

Hygiene Konzept Eisbahn 2021

Hofgut Laubenheimer Höhe

Mit diesem Konzept werden wir detailliert aufzeigen, welche Maßnahmen wir durchführen, um den maximalen Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter zu erlangen. Das Konzept lehnt sich an Konzepten öffentlicher Freibäder an.

1.) Allgemein

Am Eingang in unsere Winterwelt registrieren die Gäste sich über die Luca App. Im gesamten Bereich gilt die 3G-Regel ab einem Alter von 12 Jahren. Wir überprüfen dies Stichprobenartig. Bei Kindern kann auch der Test aus der Schule genutzt werden.

An jedem Eingang der Eisbahn und der Toiletten befinden sich Desinfektionsspender.

Diese sind besonders gekennzeichnet. Hier ist ein Hinweis, dass Gäste sich gerne Einweg OP-Masken geben lassen können. Diese sind ausreichend im Haus vorhanden.

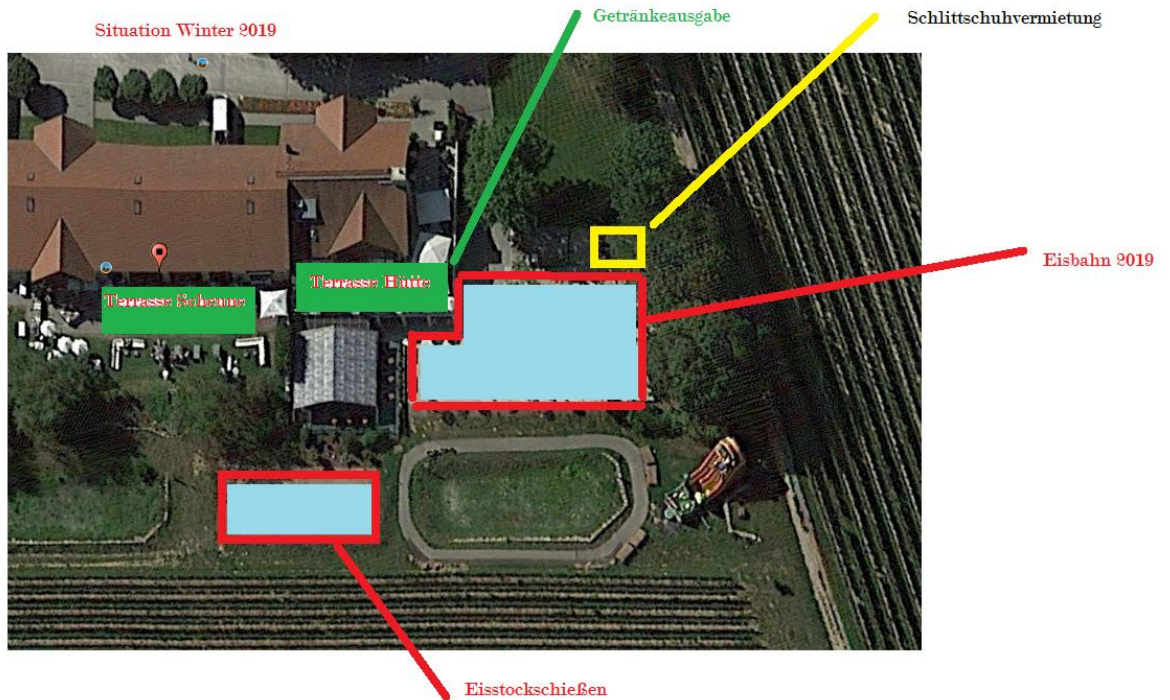
Maskenpflicht herrscht nur beim Anstehen an der Theke. Es gilt keine Maskenpflicht beim Eislaufen bzw. wenn die Gäste am Tisch sitzen oder stehen.

Auf den Toiletten und im Haus herrscht Maskenpflicht.

