

Hygiene- und Schutzmaßnahmen für gastronomische Betriebe

Es besteht eine Registrierungspflicht der Kontaktdaten. Das entsprechende Formular erhalten Sie von uns vor Ort.

Es dürfen pro Tisch nur maximal 10 Personen sitzen.

Bitte halten Sie nach Betreten unseres Grundstücks und in Wartebereichen immer den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen ein.

Eine Mund-Nasen-Bedeckung ist im Innenbereich bis zur Platzierung am Tisch und zu Toilettengängen zu tragen.

Bitte suchen Sie die Toiletten nur einzeln auf und beachten Sie die dort per Aushang geltenden Regeln!

Vor Betreten der Restauranträume bitten wir Sie, in den Toilettenräumen im UG, um eine gründliche Händereinigung. Hände-Desinfektionsmittel befindet sich bei der Anmeldung im Gastraum, bzw. am Terrassenempfang.

Was wir für Ihre Sicherheit und Ihr Wohlbefinden tun:

Einhaltung der Abstandsregel von Stuhl zu Stuhl von 1,50 Meter.

Alle Tische und Stühle werden nach jedem Service gereinigt und desinfiziert.

Die Speise- und Weinkarten werden nach jeder Benutzung desinfiziert.

Alle Mitarbeiter mit Gästekontakt (unter 1,50 Meter) tragen einen Mund-Nasen-Schutz.

Die Gästetoiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert.

Unsere Küche hält sich, wie in der Gastronomie schon immer üblich, an die geltenden HACCP-Richtlinien.

Quelle:

corona.rlp.de (10. Corona-Bekämpfungsverordnung Rheinland-Pfalz)