



**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. Unsere Anlage arbeitet ausschließlich mit Frischluft, d.h. frische Luft von außen wird geheizt in den Raum geleitet und verbrauchte Luft nach außen abgeleitet.

*(DROSTEN: „Je größer die Frischluftmenge, desto niedriger die Viruslast in der Luft.“*

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

| **CO2 – 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**