

Hygienekonzept Neue Kammerspiele Corona für den Gastrobetrieb
unter Berücksichtigung der Verordnung des Landes Brandenburg vom 8.5.2020
erstellt durch die KulturGenossenschaft Neue Kammerspiele eG
Karl-Marx-Str. 18 14532 Kleinmachnow info@neuekammerspiele.de

Vorbemerkung:

Da wir als gastronomischer Betrieb sowieso schon unter Einhaltung sehr strenger Hygieneanforderungen arbeiten, sind diese auch im Normalbetrieb notwendigen Verhaltensweisen hier nicht noch einmal im Einzelnen aufgeführt. Im Folgenden gehen wir daher nur auf die durch die aktuelle Verordnung zusätzlich nötigen Maßnahmen ein.

Gasträume:

Außenbereich (12 Tische), Foyer (6 Tische), Windfang (2 Tische), Gastraum (2 Tische) – die Anzahl der Gäste ist jeweils in den Tischen vermerkt. Dabei ergeben sich folgende maximalen Personenzahlen / Raumgrößen...erfahrungsgemäß werden diese aber nicht ausgeschöpft.

Außenbereich: 48 Personen

Windfang: 4 Personen auf 17 qm

Foyer: 20 Gäste auf 104 qm

Gastraum: 11 Gäste auf 40 qm

In allen Bereichen werden die Tische unter Berücksichtigung der aktuellen Abstandsregeln (1,50m zwischen den Stühlen der am nächsten beieinander sitzenden Personen an verschiedenen Tischen) und der gegebenen Möglichkeiten aufgestellt.

Im Außenbereich vor und neben dem Haus ist ggf. ein Ausweichen auf das öffentliche Straßenland notwendig und wird gesondert beantragt.

Die genaue Positionierung der Tische finden Sie auf den beiden angefügten Anlagen in blau eingezeichnet.

Alle Räume sind mit Tischen und Stühlen ausgestattet. Stehtische, die zum ungeordneten Zusammenstehen verführen, werden entfernt.

Der Kinotresen als Abholbereich für die Gäste, hier werden zwei voneinander getrennte Bereiche durch Markierungen auf dem Boden und eine Trennwand auf dem Kinotresen erzeugt.

Raucher: Es gibt zwei Rauchzonen vor dem Haus. Hier stehen zwei Standaschenbecher, um größere Ansammlungen um einen Tisch zu vermeiden.

Arbeitsräume / Personal

Küche / Kinotresen - BarTresen / Gastraum im Barbereich

In der Küche arbeiten zwei Köche in voneinander getrennten Räumen (s. Plan Küche 1 und Küche 2). Die Essensausgabe findet über den Kinotresen statt – hier gibt es von der Küche 1 einen direkten Zugang über den Flur.

Im Tresenbereich bei der Getränkeausgabe / Service arbeiten 2-3 Personen. Einer davon hinter dem Tresen (Tresen 1), er stellt Getränke zusammen reicht sie über den Tresen an das Servicepersonal, die sich Gastraum aufhält.

Alle o.g. Pläne und Abläufe finden Sie grafisch in der Anlage 1 dargestellt.

Service-Ablauf:

Der gastronomische Betrieb findet nur Mittwoch bis Sonntag und ggf. auch an Feiertagen von 18 bis 22 Uhr statt. Wir behalten uns jedoch vor, das Haus bei Nachfrage auch früher zu öffnen.

Eine Reservierung ist erwünscht, aber nicht zwingend. Sofern Tische frei sind, können Gäste auch spontan empfangen werden. Dieser Vorgang wurde auch vorher so gehandhabt und wird sind daher sicher, dass es keine Probleme im Ablauf und auch keine Warteschlangen verursachen wird.

Die Gäste kommen an und melden sich am Check-In im Foyer. Sie werden hier in Empfang genommen und zum Platz geführt.

Am Platz liegen Einmal-Tischsets, auf denen die Speisekarte gedruckt ist. Hier ist auch ein Feld zum Eintragen der Kontaktdaten (Datum, Uhrzeit, Name, Adresse, email und Telefonnummer) verfügbar. Auf dem Tisch liegt ein Brummer, auf dem auch die Tischnummer zu erkennen ist.

Das Servicepersonal nimmt die Bestellung auf und achtet dabei auf 1,50 m Abstand zum Tisch. Die Gäste bekommen einen Brummer an den Tisch und werden aufgerufen, wenn das Essen fertig sind. Dieses holen sich die Gäste selber am Kinotresen ab.

