

# Hygienemaßnahmen Panoramabaude

## Allgemein

- Kontakterfassung im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben
- maximal 50 Gäste gleichzeitig in Panoramabaude
- maximal 10 Gäste pro Tisch (kein Mindestabstand)
- Sanitarräume: 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 Minuten vor der Veranstaltung
- Stoßlüftung 3-10 Minuten während der Veranstaltung
- Stoßlüftung 10 Minuten 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

## Gästebob-Spezialpaket

- Kontakterfassung im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben
- zusammenhängende Gruppen an einem Tisch
- Plätze mit Namenskartchen
- Kuchen bereits am Platz, Kaffeeausschank durch Personal