

Sicherheits- und Hygienemaßnahmen

Unsere Mitarbeiter

- Unsere Mitarbeiter sind natürlich genesen, getestet oder geimpft
- Tragen verpflichtend einen eng anliegenden Mundnasenschutz
- Waschen und desinfizieren sich stets die Hände
- Halten den Mindestabstand ein
- Bleiben bei Krankheitssymptomen dem Dienst fern

Unsere Gäste

- Beim Check - in muss ein Test gemacht werden, oder ein gültiges negatives Testergebnis, ein Impfzertifikat oder eine Bestätigung über eine durchgemachte Krankheit vorgewiesen werden.

Gültigkeit der Test :

- Selbsttest mit digitaler Lösung: 24h, Antigentest: 48h, PCR-Test: 72h, Genesene Personen: 6 Monate bis nach der Krankheit (Bestätigung)
- Geimpfte Personen: 1 Jahr ab 22 Tage nach der Erstimpfung
- Die Gäste müssen sich mit ihrem Namen und den Kontaktdaten beim Betreten registrieren (Meldedaten wie üblich inkl. Telefonnr. und e-mail)
- Tragen im gesamten Restaurantbereich außer am Sitzplatz einen Mundnasenschutz
- Nutzen Desinfektionsspender an zentralen Punkten am Buffet sowie im Eingangsbereich

Reinigungskonzept und Hygienevorschriften

- Hygiene-Richtlinien werden strengstens eingehalten
- Sämtliche kritische Berührungspunkte (Tisch, Türgriff, etc.) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- Buffet: nach Möglichkeit werden Einwegverpackungen angeboten
- Sanitäreanlagen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- Handdesinfektion stehen Ihnen im Eingangsbereich und im Gastraum zur Verfügung

Gästeempfang / Frühstück

- Plätze werden zugewiesen
- Gäste werden vom Eingang abgeholt und platziert

- Zwischen den Tischen/Gästegruppen wird ein Mindestabstand von 2 Meter eingehalten.
- Sämtliche Maßnahmen im Restaurant/ Buffet werden durch Hinweisschilder kommuniziert

Weitere Informationen zu den Sicherheitsmaßnahmen in Kärnten finden Sie unter <https://www.kaernten.at/aktuelle-informationen/>