

## Reservierung | Zugangsbeschränkungen | Kontaktdaten

- Alle Gäste, die Speisen nicht nur abholen wollen, werden gebeten vorab **telefonisch zu reservieren**. Nur damit können wir Ihnen allen einen ausreichenden Mindestabstand zu anderen Gästen anbieten
- Wir bitten Sie, bei Ihrer Reservierung Ihre geplante Ankunftszeit zu nennen. Um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern, sollten Sie sich bitte möglichst an die vereinbarte Zeit halten. Falls nötig, werden Gäste im Einzelfall gebeten, eine Minute im Freien auf den Einlass zu warten
- Bei einem „Spontanbesuch“ ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend
- Durch Zugangsbegrenzungen am Eingang wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. Im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen
  - Wir sind verpflichtet, die **Kontaktdaten aller Gäste** pro Reservierung bzw. Anmeldung zu erheben (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer). Das [Gästeliste.pdf](#) können Sie vorab für alle Gäste ausfüllen und mitbringen oder direkt vor Ort ausfüllen. Die Daten sind für einen Zeitraum von **1 Monat** beginnend mit dem Tag des Besuches der Gäste aufzubewahren und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO zu vernichten. Die Daten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Diese Regelung wird eingeführt, um mögliche Infektionsketten nachzuvollziehen
- Bitte warten Sie grundsätzlich im Empfangsbereich auf eine/n MitarbeiterIn, damit Sie **zu Ihrem Tisch geführt** werden

## Mindestabstand | Mund- und Nasenschutz

- Wir bitten unsere Gäste zwingend einen **Mund- und Nasenschutz** („Alltagsmaske“) **mitzubringen** und diesen **auf dem Weg zum Tisch zu tragen**. Erst wenn die zugewiesenen Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden
- Der Mindestabstand zwischen Tischen und Personen beträgt **mindestens 1,5 m**
- Da unser Personal beim Servieren den Mindestabstand nicht einhalten kann, werden unsere MitarbeiterInnen immer einen geeigneten Mund- und Nasenschutz tragen. Der Kontakt zum Gast wird dabei auf das Nötige reduziert
- Personen, denen gemäß der Rechtsverordnungen des Landes Hessen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien, Angehörige von zwei Haushalten), ist auch das gemeinsame Sitzen im Restaurant **ohne Mindestabstand** erlaubt

## Hygienekonzept im Gästebereich

- Kontaktlos zu bedienende **Desinfektionsspender** stehen Ihnen am Eingang und vor den Toiletten zur Verfügung
- Bitte desinfizieren Sie **vor dem Betreten** des Gastraumes Ihre Hände
- Im Wasch- und Toilettenbereich finden Sie kontaktlos zu bedienende Seifenspender, Armaturen und Papierhandtücher vor. Bitte betreten bzw. benutzen Sie diesen **einzel**n. Im Wartebereich vor den Toiletten, beachten Sie bitte den Mindestabstand
- Wir desinfizieren regelmäßig Türklinken, Handläufe, Kassenoberfläche und das EC-Gerät

- Wir verzichten auf Tischwäsche und desinfizieren den Tisch und die Stühle nach jedem Gast
- Keine Entgegennahme der Garderobe, diese verbleibt am Platz
- Auch bei schwacher Frequenz nutzen wir alle verfügbaren Flächen und Räume, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Bei den Serviceprozessen achten wir darauf, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind
- Die laminierte Speisekarte, die Sie bekommen wird nach jeder Verwendung desinfiziert
- Die Bewirtung erfolgt ausschließlich durch Bedien-Service am Tisch. Das gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Thekenverkauf ist nicht zulässig
- Der Thekenbereich ist für den Verbleib von Gästen geschlossen
- Um Bewegungen im Raum zu minimieren bieten wir bis auf Weiteres **kein Salatbuffet** an
- Besteck wird auf dem Teller an den Tisch gebracht
- Getränketablett wird auf den Tisch gestellt, damit sich die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen können. Dabei verzichten wir auf gezapfte Getränke und servieren Ihnen diese in geschlossener Flasche, die Sie selber öffnen können. Der Flaschenöffner wird nach jeder Benutzung desinfiziert
- Speisen und Getränke werden Ihnen nach Möglichkeit ohne Sprechen serviert
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern waschen und desinfizieren sich unsere MitarbeiterInnen die Hände, bevor sie wieder sauberes Geschirr anfassen
- **Bezahlen** ist **nur am Tisch** erlaubt. Wenn möglich, bitten wir um kontaktloses Bezahlen, z.B. mit EC- oder Kreditkarte

## Hygienekonzept in der Küche

- Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Selbstverständlich werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten
- In der Küche wird soweit möglich zwischen den MitarbeiterInnen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Unser Küchenpersonal trägt Alltagsmasken / Plexiglasvisier
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, um das Geschirr und die Gläser entsprechend zu desinfizieren