



Schutz- und Hygienekonzept

Brauhaus Stephanus OHG
Overhagenweg 1
48653 Coesfeld
Tel.: 02541 1000

Hotel Brauhaus Stephanus GmbH & Co. KG
Overhagenweg 3 - 5
48653 Coesfeld
Tel.: 02541 1000

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Brauhaus Stephanus OHG:

1. Matthias Rulle m.rulle@brauhaus-stephanus.de 0171 4460870
2. Ramona Wiegiers r.wiegiers@brauhaus-stephanus.de 0151 40402551

Hotel Brauhaus Stephanus GmbH & Co. KG:

- I. Anette Rulle info@hotel-brauhaus-stephanus.de 0175 5986338

Öffnungszeiten Brauhaus:

Täglich von 11 Uhr bis 23 Uhr

NUR MIT TISCHRESERVIERUNG!

Anhang:

- I. Tischplan: Kneipe
- II. Tischplan: Saal
- III. Tischplan: Malztenne
- IV. Tischplan: Frühstücksraum



Am Eingang:

- Es befinden sich Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten
- Eingangstüren sind möglichst geöffnet
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant – Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe

In der Gaststätte:

- Die Tische haben einen Mindestabstand von 1,5 m
- Abgesperrte Tische sind nicht für eine Belegung vorgesehen
- Stammtische, jeglicher Art, sind untersagt
- Auch bei schwacher Frequenz nutzen wir alle verfügbaren Räume, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Trockene Luft versuchen wir zu vermeiden, deswegen lüften wir häufig
- Mit Plexiglaswänden im Thekenbereich versuchen wir das Infektionsrisiko zu verringern
- Buffetangebote jeder Art sind untersagt. Es wird ausschließlich Tellerservice angeboten
- Gläser und Tassen werden nicht am Trinkbereich angefasst
- Nach Möglichkeit wird das Getränketablett auf den Tisch gestellt und die Gäste verteilen ihre Getränke selbstständig
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern waschen wir unsere Hände.
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen. Bei Bedarf sprechen Sie Ihr Servicepersonal an.
- Pro Tisch liegt ein Brauhaus Journal. Dieses wird vernichtet, wenn ein Tischwechsel vorliegt.
 - ➔ Das reicht Ihnen nicht? Nutzen Sie die Speise- und Getränkekarte auf unserer Homepage mit Ihrem Smartphone.
- Die Tische im Haus sind mit Tischdecken geschützt. Nach dem Gästewechsel wird die Tischdecke gewechselt.
- Ebenso desinfizieren wir die Sitzoberflächen nach jedem Besuch
- Nach Speisenbestellung reichen wir Ihnen Bestecktaschen
- Wir (das gesamte Team) tragen für Sie Mund- und Nasenschutz

Im Biergarten:

- Die Tische haben einen Mindestabstand von 1,5 m
- Abgesperrte Tische sind nicht für eine Belegung vorgesehen
- Nach einem Gästewechsel werden die Tische gründlich mit Flächendesinfektion gereinigt, ebenso die Sitzoberfläche
- Sie benötigen einen Aschenbecher? Sprechen Sie uns an.
- Keine Selbstbedienung
- Im Biergarten muss nicht zwingend ein Mundschutz getragen werden



So verhalten wir uns:

- Wir tragen Mund- und Nasenschutz
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Wir versuchen mit einem Abstand von 1,5 m zu kommunizieren
- Beim Servieren und Abräumen sprechen wir nicht (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln werden öffentlich kommuniziert
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

So verhalten Sie sich richtig:

