



Das Wesen unserer Branche ist es, viele Menschen zusammen zu bringen und professioneller Gastgeber zu sein. Dies möchten wir auch weiterhin mit Leidenschaft und Verantwortung tun.

Unsere Hygienestandards

- | **Desinfektionsmittel** steht für Sie bereit und wir bitten Sie, dieses zu benutzen.
- | Standardmäßig **desinfizieren** wir alle Oberflächen wie Tische, Stühle und Kugelschreiber etc.
- | Unsere **hochwirksame Spülmaschine** von MEICO sorgt für sichere Sauberkeit.
- | Alle **Mitarbeiter** tragen eine **medizinische / FFP2 Maske** und werden **2-mal pro Woche getestet**.
- | Im bootshaus **gilt für Sie Maskenpflicht**, sobald Sie in Bewegung sind. (Beim Betreten des Restaurants, auf dem Weg zur Toilette usw.)
- | 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** (schriftlich oder per „luca“ App).
- | Wir möchten Sie bitten, unser bootshaus mit **Erkältungs- und Krankheitssymptomen nicht zu betreten**.
- | **Basisstufe**: 3G Nachweise im Innenbereich: negatives tagesaktuelles Testergebnis, Genesen-Nachweis oder Impfausweis (Kinder einschließlich 5 Jahre ausgenommen)
- | **Warnstufe**: Genesen-Nachweis, Impfausweis oder negatives PCR-Testergebnis (ausgenommen Schüler)
- | **Alarmstufe**: 2G-Regel (Genesen-Nachweis oder Impfausweis)
- | Wir bevorzugen **bargeldlose Bezahlung**.
- | Bitte **warten** Sie im **Eingangsbereich**, wir **begleiten** Sie an Ihren **Tisch**.
- | **Abstand halten** und **Handdesinfektion**, das sind die wichtigsten Maßnahmen, um im täglichen Umgang die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten.
- | Wir nutzen unsere **gesamte Fläche** und stellen unsere Tische mit **ausreichend Abstand**.



| 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.“

| Unsere **Luftreiniger** filtern zusätzlich die Aerosole bis zu **99,9%** zuverlässig aus der Luft.

| Das **CO₂ – Warnsystem im Restaurantbereich** kontrolliert die Luftqualität durchgehend.

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

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

