



Auf den Veranstaltungen werden gezielte Maßnahmen umgesetzt, um die Sicherheit aller Gäste und Mitarbeiter sicherzustellen:

Wir halten Abstand ein und begrüßen unsere Gäste mit lächelnden Augen, Mund-Nasen-Schutz und kontaktlos.

Einsatz von Spuckschutz an Live Cooking Stationen und Buffets.

Kürzere Standzeiten, kleinere Speisemengen, häufigeres Nachlegen.

Weckgläser und Flaschen werden mit Einzeldeckel versehen, um Speisen abzusichern.

Keine Besteckkästen, wir arbeiten mit angereichten Besteckservietten und Besteck-Sets.

Im Gastbereich tragen unsere Mitarbeiter Einweghandschuhe und einen Mund-Nasen-Schutz.

Desinfektionsmittel stehen Gästen und Mitarbeitern jederzeit zur Verfügung.

Informationstafeln weisen Gäste und Mitarbeiter auf die notwendigen Vorkehrungen hin und informieren über die Maßnahmen.

Wegleitsysteme ermöglichen jederzeit das Einhalten der geltenden Abstandsregeln

