



**Das Wesen unserer Branche ist es, viele Menschen zusammenzubringen und professionelle Gastgeber zu sein.**

**Dies möchten wir auch weiterhin mit Leidenschaft und Verantwortung tun.**

**Aus diesem Grund haben wir verschiedene Maßnahmen ergriffen, die Ihren Aufenthalt in diesen herausfordernden Zeiten mit dem hohen Anspruch an Service und Sauberkeit sicher und hygienisch gestaltet:**

| Dank unserer **Lüftungsanlage** können kleinste Tröpfchen mit Viren, die in der Raumluft verbleiben mit den Luftströmungen der Anlage abgeführt werden

| Unser neuer **Luftreiniger** filtert zusätzlich die Aerosole bis zu 99,9% zuverlässig aus der Luft.

| **CO<sub>2</sub> – Warnsystem** im Restaurantbereich kontrolliert die Luftqualität durchgehend.

| Regelmäßiges **Stoßlüften** ist im gesamten Innenbereich durch unsere großen Fensterfronten gewährleistet.

#### **Gästekontakt - herzlich und freundlich, aber mit Abstand**

| **Abstand** halten und **Handdesinfektion**, das sind die **wichtigsten Maßnahmen**, um im täglichen Umgang die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten.

| Da wir **mehrere Ein- & Ausgänge** nutzen können, kann auch hier jederzeit auf die **vorgeschriebenen Abstände geachtet** werden und bei Bankettveranstaltungen können wir **Besucherströme** so **leiten**, dass es zwischen den Gruppen **keine Berührungspunkte** gibt.

| Wir nutzen unsere **gesamte Fläche** und stellen unsere **Tische mindestens 1,5m** voneinander entfernt und wir überprüfen dies täglich.

| Bitte beachten Sie zusätzlich die hilfreichen **Bodenmarkierungen** im gesamten Bereich.

| Sollten mehrere **Veranstaltungen parallel** stattfinden, öffnen wir **zusätzlich** unsere **Sanitärräume im Erdgeschoß** für Sie.

## Sauberkeit und Hygiene unter neuen Gesichtspunkten

- | **Desinfektionsmittel** steht für Sie bereit und wir bitten Sie, dieses zu benutzen.
- | Standardmäßig **desinfizieren** wir alle Tische, Stühle und Kugelschreiber.
- | Unsere **hochwirksame Spülmaschine** von MEICO sorgt für sichere Sauberkeit (aller Gläser, Teller, Tassen, Besteck usw.)
- | Unsere Mitarbeiter tragen obligatorisch **Mund- und Nasenschutzmasken** in allen Abteilungen.
- | In unserem Innenbereich **gilt für Sie Maskenpflicht**, sobald Sie im bootshaus in Bewegung sind. (Beim Betreten des Restaurants, auf dem Weg zur Toilette usw.)

## Unsere Bankett-Lösungen

- | Ersetzen des Antipastibretts in der Mitte durch einzelne Portionen auf Tellern für jeden Gast

## Hygienische Abläufe am Buffet:

- | **Tischweises** Begeben **zum Buffet**
- | Einbahnstraßenkonzept
- | **Einmalhandschuhe** für alle Gäste
- | **Vorlegen** der Speisen - sonst Verwendung von kleinen Gläschen statt großen Schüsseln oder Platten
  
- | Die **Registrierung** von **Gästedaten** ist **Pflicht**, das heißt Name, Vorname, Anschrift und Telefonnummer müssen bei dem Betreten des Restaurants erfasst werden, die **Aufbewahrungsfrist** beträgt **1 Monat**.
- | Unsere **Speisekarte** ist auf Wunsch per **QR-Code** abrufbar.

**Wir danken im Voraus für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe,  
damit sich JEDER im bootshaus sicher fühlen kann!**

**#staysafe**