- Reservieren Sie telefonisch einen Tisch vor Ankunft
- Denken Sie daran, dass pro Tisch max. 4 Personen sitzen dürfen. Ausnahme: 2 Haushalte oder Familienmitglieder 1. Grades dürfen die Personenanzahl überschreiten (Bei nicht Einhaltung haften Sie persönlich)
- Bevor Sie eine Bestellung aufgeben, bitten wir Sie den Kontaktbogen auszufüllen und die Datenschutzerklärung zu unterschreiben
- In öffentlichen Bereichen (z.B. Weg zur Toilette, Toilette, Spielplatz) muss Mundschutz getragen werden
- Am Tisch müssen Sie keinen Mundschutz tragen
- Bitte halten Sie die Hust- und Niesetikette ein
- Als selbstverständlich sehen wir, dass Sie sich genauso gründlich die Hände waschen wie wir und Sie diese desinfizieren
- Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unser Servicepersonal nicht wie gewohnt mit Ihnen Pläuschen halten kann (auch wir freuen uns sehr auf bessere Zeiten)
- Sie benötigen einen Aschenbecher? Sprechen Sie uns an.
- Sie benötigen Salz- und Pfeffer? Sprechen Sie uns an.

Bezahlung:

- Wenn möglich zahlen Sie gerne mit Ihrer EC-Karte oder mit Ihrem Smartphone
- Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert

Spielplatz:

- Unser Spielplatz ist für Ihre Kinder geöffnet, allerdings nur unter Aufsicht
- Achten Sie darauf, dass die Kinder mit nötigem Abstand spielen
- Unsere Spielecke in der Malztenne ist leider geschlossen

Toilette:

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Handtuchspender mit Papier-Handtüchern
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft



- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Sperrung jedes zweiten Pissoires
- Wegen der geringen Abstände auf den Toiletten ist ein Betreten nur mit Mundschutz erlaubt

In der Küche:

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren
- Arbeitsmaterialien werden noch häufiger heiß gewaschen, da Hitze die Viren abtötet
- Unsere Küchenhelden tragen für Sie Mund- und Nasenschutz
- Reinigungstücher werden noch häufiger gewechselt
- Häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

An der Rezeption:

- Nach Möglichkeit stehen die Eingangs- und Zwischentüren offen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Wir tragen Mund- und Nasenschutz, Sie bitte auch
- Check-in-Prozess mit Abstand
- Plexiglasscheibe trennt den Gastbereich zum Mitarbeiterbereich. Bitte stellen Sie sich vor die Plexiglasscheibe
- Vor der Rezeption sind Abstandsmarkierungen angebracht
- Wenn möglich zahlen Sie gerne kontaktlos
- Die Zimmerkarten werden nach Benutzung desinfiziert
- Unser Saunabereich steht unseren Gästen aktuell nicht zur Verfügung

Auf der Etage:

- Unsere Zimmerdamen arbeiten möglichst eigenständig und in denselben Zimmern
- Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden werden regelmäßig desinfiziert
- Häufigeres Lüften der Zimmer
- Reinigungslappen und –Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Wir haben ein farbcodiertes Reinigungskonzept
- Mund- und Nasenschutz tragen

Im Personenaufzug:

- Bitte benutzen Sie, wenn möglich, die Treppe
- Nur Personen eines Haushalts dürfen den Aufzug gemeinsam nutzen
- Die Tasten im Aufzug werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert
- An den Eingängen auf allen Stockwerken sind die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug sichtbar angebracht



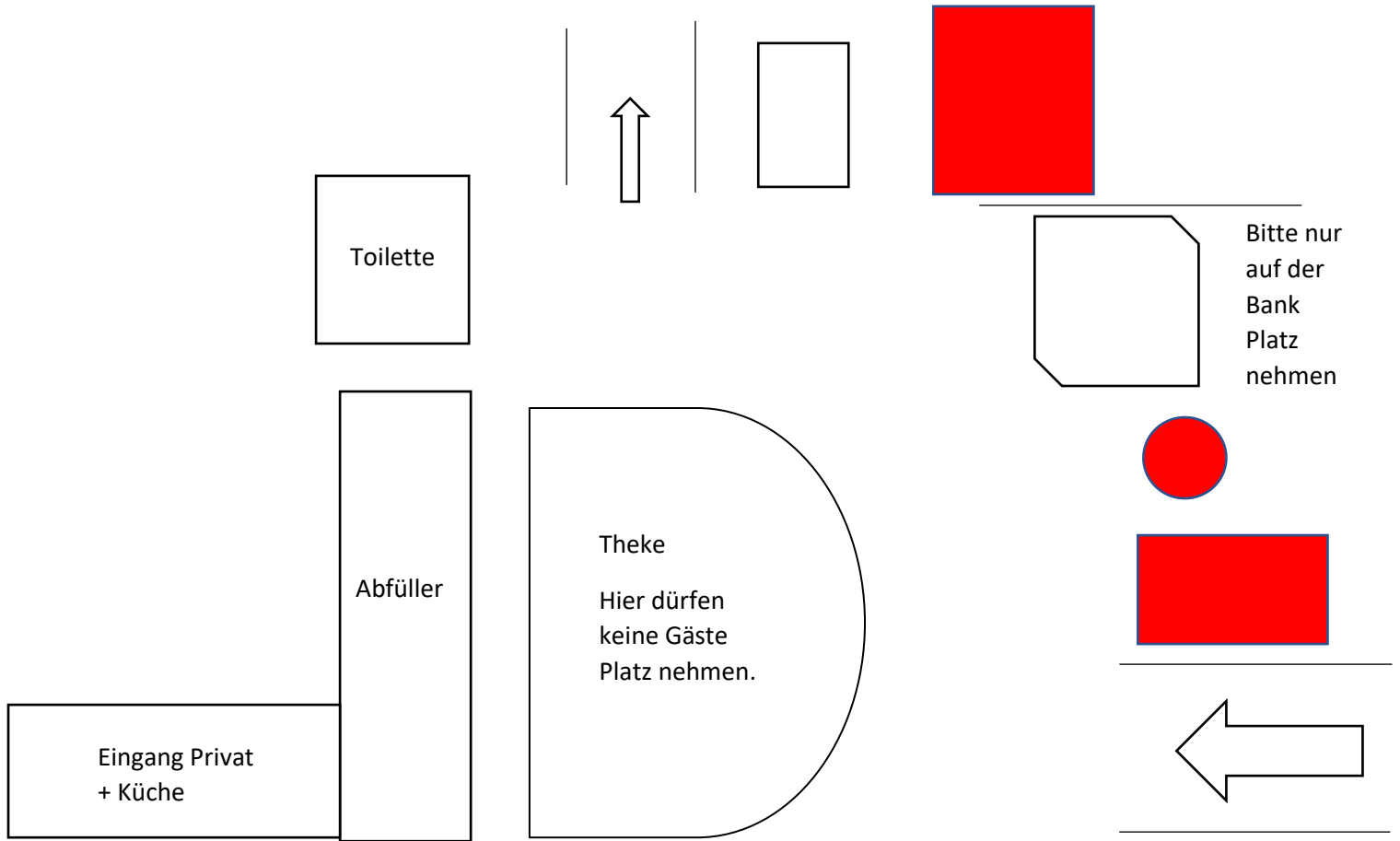
Arbeitsprozesse:

- Wir versuchen die Teams so einzuteilen, dass immer dieselben Mitarbeiter in einer Schicht zusammenarbeiten
- Wir haben strikte Arbeitsabläufe, die so optimiert sind, dass unsere Mitarbeiter möglichst selten in Kontakt kommen (Arbeitsteilung)
- Wir bonieren mit einem mobilen Bestellsystem
- Wir versuchen den Kontakt mit betriebsfremden Personen (Lieferanten) zu vermeiden
- Wir versuchen Service ohne häufiges Nachfragen zu ermöglichen:
- Wir haben Tischpläne gemacht
- Wir servieren Speisen und Getränke ohne Sprechen
- Unsere Gläser werden bei 60°C gewaschen

