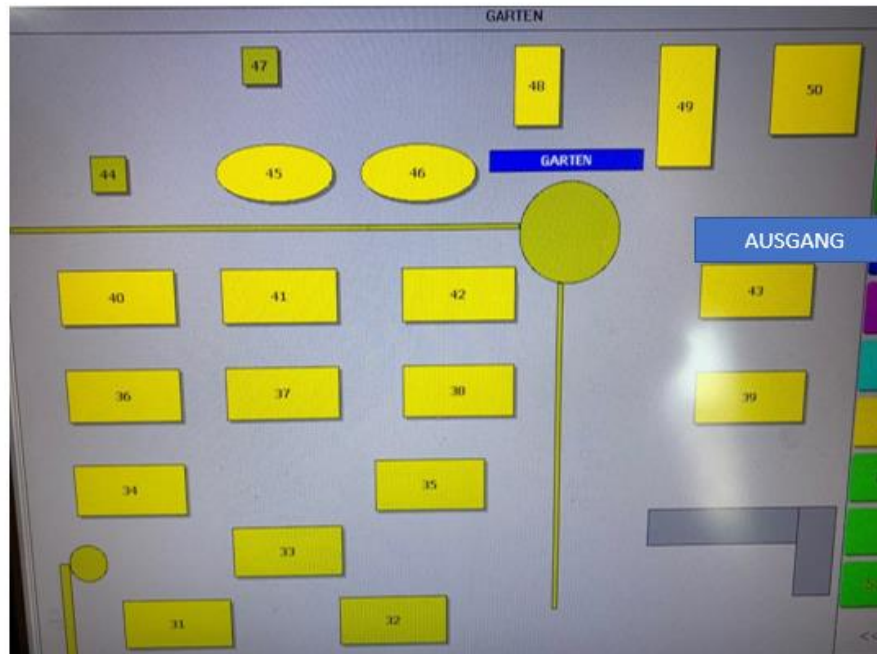
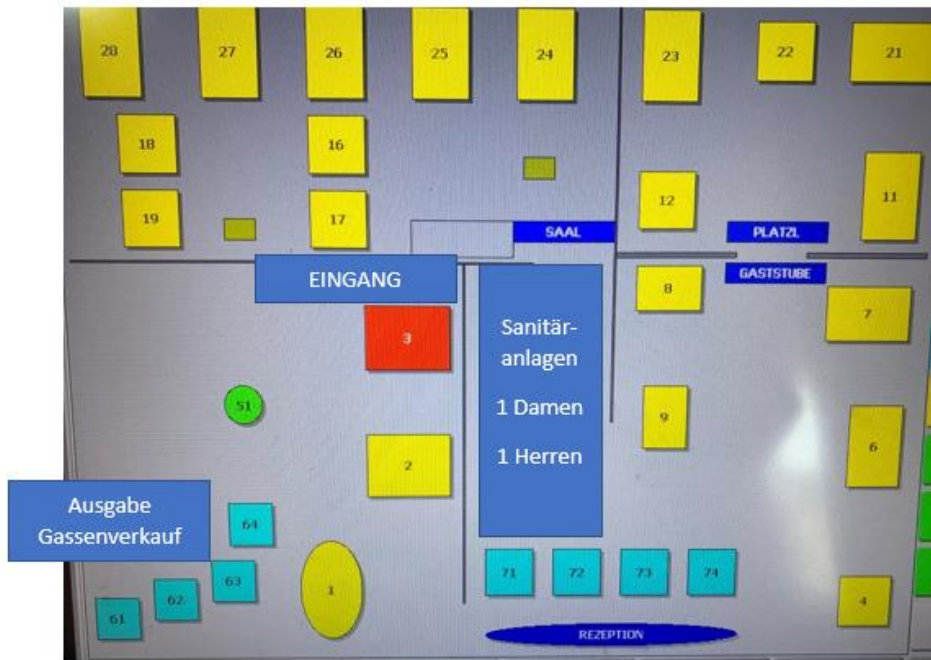




Martinek
GASTHOF - PENSION

Grafische Darstellung der Kundenbereiche, Verabreichungszonen und -plätze

Indoor



Outdoor – Weihnachtsgarten



Damit dieses Jahr erstmalig der Weihnachtsgarten im Gasthof Martinek stattfinden kann, gelten folgende Maßnahmen, um ein sicheres Umfeld für die Abhaltung dieses Gartens möglich zu machen:

Die 3 wichtigsten Punkte dabei sind:

- Um am Weihnachtsgarten zu konsumieren oder einzukaufen muss ein 2G-Nachweis vorliegen. Dieser wird beim Eingang kontrolliert und ein Eintrittsband vergeben.
- Im Freien und in geschlossenen Räumen dürfen Speisen und Getränke an Verabreichungsplätzen von Imbiss- und Gastronomieständen auch im Stehen konsumiert werden.
- Auf allen Stehtischen befindet sich ein QR-Code, über den sich BesucherInnen registrieren können, um das Contact-Tracing zu ermöglichen.

