

Unser Engagement für Hygiene und Sauberkeit:

Wenn Sie uns besuchen, werden sie feststellen, dass die Reinigungsverfahren um einige zusätzliche Maßnahmen ergänzt wurden welche die Sauberkeit und Hygiene unserer Restaurants noch weiter optimieren.

Wir haben neue Standards und Verhaltensregeln zu Hygiene und Sauberkeit in unseren Restaurants entwickelt. Diese neuen Standards zielen darauf ab, die Risiken für Gäste und Mitarbeiter unseres Unternehmens zu minimieren und die Sicherheit zu erhöhen. Unsere Anstrengungen konzentrieren sich unter anderem auf folgende Bereiche:



Wir haben unsere ohnehin strengen Reinigungsprotokolle für öffentliche Bereiche erweitert und reinigen Oberflächen mit für den Krankenseinsatz zugelassenen Desinfektionsmitteln, wobei diese Reinigungsvorgänge zudem häufiger stattfinden.



Um die Risiken der Übertragung von COVID-19 über persönlichen Kontakt zu minimieren, weisen wir Gäste mit Schildern und Bodenmarkierungen darauf hin, die Abstandsvorgaben einzuhalten. Außerdem haben wir Mobiliar entfernt oder umgestellt, um mehr Raum zur Einhaltung des notwendigen Abstands zu schaffen. Wo es nicht möglich war haben wir Trennwände aufgestellt, um Gäste und Mitarbeiter noch besser zu schützen.

Außerdem stellen wir, Masken und/oder Gesichtsschilder und Handschuhe für unsere Mitarbeiter bereit. In unseren Restaurants erwarten Sie jetzt in der Nähe des Eingangs eine Station zur Handdesinfektion. Unsere Mitarbeiter begleiten Sie zu Ihrem Tisch der nach jedem Gast desinfiziert wurde.

Wir verwenden nur Menükarten die entweder für den einmaligen Bedarf vorgesehen sind oder die nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Darüber hinaus können unsere Gäste die verschiedenen Menükarten auf Wunsch auch mit ihren Smartphones über einen QR Code einlesen.



Bei uns werden alle Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie in den Bereichen sichere Lebensmittelzubereitung und Servicepraktiken geschult. Die betrieblichen Abläufe mit Speisen und Getränken erfordern die Durchführung von Selbstinspektionen anhand der Standards und Vorgaben für Lebensmittelsicherheit, deren Einhaltung dokumentiert wird. Zudem haben wir die Desinfektionsrichtlinien und Schulungsvideos für Mitarbeiter, die auch Praktiken zu Hygiene und Desinfektion beinhalten ergänzt.

Das Besteck wird Ihnen im Bestecktaschen auf den Tisch gebracht und die Gläser werden mit Paper Caps Abdeckungen serviert. Das Essen wird abgedeckt serviert, damit keine Kontamination auf dem Weg zum Tisch passiert. Wir servieren Ihnen das Gebäck in verschlossenen Einwegbrotsäcken. Darüber hinaus haben wir ein neues Konzept für Buffets entwickelt.