

UNSER HYGIENEKONZEPT

Liebe Gäste,
auch uns ist Ihre Gesundheit sowie die unserer Mitarbeiter sehr wichtig. Daher haben wir ein kleines „Konzept“ entwickelt mit dem wir Sie und unsere Mitarbeiter gerne schützen möchten.

SICHERHEIT



Zutritt für alle geimpften, genesenen oder negativ getesteten Gäste. Bitte weisen sie entsprechende Unterlagen vor (Testergebnis, Impfpass oder PCR-Testergebnis).

KEINE BERÜHRUNG



Wir schenken Ihnen wie gewohnt gerne ein Lächeln, verzichten aber auf den Händedruck oder ähnliche haptische Begrüßungen.

TISCH RESERVIEREN



Bitte reservieren Sie vor Ihrem Besuch in unseren Restaurants einen Tisch, dadurch können wir die aktuelle Belegung besser planen und Ihnen Ihren Tisch garantieren.

VERSTÄNDNIS



Bitte haben Sie auch Verständnis, dass wir Ihnen in diesen Zeiten einen Tisch zuweisen werden und Ihre Garderobe nicht entgegennehmen können.

HÄNDE DESINFIZIEREN



Regelmäßiges Händewaschen sorgt für eine Verringerung der Virusausbreitung, sollte es Ihnen dennoch nicht möglich gewesen sein kurz vor Ihrem Aufenthalt Ihre Hände zu waschen, haben wir in allen Restaurants und öffentlichen Bereichen Desinfektionsstationen für Sie aufgebaut, an denen Sie sich gerne bedienen dürfen.

ABSTAND HALTEN



All unsere Restaurants sind so gestellt, dass der Mindestabstand von 1,50 m gewahrt werden kann. Im Restaurant (Innenbereich) gilt: Maximal 1 Gast pro 2,5 m². Auch im zwischenmenschlichen Umgang bemühen wir uns, wo es möglich ist, den Abstand von 1,50 m zu wahren.

MUNDSCHUTZ



Unsere Mitarbeiter tragen kontinuierlich einen Mund- und Nasenschutz. Wir bitten Sie darum beim Bewegen im Restaurant auch einen entsprechenden Schutz zu tragen.

DIGITALE SPEISEKARTE



Um unsere digitale Speisekarte zu nutzen, scannen Sie ganz einfach mit Ihrem Handy den entsprechenden QR-Code auf der Infotafel auf Ihrem Tisch.

FRISCHE LUFT



Wir versuchen unsere Türen durchgehend geöffnet zu halten, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und sich Viren nicht in der Luft festsetzen können.

HACCP



Wir in der Gastronomie arbeiten, wie auch schon vor Corona, nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) - vom Vorbeugenden Kontrollsystem bis hin zur Sicherheit von Lebensmitteln.

Sollten Sie Fragen oder Unsicherheiten bezüglich der Einhaltung der Hygienestandards haben, dürfen Sie unsere Mitarbeiter gerne zu jeder Zeit fragen. Uns ist wichtig, dass Sie sich wohlfühlen, aber vor allem auch sicher fühlen und weiterhin gerne unser Haus besuchen.