



Hygiene Maßnahmenkatalog für die Restaurants der Kochwerkstatt Wiesbaden, Gasthaus zum Taunus in Taunusstein und Limewood Steakhouse in Geisenheim.

Ob Hotel, Restaurant, Großküche, Cateringbetrieb, Einzel- oder Onlinehandel – wer Lebensmittel herstellt, weiterverarbeitet oder verkauft, sieht sich in puncto Hygiene mit äußerst strengen gesetzlichen Regelungen konfrontiert. Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln haben hier eine besonders große Verantwortung. Seit jeher führen wir interne, systematische Hygieneprüfungen durch, die sicherstellen, dass gesetzliche Auflagen erfüllt und gesundheitliche Risiken für die Verbraucher erfolgreich minimiert oder beherrscht werden können.

Das Thema Hygiene ist also schon immer eine bedeutende Materie und ein großer Teil unseres Tagwerks. Heute und in Zukunft werden wir noch besser darauf achten, dass wir unseren Gästen und Mitarbeiter*innen den bestmöglichen Schutz zukommen lassen.

Aus diesen Gründen haben wir uns selbst einen (über die gesetzlichen Regelungen hinaus) umfassenden Maßnahmenkatalog auferlegt, den wir wie folgt umsetzen werden:

Ihr Besuch bei uns:

- Bitte Reservieren Sie nach Möglichkeit vorab über die Website des Restaurants
- Sollten Sie spontan zu uns kommen, warten Sie bitte im Eingang bis wir Sie platzieren
- Nutzen Sie bitte die zur Verfügung gestellten Desinfektionsmittel
- Tragen Sie bitte Ihren Namen, Adresse und Telefonnummer in die ausgegebene Liste ein
- Zahlen Sie nach Möglichkeit kontaktlos
- Beachten Sie bitte alle gängigen Verhaltensregeln. (Mindestabstand bei betreten/verlassen)

Wir für Sie:

- Wir verzichten bis auf weiteres auf Stoffservietten
- Das Personal trägt einen Mund/Nasenschutz
- Die Reinigungsintervalle der Sanitäranlagen werden verdoppelt.
- Die Geschirr und Gläserpülmaschinen erhalten eine außerplanmäßige Wartung der Dosieranlage und Heizung.
- Wir stellen die Lüftungsanlage auf maximale Leistung um noch mehr Luft umzuwälzen.
- Wir haben unsere Desinfektionspläne für die Hygienebereiche überarbeitet und die Intervalle erhöht.
- Unser Personal erhält eine weitere Hygieneschulung mit Auffrischung der Verhaltensregeln während der Pandemie.
- Umsetzung von Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards für das Gastgewerbe der Berufsgenossenschaft BGN nach § 5 ArbSchG vom 29.April 2020

Dieser Maßnahmenkatalog wird weiter nach der Best Practice Methode aktualisiert.

Bernd Zehner | 8. Mai 2020