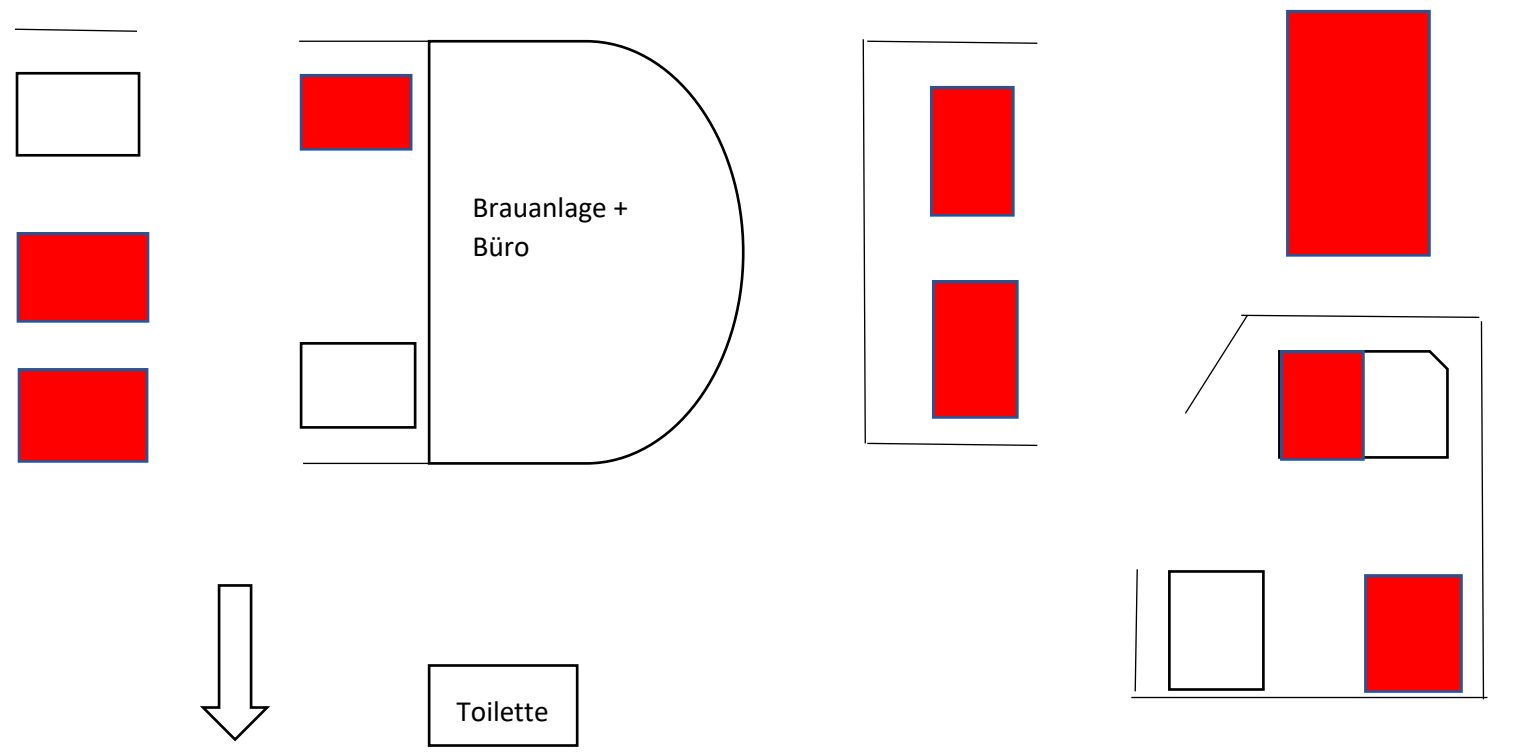
Umgang mit Mitarbeiter/innen:

- Wir kommunizieren offen den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für unsere Mitarbeiter und die Gäste.
- Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen
- Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- Kein Tragen von Schmuck an den Handgelenken und Fingern
- Fingernägel sind kurz zu halten
- Fingernägel dürfen nicht lackiert sein
- Keine täglichen Besprechungen. Wenn Besprechungen nötig sind, dann mit Abstand
- Es gibt keine gemeinsamen Pausen mehr
- Raucherbereiche werden nicht mit anderen Personen zusammen genutzt oder mit Abstandseinhaltung
- Flexiblere Pausen werden ermöglicht
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe stellen wir zur Verfügung
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten
- Servicepersonal kommt bereits umgezogen zum Dienst
- Der Dienstplan ist so gestaltet, dass die Mitarbeiter mit Zeitabstand zum Dienst antreten, umso Kontakt in Umkleideräumen zu vermeiden
- Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt
- Jede Abteilung wurde über das Hygienekonzept schriftlich informiert und nach Bedarf geschult
- Mitarbeiter, die im direkten Kontakt zu Gästen oder Speisen/Getränke stehen, müssen vor dem Dienstbeginn Fiebermessen (kontaktloses Fieberthermometer)

