

Hygienemaßnahmen im Restaurantbetrieb

Vielen Dank für Ihren Besuch und für Ihr Vertrauen. Ihre Sicherheit ist bei uns Chefsache. Unsere Hygienemaßnahmen werden laufend aktualisiert. Deshalb können Sie sich auf uns verlassen.

Unsere wichtigsten Hygienemaßnahmen:

- Unsere Räume sind mit einer hoch leistungsfähigen **HEPA-Filter Luftfilteranlage** ausgerüstet und verfügen über eine moderne **Lüftungsanlage**, die laufend einen 4-fachen Luftaustausch pro Stunde mit 100% Außenluft garantiert. Im Sommer ist das Restaurant über viele Fenster gut zu lüften.
- Wir nutzen unser großzügiges Raumangebot und gewährleisten **reichlich Abstand**.
- Die **Terrassensaison** wird verlängert durch Sonnenschirme und Heizmöglichkeiten.
- Alle Mitarbeiter sind **hygienisch geschult**, die AHA+ L Regeln sind für uns selbstverständlich.
- **FFP2 Masken** gehören bei uns zum Standard.
- Als Indikator für die Raumluftqualität setzen wir ein **CO2-Messgerät** ein.
- Der Geschäftsführer ist Facharzt und **kontrolliert, aktualisiert und schult** alle Maßnahmen persönlich.
- Die vom **RKI sowie Arbeitsschutz empfohlenen Standards** sind erfüllt.

Wir bitten auch um Ihre Mithilfe:

- Bitte melden Sie sich bei Ihrer **Ankunft** am Empfang und lassen sich vom Kellner zum Tisch bringen.
- Bitte halten Sie **mind. 1,5 Metern Abstand** zu anderen Personen außerhalb Ihres Tisches.
- Bitte tragen auch Sie eine **Maske**. Diesen dürfen Sie abnehmen, sobald Sie am Tisch sitzen.
- Bitte nutzen Sie für Ihre **Handhygiene** die Desinfektionsspender am Eingang und in den öff. Toiletten.
- Es besteht **Dokumentationspflicht** einer Kontaktperson jedes Tisches. Diese Daten werden zur Nachverfolgung möglicher Infektionsketten aufgehoben und nach 4 Wochen von uns gelöscht.
- Wir bitten um **bargeldlose Zahlung**. Überweisung auf Rechnung ist auf Anfrage möglich.
- Den Aufwand unserer Maßnahmen berechnen wir **mit 2,50 EUR pro Gedeck (Erwachsene)**. Hierfür bitten wir um Ihr Verständnis. Damit Sie helfen uns, diese Maßnahmen gewissenhaft durchzuführen.

Alle Regeln für die Gastronomie werden zur Eindämmung der Pandemie je nach Verlauf regelmäßig angepasst und können sich ändern. Bitte haben Sie Verständnis für Umstände und ggf. auch Kosten, die Ihnen daraus erwachsen. Die Regeln für Veranstaltungen müssen ggf. mit dem Gesundheitsamt individuell abgestimmt werden, um Ihnen größtmögliche Sicherheit zu gewährleisten. Bitte kontaktieren Sie uns bei Fragen unter **Telefon 05361 505-263**.

Wir sind überzeugt, dass ein aufmerksamer Service, so wie er uns im Parkhotel aus Tradition am Herzen liegt, zugleich Ihrem Wohlergehen und Ihrer Sicherheit und Gesundheit dient.

In diesem Sinne bleiben wir gerne und stets
MIT ABSTAND für Sie die Besten!



Ihre Annegret und Roland Lohss