



Hygiene- und Schutzkonzept

Sehr geehrte Gäste!

Ihre Gesundheit liegt uns sehr am Herzen. Aus diesem Grund haben wir in Abstimmung mit dem Ordnungsamt, dem Gesundheitsamt, der BGN Nahrungsmittel und Gastgewerbe, dem DEHOGA und der IHK ein Hygiene- und Schutzkonzept erstellt, welches Sie bitte – im eigenen Interesse und im Interesse der anderen Gäste – genau beachten möchten. Vielen Dank für Ihr Mittun!

Halten Sie Abstand!

Wo immer es möglich ist, halten Sie unbedingt 1,50 m Abstand zu anderen Personen. Wo es nicht möglich ist, tragen Sie Ihren Mund-Nasen-Schutz.

Mund-Nasen-Schutz tragen!

In allen geschlossenen öffentlichen Bereichen: Eingang, Gänge, Säle, Toiletten, Zigaretten-Lounge usw. besteht für alle Personen die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes! Der Mund-Nasen-Schutz darf am Tisch und generell im Freien abgenommen werden.

Hände regelmäßig desinfizieren!

Im Eingangsbereich, vor den Toiletten und vor den Sälen befinden sich jeweils Desinfektionsstationen. Bitte benutzen Sie die kontaktlosen Sprühspender regelmäßig!

Bei gewerblichen Veranstaltungen (z.B. Weihnachtsfeiern) gilt:

- Bis zu 150 Personen sind erlaubt.
- Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, die Kontaktdaten der teilnehmenden Personen zu erfassen und für einen Monat unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Vorschriften aufzubewahren.
- Es ist ein Sitzplan zu erstellen und dem Gewölbekeller vorab zu übermitteln.
- Zwischen den Stühlen der einzelnen Tische besteht ein Abstand von 1,5m.
- Pro Tisch können bis zu 10 Personen aus verschiedenen Haushalten sitzen. Das Abstandsgebot gilt hierbei nicht. Gleichwohl sorgen wir für entsprechend großzügige Bestuhlung.
- Am Tisch und während des Empfangs im Freien kann die Maske abgelegt werden. Ansonsten ist sie zu tragen.
- Die Essensauswahl am Buffet ist möglich. Dabei ist das Abstandsgebot von 1,5m von Person zu Person zu beachten. Am Buffet finden sich entsprechende Markierungen.
- Salz- und Pfefferstreuer, sowie Essig- und Ölf Flaschen werden Ihnen auf Wunsch gereicht. Sie stehen nicht mehr auf den Tischen.

Bei nicht gewerblichen Veranstaltungen (z.B. Hochzeits- und Geburtstagsfeiern) gilt:

- Bis zu 75 Personen sind erlaubt.
- Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, die Kontaktdaten der teilnehmenden Personen zu erfassen und für einen Monat unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Vorschriften aufzubewahren.
- Es ist ein Sitzplan zu erstellen und dem Gewölbekeller vorab zu übermitteln.
- Zwischen den Stühlen der einzelnen Tische besteht ein Abstand von 1,5m.

- Pro Tisch können bis zu 10 Personen aus verschiedenen Haushalten sitzen. Das Abstandsgebot gilt hierbei nicht. Gleichwohl sorgen wir für entsprechend großzügige Bestuhlung.
- Die Maskenpflicht und das Abstandsgebot sind möglichst zu beachten.
- Die Essensauswahl am Buffet ist möglich. Dabei ist das Abstandsgebot von 1,5m von Person zu Person zu beachten. Am Buffet finden sich entsprechende Markierungen.
- Salz- und Pfefferstreuer, sowie Essig- und Ölfaschen werden Ihnen auf Wunsch gereicht. Sie stehen nicht mehr auf den Tischen.

Das tun wir für Ihre Gesundheit zusätzlich:

In allen Bereichen:

- Hinweisschilder vorhanden.
- Türklinken, Handläufe, Abstellflächen, Tische, Stühle usw. werden in regelmäßigen Abständen bzw. nach jeder Benutzung desinfiziert.
- Wir stellen die permanente Frischluftzufuhr in den Sälen sicher.
- In den Toiletten dürfen sich nur maximal zwei Personen gleichzeitig aufhalten.
- Unser gesamtes Personal trägt einen Mund-Nasen-Schutz, in besonders empfindlichen Bereichen auch Einweghandschuhe.
- Es wurde eine allgemeine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt und ein Pandemieplan erstellt.
- Alle Mitarbeiter werden regelmäßig intern belehrt und geschult.
- Personen mit Erkrankungssymptomen für COVID-19 (z.B. Atemprobleme, Fieber, trockener Husten) wird kein Zutritt gewährt bzw. werden die Personen aufgefordert, die Lokation sofort zu verlassen.



***Ihr Team vom
Gewölbekeller Burg Weisenau***