Dadurch vermeiden wir

- 1) zu viel Kontakt mit den Speisen durch unsere Mitarbeiter*innen
- 2) wir können koordinieren, dass sich nicht alle gleichzeitig in dem Raum bewegen

Die Ausgabe der Speisen erfolgt am Kinotresen in zwei voneinander getrennten Bereichen (in Anlage 1 mit 1 und 2 bezeichnet). Die Speisen sind dabei abgedeckt.

Die Getränke werden am Tisch auf einem Tablett serviert, hierbei nehmen sich die Gäste die Getränke selber vom Tablett. Hierbei trägt die Servicekraft einen Mundschutz.

Damit das Servicepersonal nicht zu oft an den Tisch herankommt, bitten wir die Gäste um die Abgabe leere Teller und Gläser in Extra Bereich im Foyer (Anlage 2 Geschirrrückgabe) und einer Geschirrrückgabestelle im Außenbereich. Nach dem Abtragen des gebrauchten Geschirrs muss der Service oder die Küche sich die Hände waschen und desinfizieren, bevor sauberes Geschirr angefasst wird.

Zum Bezahlen muss der Gast ins Foyer zum Check-out kommen. Die Bezahlung ist über EC-Karte oder Paypal kontaktlos möglich / nur im Notfall akzeptieren wir Barzahlung.

Der Ausgang ist, wenn der Eingangsbereich gerade durch Neuankömmlinge belegt ist, durch den Seiteneingang im kleinen Saal möglich, so dass es auch im Eingangsbereich zu keinen Kontakten kommen kann.

Weitere Hygienemaßnahmen

Nach jeder Tischbelegung werden die Tisch, Handkontaktflächen der Stühle sowie der Brummer mit handelsüblichen Mitteln gereinigt.

Speisenkarten werden als Einmal-Tischset angeboten, die gleichzeitig als zur Aufnahme

der Kontaktdaten dienen. Die Kontaktdaten werden bis 4 Wochen nach dem Termin des Besuchs des Schröders aufbewahrt und dann vernichtet. Es wird dabei natürlich darauf geachtet, dass die Adressen nach der Benutzung des Sets noch leserlich sind. Wenn dem nicht so ist, werden die Adressen noch einmal beim Gast abgefragt. Salz- und Pfefferstreuer und ggf. Öl- und Essigflaschen oder sonstige Gewürzbehälter werden nicht auf dem Tisch bereitstehen. Auf Anfrage erhält der Gast und werden direkt nach der Benutzung mit handelsüblichen Mitteln gereinigt. Brotkörbe werden zum Essen nicht gereicht.

Für die Handkontaktflächen (z. B. Türklinken) in den Sanitärräumen und den anderen möglichen Kontaktstellen werden engmaschige Reinigungsfrequenzen eingehalten. In den Sanitärräumen hängen Listen, von denen man die Reinigungs- und Desinfektionszeiten ablesen kann.

Die drei zur Verfügung stehenden Sanitärräume dürfen nur einzeln betreten werden. Die Gäste werden durch eine gut sichtbare Beschilderung darauf hingewiesen.

Die Räume mit Publikumsverkehr werden mindestens stündlich gelüftet. Wenn die Witterung es zulässt, werden wir im großen Saal die Lüftungsklappen in der Decke sowie die Kinotür zum Foyer offen lassen - ebenso die Haupteingangstüren, so dass eine permanente Lüftung gewährleistet ist.

Im Haus werden an geeigneten Stellen (Eingang, Toiletten etc.) Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.

Im Eingangsbereich, im Haus und in den Sanitärräumen wird durch einen geeigneten Informationsaushang auf die bestehenden Maßnahmen und Auflagen hingewiesen. Wir stellen außerdem ein über einen QR-Code abrufbaren kleinen Film zur Verfügung, der alle auch bei uns im Haus individuellen Maßnahmen erläutert.

Die benutzten Gläser werden im Gläserspülgerät und das Geschirr im Geschirrspüler bei jeweils fast 90 Grad nach jeder Benutzung gespült.

Im Vorfeld findet eine intensive Mitarbeiter*innen-Schulung statt, in welcher den beteiligten Personen alle Maßnahmen und die damit verbundenen Verhaltensweisen erklärt werden. An jedem Abend wird eine Hygiene beauftragte Person benannt, die sich intensiv um die Einhaltung der o.g. Maßnahmen im Haus kümmert und die Einhaltung kontrolliert.

Rückfragen bitte an Carolin Huder huder@neuekammer spiele.de oder 0176 707 99 001

Carolin Huder

Kleinmachnow, den 11.5.2020

Carolin Huder