

LANDGASTHOF Westrich



Wir sind zurück!!

Wir möchten eure Zeit nutzen, um Euch die notwendigen Hygienemaßnahmen und deren Umsetzung in unserem Restaurant zu erläutern. Wir möchten vorausschicken, dass die Anzahl der Gäste pro Tisch nicht begrenzt ist, aber dass die Gäste aus höchstens 2 verschiedenen Haushalten stammen dürfen.

Zwischen den Tischen / aneinandergrenzenden Stühlen muss ein Abstand von mindestens 1.5m liegen, dies ist durch einen Raumplan zu dokumentieren. Im Restaurant wie auch außen halten wir dies ohne Probleme ein, drinnen haben wir einen Teil der Tische entfernt. Die Terrassentische wandern zum Teil auf unsere schöne Obstwiese.

Plätze an der Theke können wir zzt. nicht anbieten, da wir hier die geforderten Mindestabstände zum Personal nicht einhalten können. Bitte wartet am Anfang der Terrasse / nach Betreten des Restaurants bis wir Euch platzieren. Wir möchten sicher gehen, dass ihr Euch an einen gereinigten Tisch setzt. Um hier den Überblick zu behalten, werden Tische nur über unsere Mädels (und Jungs) vergeben. Eine Reservierung ist nicht erforderlich - aber für uns sehr hilfreich. Diese könnt ihr gerne auf unserer Homepage www.landgasthof-westrich.de oder ab Mittwoch auch telefonisch unter 02824 6305 tätigen.

Sobald ihr Euch gesetzt habt, erhaltet ihr unsere Karte - derzeit verzichten wir auf die üblichen Karten und arbeiten mit Papier. Zeitgleich mit der Getränkebestellung erhaltet ihr unsere Miniformulare zur Aufnahme der Kontaktdaten, hier sorgen wir dafür, dass kein anderer Gast diese einsehen kann. Nach 4 Wochen vernichten wir die Daten. Solltet ihr eure Daten nicht angeben, dürfen wir Euch leider nicht bewirten.

Die Gänge zur Theke/Küche/zu den WCs müssen so breit sein, dass der Mindestabstand zu den sitzenden Gästen eingehalten werden kann. Im Toilettenbereich werden wir mittels Bodenmarkierungen eine Richtungsregelung einführen, sodass man sich nicht hinter dem Schrank begegnet.

Vor und hinter unserem Eingang findet ihr unsere Desinfektionsspender, sodass auch der Eingangsbereich keine Gefährdung darstellt. Ebenso stellen wir Spender an den Waschbecken und an den Zugängen zu den WCs und zurück ins Restaurant auf, sodass ihr Euch an vielen Stellen die Hände zusätzlich zum Waschen desinfizieren könnt. Die Terrassentüren dürfen zzt. nicht als Eingänge benutzt werden - diese bleiben den Mitarbeitern vorbehalten.

Selbstverständlich trägt unser Servicepersonal Mund-Nase-Bedeckungen. Tablett mit Getränken werden an der Tischkante abgestellt, sodass hier kein unnötiger Kontakt entsteht. Teller mit Speisen werden angereicht. Wir möchten Euch bitten, leere Teller am Tischrand zu stapeln, sodass wir nicht wie gewohnt um Euch herumschwirren müssen, sondern unseren gewohnt guten Service mit etwas Abstand ausüben

LANDGASTHOF Westrich



können. Ebenso verzichten wir auf den üblichen Weinservice und servieren Euch den Wein direkt im Glas.

Nach jedem Abräumen von Tellern/Geschirr waschen sich die Kellner ausgiebig die Hände, zusätzlich dazu desinfiziert sich jeder Mitarbeiter halbstündlich die Hände und dokumentiert dieses entsprechend.

Zucker, Milchkännchen und Salz werden von den Tischen verschwinden - wir werden mit Portionszucker und -milch arbeiten. Salz und Pfeffer werden auf Wunsch im Streuer/in der Mühle gereicht. Auch werden wir zu eurem Schutz auf Tischwäsche verzichten.

Alle Kontaktflächen werden nach jedem Besuch gereinigt. Das heißt, Tische und Stühle werden desinfiziert, bevor wir hier neue Gäste platzieren. Hierzu wird ein Mitarbeiter eingeteilt, der ausschließlich mit Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben betraut wird. Gefordert wird, dass Türklinken regelmäßig und WCs zweimal täglich gereinigt werden. Wir werden dies in einem 2 stündigen Intervall machen, um mehr Sicherheit zu schaffen. Verschiedene Farben bei unseren Putzlappen sorgen für eine Trennung der Bereiche (rosa: Küche und Service ohne Gästekontakt, blau: WC, gelb: Oberflächen mit Gästekontakt). Zudem benutzen wir verschiedene Eimer für Böden, Oberflächen etc.

Gebrauchte Textilien müssen bei mindestens 60°C gewaschen werden. Dies machen wir ohnehin. Unsere Handtücher auf den WCs bleiben Euch erhalten. Diese werden auf dem Rückweg ins Restaurant in einen geschlossenen Korb entsorgt, bei 60° mit Desinfektionsreiniger gereinigt und unter besonderer Hygiene zurückgeräumt.

Alle Spülvorgänge müssen bei mindestens 60°C durchgeführt werden. Da wir an der Theke ohnehin eine Gläserespülmaschine haben, werden wir auf das Vorspülen mit dem Spülboy verzichten.

Alle Räume müssen regelmäßig gelüftet werden - was wir aber ohnehin regelmäßig machen.

Unsere Karte fällt in den nächsten Wochen etwas kleiner aus als bisher gewohnt. Wir kochen frisch und arbeiten ohne jegliche Fertigprodukte. Da wir nun weniger Gäste bewirten, reduzieren wir die Auswahl etwas um dennoch in gewohnter Qualität kochen zu können.

Bis auf weiteres wird es zudem kein Frühstück geben, da Buffetangebote verboten sind.

Wir hoffen, dass wir so sicher im Sinne eurer und unserer Gesundheit arbeiten können und Euch das gewohnte Wohlgefühl bieten zu können. Wir freuen uns auf Euch!!

Anette, Thorben & Team