

Hygienekonzept

Informationen für unsere Gäste

Restaurantbesuch:

- Eine Reservierung ist empfehlenswert. Sie haben die Möglichkeit dies telefonisch oder online zu tun.
- Bitte desinfizieren Sie Ihre Hände an unserer Desinfektionsstation am Eingang bevor Sie ins Palladion eintreten.
- Bitte warten Sie an der Tür bis Sie zu Ihrem Tisch geführt werden.
- Am Tisch bekommen Sie einen QR-Code damit können Sie sich unsere Speisekarte ganz bequem direkt auf Ihr Handy holen. Wahlweise bieten wir auch Speisekarten an.
- Sollten Sie etwas benötigen oder vermissen, sprechen Sie bitte direkt unser Service-Personal an.

Für eine Bewirtung gilt:

- ✓ MNB-Pflicht in den Innenräumen (Durchgang zum Tisch, Nutzung der Sanitäreinrichtungen)
- ✓ Kontaktdaten sowie Zeitraum Ihres Besuches werden schriftlich festgehalten.

Für Ihre Sicherheit hat unser Personal folgende Anweisungen erhalten:

- ✓ Alle unsere Service-Mitarbeiter tragen MNB.
- ✓ Alle Mitarbeiter desinfizieren sich an den vielfachen Desinfektionsstationen regelmäßig die Hände.
- ✓ Alle Mitarbeiter verzichten auf Händeschütteln und Umarmungen.
- ✓ Die Arbeitsflächen in der Küche und am Tresen werden regelmäßig desinfiziert.
- ✓ Alle Gläser werden durch unsere Geschirrspüler gereinigt.
- ✓ Alle Tische und Stühle werden nach Nutzung von Gästen desinfiziert.
- ✓ Unsere Sanitären-Anlagen werden mehrmals desinfiziert.

Informationen über das Palladion

- ✓ Die Anzahl der Tische und Stühle wurde um 50% reduziert.
- ✓ Im Palladion wird der vorgeschriebene Abstand zwischen den Tischen eingehalten.