

Hygiene-/ Corona- Konzept.

Wir freuen uns riesig mit Ihnen zusammen zurück in die Normalität zu starten.

Wir haben Sie vermisst.

Für einen reibungslosen und infektionsfreien Ablauf gelten bei uns folgende Regeln:

1. Sie werden von uns zu Ihrem Tisch begleitet und platziert. Bitte warten Sie an den gekennzeichneten Stellen. Sollten hier kurze Wartezeiten entstehen, halten Sie bitte 1,5 Meter Abstand zu weiteren Gästen.
2. Bitte reservieren Sie vorab telefonisch. Sie haben nicht reserviert? Dann gern persönlich vor der Tür. Wir kümmern uns um Ihren Wunschplatz.
3. Tische, die nicht genutzt werden dürfen, sind gekennzeichnet, um einen Mindestabstand zwischen den Tischen von 2 Metern gewährleisten zu können.
4. Tische dürfen mit maximal vier Personen belegt werden. Ausnahmen stellen Mitglieder eines zusammengehörenden Familienverbands dar.
5. Unser Kassensystem erfasst Ihre Tischnummer und Ihre Aufenthaltszeiten. Unser freundliches Servicepersonal erfragt bei der Bezahlung Ihren Namen und Ihre Telefonnummer. Um Sie bei einer möglichen Infektionskette informieren zu können. Ihre Daten werden nach drei Wochen gelöscht.
6. Bitte tragen Sie auf den Verkehrswegen innerhalb des Restaurants einen Mundschutz.
7. Unsere freundlichen Servicekräfte tragen beim Servieren von Speisen und Getränken, beim Platzieren und Kassieren ein Visier oder einen Mund- Nasen- Schutz.

8. Tischplatten werden nach jedem Tischwechsel desinfiziert.
9. Gemeinsam genutzte Flächen wie Türgriffe, Handläufe & Sanitärbereiche werden regelmäßig desinfiziert und gründlich gereinigt.
10. Bitte halten Sie auf und vor den Sanitärbereichen einen Abstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen ein.
11. Besteck wird in Bestecktaschen für Sie zum Tisch gebracht.
12. Zucker, Milch, Ketchup, Mayonnaise, Salz & Pfeffer reichen wir Ihnen in Einmalverpackungen. Bitte sagen Sie uns aus Nachhaltigkeitsgründen wieviel Sie benötigen.
13. Unser Geschirr, Gläser und Bestecke werden für Sie in Maschinen des höchsten Standards gereinigt.
14. An den Zugängen zu unserem Restaurant befindet sich Desinfektionsmittel für Sie. (Ein Pumpstoß ist die ideale Menge)
15. Unsere Speisekarte finden Sie in Form eines QR – Codes, auf unserer Homepage: <https://plumbohms.de/restaurant/>, wir bringen Ihnen auf Nachfrage ein desinfiziertes oder frisch ausgedrucktes Exemplar.
16. Bei der Bezahlung mit Bargeld, legen Sie das Bargeld bitte auf dem Tisch ab, um eine Berührung zwischen Gast und Servicekraft zu vermeiden.
17. Unsere weitläufigen Innenräume werden regelmäßig gelüftet.

18. Wir halten für Sie immer unsere strengen Hygienerichtlinien nach HACCP ein, Sie sind bei uns bestens und sicher aufgehoben.

19.

20. Wir öffnen von Dienstag – Sonntag von 10:00-18:00 Uhr für Sie.

Sehr willkommen, hier ist gut sein.

Ihre Familie Junicke und Team.