufenthalt mit genauer Anschrift, etc. zu dokumentieren und für die Dauer von 21 Tage zu archivieren.

Wir stellen auf dieser Seite ein „Blanco“-Formular bereit, so dass Sie uns, durch vorheriges ausdrucken und ausfüllen, tatkräftig unterstützen können.

Alle Vorgaben des Landes Niedersachsen, ggfs. näher reguliert durch den Landkreis Wittmund werden von uns befolgt.

Stand: 14.6.2020