I. Tischplan Kneipe

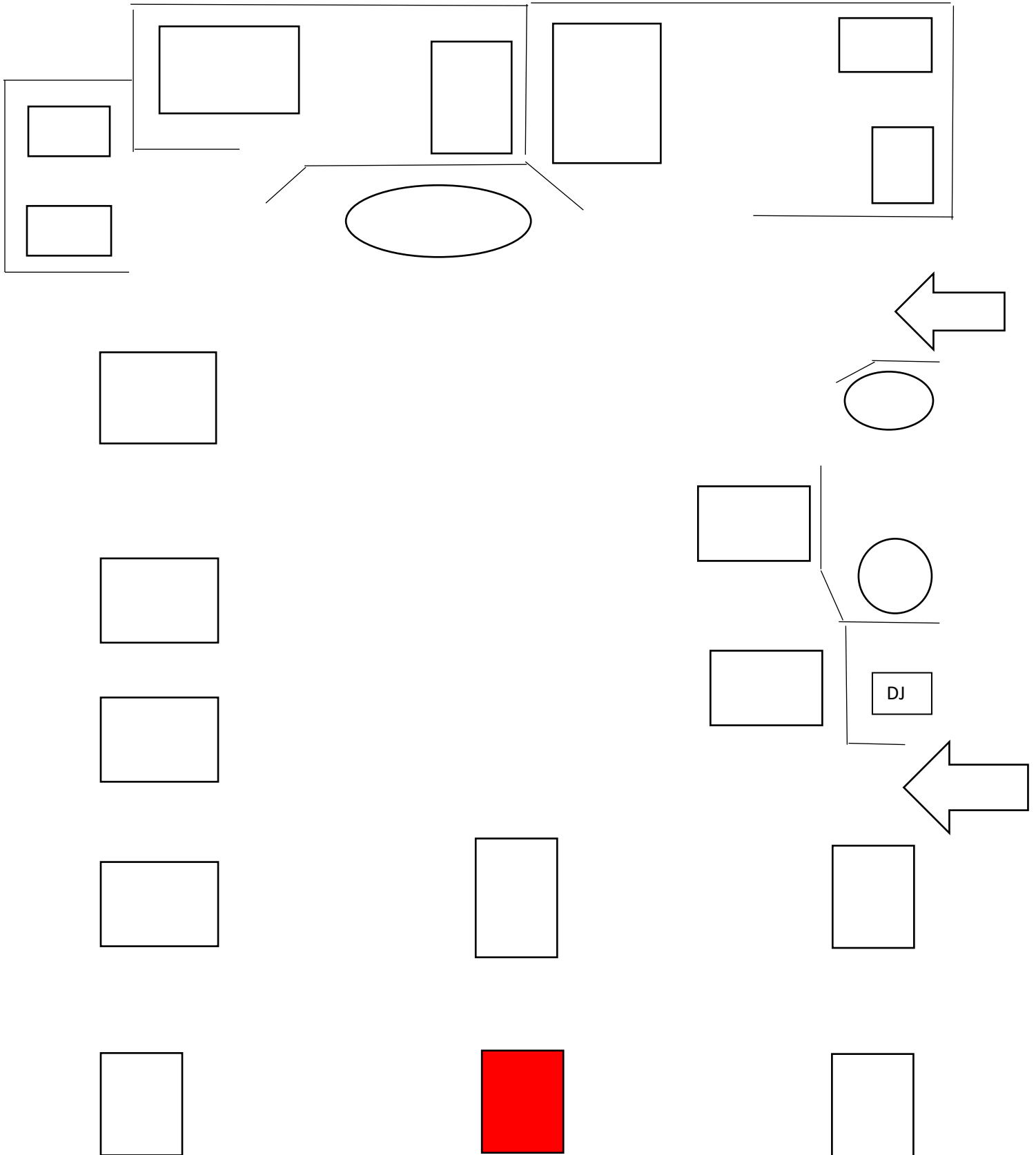


Bitte nur auf der Bank Platz nehmen

