

Schutz- und Hygienekonzept

Richtlinien für Gäste

- Die Location ist nur mit Maske zu betreten
- Es herrscht eine generelle Maskenpflicht für Gäste, wenn keine 1,5m Abstand eingehalten werden können
- Nach dem Betreten der Location muss sich jeder Gast die Hände desinfizieren, Desinfektionsspender stehen im Eingang und den Waschräumen bereit
- Jeder Gast muss seine Kontaktdaten am Eingang hinterlassen
- Die Maske kann am Tisch und auf der Dachterrasse abgenommen werden
- An einem Tisch sitzen max. 5 Personen
- Alle Tische haben einen Abstand von 1,5 Metern
- Zum Hände abtrocknen reichen wir nur Papiertücher
- Wir bitten Sie nicht mit Krankheitsanzeichen an einer Veranstaltung teilzunehmen

Generelle Hygienemaßnahmen

- Alle Türklinken und Oberflächen werden stündlich desinfiziert
- Es wird stündlich gelüftet
- Mitarbeiter tragen Mund-Nasen Bedeckung
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Pointer, Servietten usw. wird auf das Notwendigste beschränkt)
- Selbstbedienung nur mit verpackten Produkten
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stehen.
- Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.

Umgang mit Lebensmitteln

- Alle Mitarbeiter tragen Handschuhe
- Die Kaffeemaschine wird nur von der Servicekraft bedient
- Alle Kaltgetränke werden nur von der Servicekraft rausgegeben
- Beim Büffet wird das Essen nur von der Servicekraft gereicht
- Geschirr und Besteck wird nicht durch mehrere Personen berührt
- Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten