

Gastronomie-Konzept des Ristorante Salve – Auetal **während der Corona-Zeit**

Unter strengen Auflagen darf Gastronomie in Niedersachsen ab dem 11.05.2020 wieder öffnen.

Wir vom Ristorante Salve haben folgendes Konzept erarbeitet, um allen Auflagen gerecht zu werden.

Wir streben eine Wiedereröffnung am Mittwoch, den 17.06.2020 an.

1. Schutz der Gäste:

Zum Schutz der Gäste halten wir in allen Bereichen die Regelung „1,5 Meter Abstand“ ein. Daher haben wir die Sitzplatzanzahl im Restaurant und auf der Terrasse um ca. 60 % reduziert. Der Zugang zu den Toiletten ist nur mit Mund-Nasen-Schutz erlaubt. Die Servicemitarbeiter*Innen tragen beim Servieren der Speisen und Getränke und bei allen anderen Arbeiten am Tisch einen Mund-Nasen-Schutz (Maske).

2. Schutz der Mitarbeiter und Vorsorge vor Betriebsschließung durch Infizierung:

Um die Mitarbeiter zu schützen halten wir in allen internen Bereichen die Abstandsregelung ein. Sollte es notwendig sein, dass Mitarbeiter*Innen aus arbeitstechnischen Gründen den Abstand nicht einhalten können, tragen diese eine Maske, um die Kolleg*Innen und sich selbst zu schützen. Dies gilt auch im Kontakt mit Gästen und bei der Warenannahme. Wir bitten unsere Gäste, zum Schutz der Servicemitarbeiter*Innen beim Servieren ebenfalls eine Maske zu tragen.

Die Service-Mitarbeiter*Innen haben wir in zwei Teams aufgeteilt. So können wir gewährleisten, dass bei einer Corona-Infizierung eines Service-Mitarbeiters das zweite Team sofort einspringen kann und das Team des „Infizierten“ in Quarantäne gehen kann. Der Betrieb muss somit in diesem Fall nicht geschlossen werden, auch da Service- und Küchenpersonal nicht in direkten Kontakt stehen und arbeiten.

3. Öffnungszeiten:

Diese sind von Mittwoch bis Sonntag von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr. Durch zwei Ruhetage (Montag und Dienstag) gewährleisten wir die Ruhezeiten der Mitarbeiter*Innen.

4. Servicesystem:

Um eine gewisse Auslastung des Betriebs bei verringerter Platzanzahl zu gewährleisten und um die reduzierte Mitarbeiter*Innenanzahl dabei nicht zu überlasten, haben wir das Servicesystem angepasst.

Der Restaurant- und Biergartenbereich wird weiterhin (mit den geltenden Auflagen, siehe oben) von Servicemitarbeiter*innen bedient.

Die Gäste werden gebeten, mit einer Reservierung ins Restaurant zu kommen. Jeder Gast wird platziert. Zudem müssen die Gäste am Tisch ein Datenerfassungsblatt ausfüllen.

Spontane Gäste (Walk-Inns) können aufgrund der verringerten Platzzahl derzeit nicht immer an Tischen bedient werden.

Da alle Gäste registriert werden müssen, ist ein Zutritt über den Haupteingang des Restaurants gewünscht.

Um auch spontanen Gästen (ohne Reservierung) gerecht zu werden, werden ein sogenanntes „to go“ Geschäft möglich machen. Der spontane Gast bestellt, zahlt und nimmt die bestellten Getränke und Speisen nach Möglichkeit direkt mit. Für Speisen aus der Küche bekommt er einen telefonischen Rückruf, wenn die Speisen abholbereit sind; die Wartezeit überbrückt er **nicht** im Restaurant.

Diese Getränke und Speisen können dann mit nach Hause genommen werden.

Auetal, den 12.06.2020

Inge-Dore Coi