Es wird allen BesucherInnen, AusstellerInnen und MitarbeiterInnen nahe gelegt, eine Maske zu tragen. Achten Sie auf einen entsprechenden Sicherheitsabstand zu anderen BesucherInnen. Für die regelmäßige Desinfektion der Verkaufs- und Verweilflächen wird gesorgt.

Es wird allen BesucherInnen, MarktbetreiberInnen, Angestellten, MitarbeiterInnen nahe gelegt, einen Mund-Nasen-Schutz (MNS) zu tragen.

Öffnungszeiten Restaurant

Di-Sa: 08:00 – 22:00 Uhr | Küche 11:00 – 20:00 Uhr

So, Mo: Ruhetag

Öffnungszeiten Weihnachtsgarten

Adventwochenende Sa 16:00 – 21:00 Uhr | So 15:00 – 20:00 Uhr

Spezielle Unterhaltungsprogramme

Samstag Abend 5-Gang Gala Menü, Spezialitätenwochen, Tagesteller, Weihnachtsgarten

Gäste werden zu ihrem Sitzplatz begleitet und dort platziert. Der Großteil der Gäste reserviert im Vorfeld.

Frühstück

Ein Frühstücksbuffet wird angeboten. Der Großteil der Speisen (Marmelade etc.) wird in Einwegverpackungen bereitgestellt. Für alles Weitere liegen Einweghandschuhe bereit bzw. Desinfektionsspender direkt am Buffet und auf den Tischen.

Mittag- und Abendessen

Wird von den Servicemitarbeitern klassisch serviert.

3. Risikoanalyse

Räumliche Risikofaktoren sind nicht ersichtlich. Alle Räume verfügen über die notwendige Möglichkeit regelmäßig zu lüften. Zu Stoßzeiten könnte es zu einem vermehrten Gästeaufkommen im Eingangsbereich kommen.

4. Maßnahmenplanung

Zur Vermeidung größerer Menschenansammlungen wird der Zugang – Jägerhausgasse 7 – ausschließlich als Ausgang für die Gäste genutzt. Als Eingang dient der Hoteleingang durch den Gastgarten über die Habsburgerstraße 2.

Aufsteller hinsichtlich Mindestabstand, Hygienemaßnahmen und MNS sind im Eingangsbereich und im Lokal mehrmals deutlich ersichtlich platziert.

Die Ausgabestelle zur Speisenabholung für den Gassenverkauf ist deutlich gekennzeichnet.

Die MitarbeiterInnen werden strengstens nach 2G bzw. 3G kontrolliert. Der Mindestabstand zwischen den MitarbeiterInnen wird so gut wie möglich eingehalten.

Gästen wird geraten beim Betreten des Lokals einen MNS zu tragen. Diesen erst am Verabreichungsplatz abzunehmen und bei einem Gang zur Toilette oder zum Rauchen in den Outdoorbereich zu tragen.

In den Sanitäreinrichtungen sind Handdesinfektionsspender montiert, ausreichend Seife steht zur Verfügung und Einweghandtücher werden verwendet.

Auf den Tischen sind Handdesinfektionsspender bereitgestellt. Alle Tische werden vor und nach einem Gästewechsel von den Mitarbeitern mit einer Oberflächendesinfektion desinfiziert.

Alle MitarbeiterInnen haben eine Schulung mit folgenden Inhalten bekommen:

- Aufklärung über korrektes Hygieneverhalten, wie Husten und Niesen in die Armbeuge, richtiges Händewaschen usw.
- Korrekte Verwendung des MNS
- Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln für die MitarbeiterInnen selbst sowie die Kommunikation an die Gäste
- Regelmäßige Reinigung des Arbeitsplatzes und der Arbeitskleidung
- Regelmäßiges Lüften
- Organisatorische Maßnahmen (Dienstpläne für Contact-Tracing aufbewahren)

Kontakterfassung

Registrierungspflicht der Gäste. Bei der Bestellung werden QR Codes zum digitalen Registrieren bzw. Zettel zum Ausfüllen mit Kugelschreibern ausgegeben. Jeder Gast bekommt seinen eigenen Kugelschreiber. Die Daten werden gemäß DSGVO 4 Woche aufbewahrt.

5. Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2- Infektion

Bei einem Verdachtsfall während oder nach Besuch der Betriebsstätte sind die zuständigen Gesundheitsbehörden, in Baden also die Bezirkshauptmannschaft, umgehend zu informieren und eine Meldung zu erstatten.



Martinek
GASTHOF - PENSION

Um das nachfolgende Contact-Tracing zu unterstützen, sind die erforderlichen Daten seitens der Betriebsstätte zur Verfügung zu stellen. Die Betriebsstätte sollte daher eine Dokumentation der Kontaktdaten aller Personen im Umfeld der Verdachtsperson (= Kontaktdaten der involvierten MitarbeiterInnen und weiterer Gäste) und soweit möglich deren Aufenthaltsorte innerhalb des Besuches erstellen.

Für den Fall eines offensichtlichen Krankheitsfalles während des Besuches muss mit 1450 bzw. 144 Kontakt aufgenommen werden. Dies erfolgt optimalerweise durch die Covid-19 Beauftragte.

Es hat eine Abschlussdesinfektion des Aufenthaltsraumes nach Verlassen der Verdachtsperson zu erfolgen.