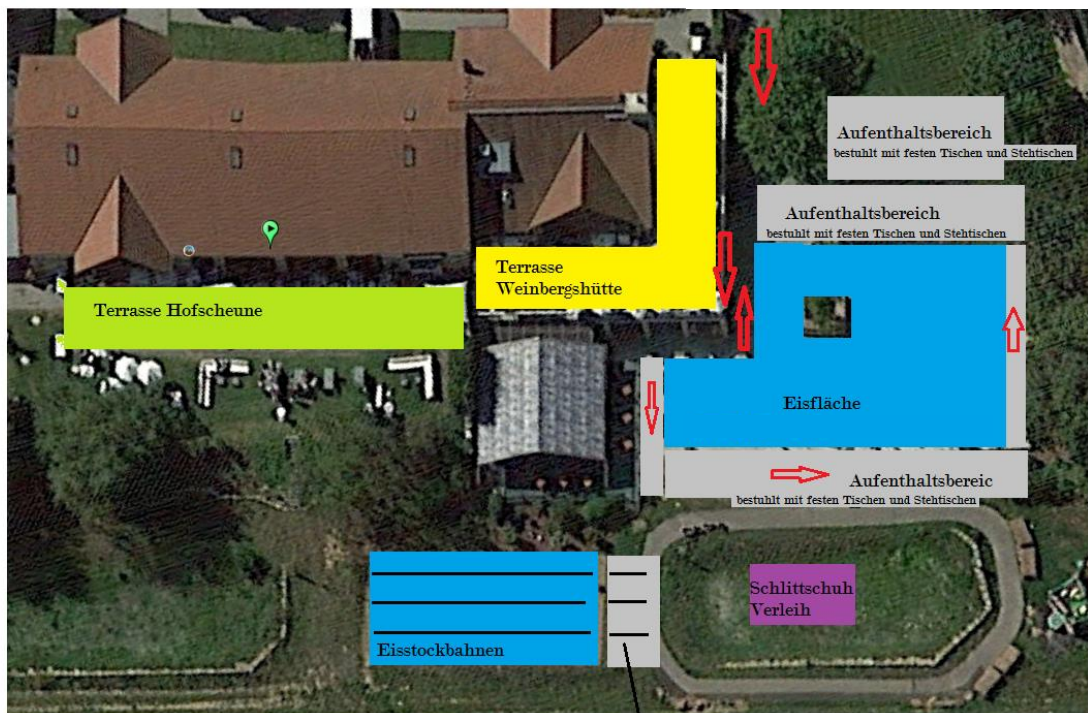
2.) Neue Lage der Eisbahn

Um in diesem Jahr einen maximalen Abstand der Gäste zu erreichen, bauen wir zusätzliche Gäste-Terrassen. Hierdurch entstehen Freiräume um Abstandsregeln einzuhalten.

Situation 2019:



Situation 2021:



Aufenthaltsbereich Eisstockbahnen
max 10 Pax pro Bahn / Aufenthaltbereich abgetrennt

3.) Eisbahn im Hofgarten

Die Selbstbedienung ist mit Abstand und Einbahnstraße geregelt und auch gekennzeichnet. Hier gibt es Hygienespender. Schutzmasken bekommen Gäste auf Wunsch. An den Kassen gibt es einen Hustenschutz. Die Mitarbeiter, die Getränke zapfen, arbeiten laut Vorschrift. Die Gläser werden heiß in Gläserspülmaschinen gereinigt. Der Abstand zwischen Mitarbeitern und Kunden beträgt 1,50 Meter. Die Mitarbeiter untereinander haben genug Abstand.

Kontaktloses Bezahlen ist möglich.





4.) Küchen

Die Küchen arbeiten unter erhöhten Hygienestandards. Köche sind es gewohnt, Hygienestandards einzuhalten. In der Küche wird der Mindestabstand beim längeren Arbeiten an Tischen und Öfen eingehalten. Desinfektionsmittel und Masken sind ausreichend vorhanden. Die Köche arbeiten standardmäßig mit Handschuhen je nach Auflage. Handschutzcreme ist ausreichend vorhanden.

Küchenmaterial wird in einer Spülmaschine heiß gespült. Das Besteck wird vor dem Spülen desinfiziert.

Die Küchen werden nachts desinfiziert und mehrmals am Tag Zwischenreinigungen unterzogen.

Kühlhäuser und kleine Lager werden nur einzeln betreten.

5.) Mitarbeiter

Die Mitarbeiter werden schriftlich in alle Vorschriften eingeführt. Die langjährigen Abteilungsleiter (gelernte Kräfte) weisen alle anderen Mitarbeiter nochmals persönlich ein und überwachen die Durchführung. Wir arbeiten mit 90 % festangestellten Mitarbeitern, die eine Ausbildung in der Gastronomie haben. Diese sind Hygienestandards gewohnt und werden seit Jahren Jährlich hierauf geschult. Jedem Mitarbeiter ist es freigestellt, in Bereichen, in denen es keine Maskenpflicht gibt, freiwillig eine Maske zu tragen.

Alle Schutzmaterialien und Desinfektionsmaterialien sind im Haus ausreichend vorhanden.

Mitarbeiter können in verschiedenen Abteilungen im Homeoffice arbeiten.

Alle Mitarbeiter, die täglich getestet werden, genesen oder vollständig geimpft sind, sind seit 2. Juli 2021 von der Maskenpflicht befreit.

Alle Mitarbeiter werden verpflichtet, bei ersten Erkältungssymptomen zu Hause zu bleiben und unseren Betriebsarzt anzurufen.

Unser Betriebsarzt führt seit Beginn der Krise sofortige Coronatests erfolgreich durch. Des Weiteren testet er auf Antikörper auf freiwilliger Basis. Er

unterstützt auch die Mitarbeiter in der jetzigen Phase, ein gutes Immunsystem aufzubauen. Er steht uns 24 Stunden zur sofortigen Hilfe und Unterstützung bereit.

Praxis Dr. Christoph & Elvira Lembens
Holzhofstraße 5
55116 Mainz

Impfung unserer Mitarbeiter

Bereits 80% unserer Mitarbeiter wurden bei unserer betrieblichen Impfaktion von unserem Betriebsarzt Praxis Dr. Christoph & Elvira Lembens vollständig geimpft. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir durch das Impf-Angebot sowohl unsere Gäste als auch unsere Mitarbeiter bestmöglich schützen können.