

HYGIENEMASSNAHMEN ZUR VERHINDERUNG DER AUSBREITUNG DES CORONAVIRUS

- Beachtung der 3G-Regel, Zutritt nur für asymptomatische Personen die geimpft, genesen oder getestet sind.
- Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung
- Aushang für Verhaltensregeln der Gäste
- Aufstellen eines Hände Desinfektionsspender im Eingangsbereich
- Markierte Einbahn-Wegeregung
- Bodenmarkierung zur leichteren Einhaltung des Mindestabstandes
- Vermeidung der Warteschlangen durch definierte Essenszeiten in Abstimmung mit den Tagesdozenten
- Tischbelegung mit mindestens 1,5 m Abstand in allen Räumen
- regelmäßige Frischluftzufuhr
- Wetterbedingte Terrassennutzung
- Salz, Pfeffer und Zucker einzeln portionieren
- Dessert einzeln portionieren
- Kontaktflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt u. desinfiziert
- Regelmäßiges Reinigen von Türen, Türgriffen, Handläufe, usw.
- Küchentücher und Wischlappen werden nach einmaliger Benutzung immer bei 60°C gewaschen
- In unserer Küche ist ein Hygieneniveau selbstverständlich, Hygienemaßnahmen und deren konsequente Umsetzung insbesondere zur Unterbrechung der Infektionsketten werden regelmäßig geschult, kontrolliert und dokumentiert
- Hinweisschilder für die Benutzung der Aufzüge

ZUSÄTZLICHE HYGIENEMASSNAHMEN BEI DEM BUFFET

- Zusätzliche Aufstellung des Hände Desinfektionsspenders
- Bereitstellung der Einweghandschuhe
- Schilder zur Einhaltung des Mindestabstandes, Händedesinfektion und Benutzung der Einweghandschuhe