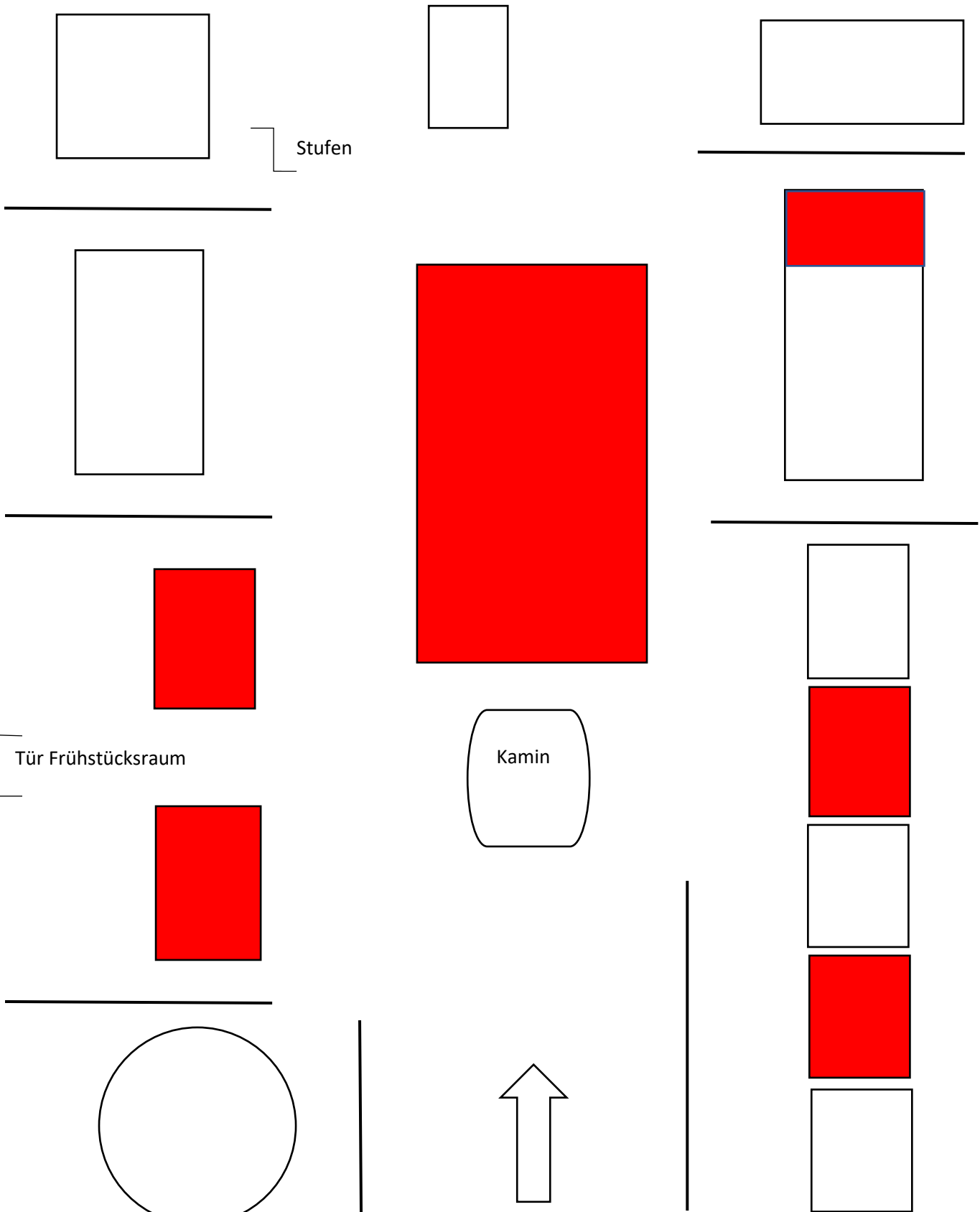




II. Tischplan Saal



II. Tischplan Malztenne



III. Tischplan Frühstücksraum

