



frittenwerk

POMMESMANUFAKTUR



INFORMATION HYGIENEKONZEPT

In dem nachfolgenden Hygienekonzept informieren wir euch über die aktuellen Regelungen bei uns im Restaurant. Bitte leistet diesen Regelungen folge.

- **Lasst den Eingangsbereich frei.** Wartet ggf. vor dem Restaurant
- Es ist verpflichtend sich die Hände zu **desinfizieren**
- Unsere Mitarbeiter sind verpflichtet, sich **alle 30 Minuten** die Hände zu waschen
- Es dürfen **maximal zwei Haushalte** an einem Tisch sitzen
- Es ist ein **Mindestabstand** von 1,5 Metern zu anderen Gästen einzuhalten
- Im Restaurant gilt **Maskenpflicht**.
Diese ist zum Verzehr von Speisen am Tisch aufgehoben
- Ihr seid verpflichtet das **Kontaktformular** wahrheitsgemäß auszufüllen.
- **Kartenzahlung** wird empfohlen
- Es ist **Abstand zum Thekenbereich** einzuhalten
- Die **Selbstbedienungsstationen** sind nicht zu benutzen
- Zwischen den **Tischen** ist ein **Mindestabstand** von 1,5 Metern einzuhalten
- **Gesperrte** Tische sind nicht zu benutzen
- Jeder Tisch wird nach der Nutzung **abgeräumt und desinfiziert**
- Die Sanitären Einrichtungen sind **einzel**n zu betreten
- Aufgrund der Maßnahmen kann es zu **längeren Wartezeiten** kommen

**VIELEN DANK FÜR EUER VERSTÄNDNIS
BLEIBT GESUND!**