

# MASSNAHMEN FÜR RESTAURANTS

Liebe Kollegen/innen - Bitte beachten!

## BUFFETS & SERVICE

Kein Anbieten von Buffets.



Speisen werden nicht erst am Tisch aufgetan, sondern bereits in der Küche. Soweit räumlich möglich, sollen KellnerInnen Servierwagen nutzen.



## GEWÜRZSTÄNDER & DEKO

Salz- und Pfefferstreuer sowie Essig und Öl & Dekorationen stehen nicht mehr auf den Tischen, sondern werden nur auf Wunsch gereicht.



## ATEMSCHUTZMASKE

Atemmaskenpflicht für KellnerInnen und Küchenpersonal und für Gäste beim Betreten und Verlassen des Lokals und beim Gang zur Toilette.



## WEIN

Wein wird nicht vom Kellner nachgeschenkt, sondern der Wein(kühler) direkt auf den Tisch gestellt.



## TISCHGEDECK

Benutzung von Einmal- statt Stoffservietten und Auslegung von Einmal-Tischsets aus Papier an jedem Platz.



## SPEISEKARTE

Nutzung von Einmal-Speisekarten, eingeschweißten Speisekarten, die nach jeder Benutzung desinfiziert werden oder digitalen Speisekarten.



## SPÜLEN & REINIGUNG

Gläser in der Spülmaschine (min. 60°) reinigen.

Flächen/Gegenstände im Gästebereich sind nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung regelmäßig, zu reinigen.



## ABSTAND



Personenbeschränkungen in den Toilettenräumen und Markierungen auf dem Boden, um Mindestabstände beim Gang durchs Lokal einzuhalten.

Tische sind im Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander anzuordnen.

VIELEN DANK