

UNSERE VORSICHTSMASSNAHMEN

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

Mo - Fr 12:00 - 14:30 Uhr
und 18:00 - 22:00 Uhr



Bis unser Team wieder vollständig ist,
sind wir von Montag bis Freitag für Sie da.



Maskenpflicht (medizinische oder FFP2 Maske)

Für Gäste - bis zur Einnahme eines Sitzplatzes.
Für Mitarbeiter - bei der Bedienung von Gästen
sowie bei der Abholung von Speisen und Getränken



Kontaktnachverfolgung

Außen- und Innengastronomie mit der luca app oder handschriftlich.
Die luca app nach Möglichkeit vor Ihrem Restaurantbesuch
im Appstore/Google Playstore runterladen.



Kapazitäts-Begrenzung / Tischbelegung /Abstand zwischen Tischen

Außen- und Innengastronomie:
Begrenzung der Anzahl der zeitgleich anwesenden Kundinnen und Kunden
auf eine Person je angefangene 2,5 qm² Gastraumfläche
innerhalb geschlossener Räume
und ohne Beschränkung der Anzahl der Kundinnen und Kunden
auf zugehörigen Außenflächen.



Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Tischen ist gewährleistet.



G-G-G NACHWEIS:

Innengastronomie & Hotel

Vollständig Geimpft:

Impfpass, auf dem die 2. Impfung mindestens 14 Tage alt ist,
oder ehemals Infizierte, jetzt Genesene, die deshalb nur einmal geimpft wurden
(positiver Nachweis PCR-Test und Impfpass).

Genesen:

Positiver PCR-Testergebnis, das mindestens 28 Tage,
aber nicht älter als 6 Monate ist.

Negativ Getestet:

Mit Testbescheinigung die nicht älter als 24 h ist.
Im Restaurant darf dieser Test während des Aufenthaltes nicht ablaufen.
Im Hotel müssen die Schnelltests alle 3 Tage wiederholt werden,
sollten Sie mehrere Tage bei uns wohnen.
Privat durchgeführte Tests berechtigen nicht zum Eintritt.

Außengastronomie:

Bei stabiler Inzidenz unter 35 entfällt die Negativtestpflicht für die Außengastronomie.



Wie viele Personen:

Inzidenz unter 100:	5 Personen aus max. 2 Haushalten
Inzidenz unter 50:	10 Personen aus max. 3 Haushalten
Inzidenz unter 35:	Feiern in gastronomischen Einrichtungen mit bis zu 50 Personen, die einen Test-, Impf- oder Genesenen-Nachweis vorlegen, sind mit Ausnahme von Tanzveranstaltungen gestattet.



Hygiene Konzept:

Desinfektionsspender im Hotel- und Restaurantbereich
Geschirr, Besteck und Gläser werden in entsprechenden Spülmaschinen
bei einer Temperatur über 60°C gereinigt
Regelmäßige Desinfektion von Türgriffen und stark frequentierten Kontaktflächen
Alle Textilien werden bei einer Temperatur über 60°C gewaschen.