

Hygienekonzept für die Bewirtung der Zunftstube

- Das Service-Personal muss Mund-Nasen-Schutz tragen.
- Es ist darauf zu achten, dass sowohl am Eingang zum Gastraum als auch in den Toiletten und in der Küche die Handdesinfektionsmittel vorhanden sind.
- Keinerlei Selbstbedienung
- Nach jedem Gastwechsel ist der jew. Tisch zu desinfizieren.
- Keine Kuchen- oder Salatbuffets!
- Regelmäßig durchlüften.
- Auf den Abstand der Tische achten (1,50 m)
Nur zusammengehörigen Gruppen darf das Zusammenstellen der Tische gestattet werden. Ansonsten darf die Anordnung der Tische nicht verändert werden.
- In regelmäßigen Abständen sind die Türklinken der Hauseingänge zu desinfizieren.
- Speisen, auch beim Grillen, sind zu servieren. Wenn dies z. Bsp beim Grillen nicht möglich sein sollte, haben die Gäste Mund-Nasen-Schutz zu tragen und Abstand zu halten, sofern sie nicht zu einem Tisch gehören.
- Die Sauberkeit in den Toiletten und das Vorhandensein von Papierhandtüchern und Toilettenpapier ist regelmäßig zu prüfen