



### **Unser Hygiene- und Infektionsschutz-Konzept:**

Liebe Gäste. Wir dürfen wieder für Sie öffnen und Sie bewirten. Damit wir aber alle trotzdem gesund diese schwierige Zeit überstehen, haben wir auf Grundlage der behördlichen Auflagen ein Hygienekonzept erstellt. Bitte halten Sie sich an die Regeln – Ihrer und unserer Gesundheit zuliebe.

1. **MASKENPFLICHT** / Beim Betreten und Verlassen des Lokals, beim Aufsuchen der Toiletten, beim Zahlen an der Theke, ...wann immer Sie Ihren Platz an Ihrem Tisch verlassen, tragen Sie bitte eine Atemschutzmaske. Sie können versichert sein, wir tragen auch alle eine Maske.
2. **PLATZZUWEISUNG**/ Warten Sie bitte kurz, bis wir Ihnen einen Platz zuweisen. So versuchen wir ein „Umherwandern“ zu vermeiden und für alle Gäste untereinander den notwendigen Sicherheitsabstand zu wahren.
3. **SITZPLATZPFLICHT** / An der Theke schenken wir nichts aus!
4. **DESINFEKTION**: Nach dem Betreten der Gaststätte waschen Sie sich bitte die Hände und/oder desinfizieren Sie. Im Eingangsbereich und auf den Toiletten stehen Desinfektionsmittel.
5. An einem Tisch dürfen Personen aus einer Familie oder **aus maximal zwei Hausgemeinschaften** sitzen
6. **KUNDENKONTAKTDATEN**/ Bitte geben Sie uns Ihre Kontaktdaten. Wir sind dazu verpflichtet die Daten unter Wahrung der Vertraulichkeit 4 Wochen aufzubewahren.
7. Gäste mit **SYMPTOMEN EINER ATEMWEGSINFEKTION** haben keinen Zutritt
8. **RESERVIERUNG**: Zu Vermeidung von Staus und Wartezeiten reservieren Sie bitte Ihren Tisch, besonders an Sonn- und Feiertagen (*Empfehlung*)

#### *Unsere Maßnahmen für Sie:*

1. Zur Speisenauswahl bekommen Sie eine „Ein-Blatt-Speisekarte“, die nach jedem Gebrauch desinfiziert wird.
2. Die Tischplatten und Sitzflächen werden nach jedem Gastbesuch desinfiziert.
3. Die Tischdecken sind durch Papier-Tischdecken ersetzt. Diese werden nach jedem Gastbesuch gewechselt.
4. Zwischen den Plätzen verschiedener Tische liegt ein Mindestabstand von 1,50m.
5. Alle unsere Mitarbeiter arbeiten mit Atemschutzmaske und Einweg-Handschuhen.
6. Die Tische können wir leider nicht eindecken. Besteck und Gläser bekommen Sie nach der Bestellung.
7. Buffets jeglicher Art sind zurzeit nicht gestattet. Deshalb gibt es den Beilagensalat nicht vom Buffet, sondern aus der Küche.
8. Unsere Sanitärräume werden täglich mind. zweimal gereinigt, wie Sie an den aushängenden Reinigungslisten sehen können
9. Soweit es die Außentemperaturen zulassen, lassen wir die Eingangstüren offenstehen, so dass Sie möglichst keine „Klinken-Putzen“ müssen.
10. Die Gänge zu den Toiletten sind ziemlich eng. Da kann man keinen Abstand zueinander halten. Damit nicht zu viele Menschen dort gleichzeitig sind, halten wir die Toiletten geschlossen. Den Schlüssel gibt es an der Theke

*Vielen Dank schon mal für Ihr Verständnis. Zusammen schaffen wir das schon. Das wäre doch gelacht.*

*Familie Collins und das Rheinterrassen-Team.*