

Covid-19 Hygienemaßnahmen

Panoramabaude

Allgemeines

- maximal 50 Gäste gleichzeitig in Panoramabaude
 - maximal 10 Gäste pro Tisch, zwischen denen kein Mindestabstand gehalten werden muss
 - Sanitärräume: Regelmäßige Reinigungszyklen entsprechend der Gästezahlen mit Nachweis im aushängenden Reinigungsplan durch Unterschrift der Reinigungskraft
 - Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten
 - Aushang Gästeinformation zu Hygienemaßnahmen
 - Maskenpflicht auf dem Weg zum Tisch/WC
 - Hände beim Betreten der Panoramabaude desinfizieren
- für Cateringbelange (Umsetzung, Schutzmaßnahmen) ist der Caterer zuständig

Lüften

- Stoßlüftung 3-10 Min. vor der Veranstaltung
- Stoßlüftung 3-10 Min. während der Veranstaltung
- Stoßlüftung 10 Min. nach der Veranstaltung

Buffet

- grundsätzlich gilt das genehmigte Hygienekonzept des Caterers
- Speisen werden durch Cateringpersonal ausgereicht – keine Selbstbedienung
- Getränkeflaschen und Gläser stehen geschlossen auf dem Buffet
- Getränkeflaschen werden vom Cateringpersonal geöffnet

Gästekob-Spezialpaket

- Durchführung mit Voranmeldung (Vor- und Zuname des Bestellers, Anschrift, Handynummer, E-Mail-Adresse, genaue Anzahl der Gruppe)
- vor Ort werden die Vor- und Zunamen der weiteren Gruppenteilnehmer aufgenommen (Anschrift des Hauptbestellers als AP ist durch die Bestellung vorhanden)
- es werden möglichst zusammenhängende Gruppen an einen Tisch gesetzt, Plätze mit Namenskartchen
- Kuchen bereits am Platz
- Kaffeeauschank durch Personal