



Liebe Gäste,

wir alle gemeinsam – Gastronomen, Beschäftigte und Gäste – sind dafür verantwortlich, dass Gastronomie auch in Corona-Zeiten geöffnet bleiben darf.

Lassen Sie uns das gemeinsam beherzigen!!

Auf's gute Lüften kommt es an:

- jeder unserer Räume verfügt über modernste Lüftungstechnik mit Wärme-Rückgewinnung und zusätzlichen Heizregistern. Die Zuluft wird direkt von draußen angesaugt beheizt und dem Raum zugeführt. Die Abluft wird lediglich abgesaugt – die Systeme sind dabei voneinander getrennt!

Weitere wichtige Infos::

- Bitte reinigen Sie sich direkt nach der Ankunft die Hände oder desinfizieren sie am Spender am Eingang
- Melden Sie sich bitte als erstes beim Personal, so kann Ihnen ein frisch desinfizierter Tisch zugeteilt werden
- Es sind Ihre Kontaktdaten auf dem Zettel am Tisch zu hinterlassen. Wir sind verpflichtet zwecks Nachverfolgung möglicher Infektionsketten diesen 4 Wochen aufzubewahren, danach wird der Zettel selbstverständlich fachgerecht vernichtet.
- Wir möchten Sie bitten in unserem Haus Rücksicht auf andere Gäste sowie die Mitarbeiter zu nehmen: dazu gehört vor allem die Einhaltung der Abstandsregel von mindestens 1,5 m
- Bezahlen Sie wenn möglich bargeldlos an der Theke

Um Ihnen einen größtmöglichen Schutz zu bieten:

- wir benutzen zur Reinigung unserer Gläser und des gesamten Geschirrs spezielle Industriespülmaschine – somit wird nach jedem Gebrauch thermisch und chemisch desinfiziert
- die Toiletten werden mehrmals täglich gereinigt
- die Tische werden nach jeden Gastwechsel desinfiziert
- unsere Mitarbeiter sind angehalten, nach jedem abräumen eines Tisches - spätestens halbstündlich - sich die Hände zu waschen

Vielen Dank für Ihr Verständnis und schönen Aufenthalt

Ihr Team vom Hohen Hagen