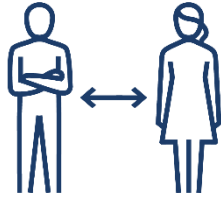


Stay healthy!

Falkensteiner Präventionskonzept



Steuerung Besuchergruppen & Entzerrungsmaßnahmen

- Plätze werden vorab zugewiesen
- Gäste werden vom Eingang abgeholt, herzlich begrüßt und platziert
- Essenszeiten werden in Slots aufgeteilt oder zusätzlich zum Hauptrestaurant stehen auch andere gastronomische Bereiche zur Verfügung
- Zwischen den Tischen wird ein Mindestabstand von 1 Meter eingehalten. Buffetstationen werden aufgeteilt (z.B. zwei Suppenstationen)
- Damit beim Warten auf das Platzieren am Eingang der Mindestabstand eingehalten wird, sind Bodenmarkierungen angebracht
- Am Buffet erinnern Bodenmarkierungen daran, Abstand zu halten
- Sämtliche Maßnahmen im Restaurant werden durch Hinweisschilder, beim Check In und am Weg zum Platz kommuniziert

Sicherheits- und Hygienemaßnahmen

Unsere Mitarbeiter:

- Tragen verpflichtend einen eng anliegenden Mundnasenschutz und wechseln diesen regelmäßig
- Waschen und desinfizieren sich stets die Hände oder tragen Einweghandschuhe
- Werden an der Buffetausgabe entweder durch Plexiglas vom Gast getrennt oder tragen einen eng anliegenden Mundnasenschutz
- Halten soweit möglich den Mindestabstand ein
- Testen vor Dienstantritt ihre Temperatur und bleiben bei Krankheitssymptomen dem Dienst fern
- Werden regelmäßig auf Corona getestet

Unsere Gäste:

- Tragen im gesamten Restaurantbereich außer am Sitzplatz einen eng anliegenden Mundnasenschutz
- Nutzen Desinfektionsspender und Einweghandschuhe an zentralen Punkten am Buffet sowie am Resturanteingang



Reinigungskonzept und Hygienevorschriften

- „Gute Hygiene Praxis“-Richtlinien werden strengstens eingehalten
- Sämtliche kritische Berührungspunkte (Tisch, Türgriff, Vorleger, etc.) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- Buffets sind mit Spuckschutz ausgestattet oder nach Möglichkeit werden Monoportionen und Einwegverpackungen angeboten
- Menü- und Getränkekarten werden als QR Code, Einwegprint oder laminiert zur Verfügung gestellt
- Sanitäranlagen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert (siehe Aushang)
- Seife und Handdesinfektion steht in ausreichenden Mengen zur Verfügung
- Handwasch-Guides visualisieren richtiges Händewaschen

Schulung der Mitarbeiter

- Sämtliche Mitarbeiter werden im Rahmen der Falkensteiner Academy zu "COVID-19 Health & Safety Hosts" zertifiziert
Inhalte: COVID-19 Basiswissen, Vorbeugung (Händewaschen, MNS Verwendung, etc.), Verbreitung, Falkensteiner Maßnahmen (allgemein und abteilungsspezifisch; Reinigung, Lüften, Physical Distancing, etc.), Gästekommunikation, Vorgangsweise wenn ein Gast oder Mitarbeiter Symptome zeigt
- Sämtliche Maßnahmen werden on the Job trainiert und evaluiert
- Maßnahmen und Schulungsinhalte werden fortlaufend aktualisiert, trainiert, implementiert und kontrolliert

Weitere Informationen finden Sie auf unsere Webseite unter www.falkensteiner.com/corona oder hinter diesem QR Code:

