

Hygienekonzept

Liebe Gäste,
bitte machen Sie sich mit unserem aktuellen Hygienekonzept vertraut, das wir zur Sicherheit aller, Gäste wie Mitarbeiter, im Staader Fährhaus umsetzen.

Desinfektion/Putzmittel

Zur Desinfektion (Hände und Flächen) ebenso wie bei den Putzmitteln kommen bei uns nur die Produkte von „Sonett“ aus dem Deggenhauser Tal (Baden-Württemberg) in Bio-Qualität zum Einsatz. Das bedeutet, dass auch niemand im Team Lebensmittel mit Händen anfasst, wo vorher nicht-biologische Mittel in Einsatz waren. Das gilt analog auch für unsere Küchenwäsche, die ausschließlich mit Sonett von uns selbst gewaschen wird (Kochwaschgang).

Unsere Mitarbeiter waschen und/oder desinfizieren sich ihre Hände regelmäßig, insbesondere nachdem sie am Tisch waren. Für diesen Zweck haben wir zusätzliche Waschgelegenheiten für Mitarbeiter an wesentlichen Stellen angebracht. Für Sie, liebe Gäste, stehen die Waschbecken im Toilettenbereich zur Verfügung, wo Sie als Handseife aus dem Spender ebenfalls auf Bio-Produkte von Sonett zurückgreifen können. Bitte nutzen Sie die angebotenen Möglichkeiten der Händedesinfektion beim Betreten und Verlassen des Restaurants oder der Terrasse, ebenso wie beim Betreten der Restaurants. So bleiben auch alle Klinken im Toilettenbereich hygienisch. Die Desinfektionsgeräte sind beide kontaktlos.

Lüften/Luftreiniger

Bei uns wird jeden Morgen alles gründlich geputzt und in dieser Zeit auch lange gelüftet. Ebenfalls lüften wir, wenn alle Gäste gegangen sind. Dazwischen wird bei uns das Restaurant jede Stunde „stoß-gelüftet“ (jeweils ca. 3 Minuten). In den Toiletten ist jeweils 1 Fenster dauerhaft gekippt. Den ganzen Morgen sind dort alle Türen geöffnet bis die ersten Gäste kommen.

Zusätzlich haben wir Luftreiniger im Betrieb: einen großen, der das Restaurant frei von Viren hält und zwei kleine jeweils in den Toiletten, um auch dort die Räume virenfrei zu halten. Im Gartenhäuschen gibt es keine Luftreiniger, aber jede Menge Türen, die nach den Bedürfnissen der Gäste gelüftet werden können. Unsere Küche hat eine eigene kraftvolle Lüftung, die noch bis in den Nachbarraum, die „Fährstube“ wirkt, wo zusätzlich große Fenster zum Lüften zur Verfügung stehen, ebenso wie ein Luftreiniger.

Abstände und Wege

Alle Tische und Stühle stehen in den vorgeschriebenen Abständen. Wir möchten Sie daher bitten, Stühle und Tische nicht selbständig „umzubauen“. Bitte sprechen Sie mit uns vorab über Ihre Wünsche. Wir haben uns sehr bemüht, ein Wegesystem so aufzubauen, dass es mit einem absoluten Minimum an Beschilderung selbsterklärend für unsere Gäste sein kann. Es ist wichtig, keine Stühle in die Wege zu rutschen und keine Absperrungen durch Pflanzentöpfe, Sichtschutzwände oder rote Absperrungen zu „überklettern“. Zusätzlich dazu haben wir im Restaurant Plexiglaswände angebracht, die den Weg zu den Toiletten und zur „Fährstube“ von den

Tischen trennen und so auch hier für mehr Sicherheit sorgen. Bitte nehmen Sie auf den Wegen Rücksicht auf andere Gäste. Wir haben einen Stehpult als „Rezeption“ eingerichtet. Dieser steht draußen vor dem Restaurant bei gutem Wetter oder drin im Windfang bei schlechtem Wetter. Wir möchten Sie bitten, da oder dort zu warten, bis der Service zu Ihnen kommt. Das gilt auch bei Reservierungswünschen oder Fragen aller Art, ebenso für die Abholung von Take Away. An dem Stehpult ist eine Klingel angebracht, so dass wir wissen, dass Sie dort warten. Bitte halten Sie die erforderlichen Dokumente parat zum „Check-in“. Der Eingang in den Windfang ist durch die offensichtlich nächste Tür vom Gartentor aus. Bitte warten Sie vor der Tür, wenn dort noch Leute stehen. Normalerweise kommen und gehen nicht gleichzeitig Gäste, sollte dies doch der Fall sein, bitten wir die gehenden Gäste, die rechte Ausgangstür zu nutzen, die auch für die Rauchstation vorgesehen ist, damit Sie die Abstände zu den wartenden Gästen einhalten können. Wir bringen Sie nach dem check-in auf dem kürzesten Weg zu Ihrem Tisch. Dasselbe gilt auf der Terrasse. Hier sind im Sommer entsprechend die Wege markiert, damit immer die Abstände eingehalten werden können. Bitte achten Sie darauf, dass Kinder, die im Restaurant spielen oder herumlaufen, nach Möglichkeit nur am eigenen Tisch bleiben und nicht an fremde Tische gehen.

Wäsche

Für die kleinen Handtücher im Toilettenbereich verwenden wir nur zum Waschen nur die Produkte von „Sonett“ aus dem Deggenhauser Tal (Baden-Württemberg) in Bio-Qualität.

Die Handseife ist ebenfalls in Bio-Qualität aus dem Spender, ein Kleber an der Wand informiert Sie über die Inhaltsstoffe. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir aktuell keine Handcreme an den Waschbecken zur Verfügung stellen können.

Tischwäsche, Geschirr, Gläser, Besteck

Tischwäsche wird von der Wäscherei gewaschen und auch dort gemangelt (Kochwäsche). Die kleinen Läufer auf den Tischen werden von uns selbst mit Sonett-Waschmitteln in Bioqualität gewaschen. Unsere Gläsermaschine gehört zu einer der neuesten Generationen, reinigt alle Gläser mit hoher Temperatur sehr gründlich und trocknet dabei auch, so dass die Gläser kaum mehr angefasst werden müssen. Unser Besteck lassen wir auch als „2. Gang“ ebenfalls dort laufen, so dass das „Polieren“ fast entfällt und somit kaum etwas angefasst werden muss. Unsere Spülmaschine in der Küche ist ebenfalls sehr effizient und arbeitet mit hohen Temperaturen.

Alles was am Tisch nicht benutzt wurde, also Geschirrtteile, Gläser oder Besteck, wird bei uns grundsätzlich gespült. Wenn Sie an Ihren Tisch kommen, finden Sie alle Gläser „umgedreht“, damit im Vorbeigehen nichts in das Innere der Gläser kommen kann. Gerne dürfen Sie die Gläser selbst umdrehen.

Falls Sie darüber hinaus Wünsche oder Fragen zur Hygiene haben, können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Heinz-Josef Diestel, 09.04.2021, aktualisiert 15.12.2021