

Mit Sicherheit, Lust & Laune !

Mit diesem Motto geht`s weiter voran.

Ja, es hat sich bei ihrem Besuch im Birnis etwas verändert. Nicht das Persönliche & der Genuss!
Sondern ein paar hygienische Dinge und folgend die Abläufe.

Die lauen Terrassenabende neigen sich dem Ende und wir werden sie wieder verstärkt im Restaurant begrüßen & verwöhnen. Zu unser aller Sicherheit dient nicht nur unser **gemeinsames Schutz- & Hygienekonzept**.
Sondern auch die Lüftungsanlage die ausschließlich mit vorgeheizter Frischluft arbeitet und die verbrauchte Luft direkt nach draußen abführt, ein ständiges lüften.

Ein wenig Abstand und der Mund-Nasen-Schutz halten uns jedoch nicht davon ab Ihnen wieder einen freudigen, lustigen und genussvollen Abend zu bereiten.

Nicht erst seit Corona sind strenge Sauberkeits- & Hygienevorschriften bei uns an der Tagesordnung. In diesen herausfordernden Zeiten haben wir diese neu überarbeitet und verstärkt. Um eine noch umfassendere, geprüfte Hygienestrategie umzusetzen – denn ansteckend soll bei uns nur unsere Freundlichkeit sein!

Unser

Schutz- & Hygienekonzept – Covid 19

Stand 12.05.2020 – Birnis GbR

Zum Download

Schutz- & Hygienekonzept – Covid 19
Stand 12.05.2020 – Birnis GbR

Eingang

- Am Eingang (kleine Türe) wird eine Desinfektion zur Verfügung gestellt.
- Bitte halten Sie, wann immer möglich, 1,5m Abstand.
- Der Eingang ist vom Ausgang getrennt.

Reservierungspflicht / Gastdaten / Zahlvorgang

- Die Angaben Name, Vorname, Telefon, Mailadresse, Datum und Uhrzeit des Besuches wird zur Nachverfolgbarkeit notiert
- Die Erfassung über unser Homepage Reservierungssystem speichert genau diese Daten.
- Spontane Gäste werden vor der Bewirtung befragt.
- Bitte bezahlen Sie wenn möglich mit Ihrer EC Karte.

Gastbereich / Restaurant / Gasttische

- Gastbeschränkung auf maximal 24 Gäste.
- Der Küchentisch / Hochtisch wird nicht belegt.
- Ein Mund-Nasen-Schutz ist für unsere Gäste vorgeschrieben beim betreten des Restaurant`s, wenn sie sich in der Lokalität bewegen (WC) und sobald sie den Tisch verlassen. Am Tisch selber besteht keine Pflicht.
- Die Gasttische sind mindestens 1,5m getrennt.
- An einem Tisch dürfen die Familienmitglieder oder zwei Hausstände sitzen (keine Begrenzung der Gästeanzahl am Tisch selber)
- Die Besteckschubläden bleiben leer.
- Flaschenweine & sonstige Getränkeflaschen werden am Tisch eingestellt, wir bitten selber nachzuschenken.
- Wir bitten unseren Gast das Besteck selber auf den Teller zu legen.
- Der Tisch wird nach verlassen der Gäste desinfiziert.

Speisen- / Getränkekarten

- Es werden keine Karten gereicht.
- Die Speisen werden an der Tafel bzw. am Spiegel notiert
- Die Getränke werden über unseren Service angeboten.

Toiletten

- In jeder Toilette ist eine desinfizierende Toilettensitz Seife montiert, neben dem Toilettenpapier.
- In jeder Toilette ist eine desinfizierende Handseife montiert, direkt am Waschbecken.
- Reinigung & Desinfektion, auch mehrfach täglich durch geschultes Personal.

Personal / Abläufe / Lieferanten

- Jeder muss sich nach der Umkleide und betreten des Birnis die Hände waschen und desinfizieren.
- Jeder muss sich während der Arbeit mehrfach die Hände waschen.
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes zum Gast und Mitarbeiter. Wenn dies nicht möglich ist, ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen.
- Die Reinigungspläne sind strikt einzuhalten und zu dokumentieren.
- Die Anlieferung (Gemüse/Obst /Getränke) erfolgt mit Nachtanlieferung, kontaktlos.
- Bei allen anderen Anlieferungen ist die „Anlieferungsschleuse“ zu nutzen, mit Mund-Nasenschutz und folgender Handdesinfektion.
- Neue Regeln auch „hinter den Kulissen“ bestimmen die Lebensmittelsicherheit und den Lieferverkehr.

Um Gäste & Angestellte zu schützen, die Ausbreitung zu unterbinden, Gesundheit zu fördern und den Betrieb aufrecht zu erhalten sind die Maßnahmen einzuhalten.

Neuötting, 12.05.2020 **Christoph & Christian Birnkammer**