



Hygieneplan

gemäß den Vorgaben

der Niedersächsischen Landesregierung und der DEHOGA

(Stand 23.10.2020)

1. Maximale Personenzahlen für Feiern und Veranstaltungen richten sich nach den jeweils aktuellen Inzidenzwerten.
2. Im á la Carte-Geschäft vergeben wir Tische für maximal 10 Personen aus maximal 2 Haushalten, außer es handelt sich um Verwandte und Schwägerte in gerader Linie, Ehegatten, Lebenspartner, Verlobte, Geschwister, Ehegatten oder Lebenspartner der Geschwister, Geschwister der Ehegatten oder Lebenspartner und zwar auch dann, wenn die Ehe oder die Lebenspartnerschaft nicht mehr besteht oder wenn die Verwandtschaft oder Schwägerschaft erloschen ist sowie Pflegeeltern und Pflegekinder.
3. Das Herantreten an Buffets oder die Rezeption sowie die sanitären Anlagen erfolgt einzeln bzw. unter Einhaltung des Abstandsgebots.
4. Mitarbeiter tragen einen Mund-Nasenschutz beim Zubereiten von Speisen und Getränken sowie beim Service am Gast.
5. Gäste tragen einen Mund-Nasen-Schutz sobald Sie Ihren Sitzplatz im Tagungsraum oder Restaurant verlassen.
6. Name, Adresse und Telefonnummer je eines Vertreters der anwesenden Haushalte sowie der vollständige Besuchszeitraum sind zu dokumentieren.
7. Kontaktflächen werden regelmäßig desinfiziert. Tagungs- und Gasträume werden regelmäßig gelüftet.
8. Gäste und Mitarbeiter achten auf regelmäßige Handhygiene sowie das Einhalten der Hust- und Niesetikette.
9. Am Eingangsbereich sowie auf den Toiletten finden Gäste und Mitarbeiter eine Möglichkeit zur Handdesinfektion.