Bayerisch hof Schutz- und hygienekonzept

Liebe Restaurantgäste,

Es ist uns ein besonderes Anliegen, Euren Restaurant- bzw. Biergartenbesuch so angenehm und zugleich so sicher wie möglich zu gestalten. Wir haben ein umfangreiches Schutz- und Hygienekonzept entwickelt, das Euch einen sorgenfreien Besuch im Bayerisch Hof garantiert. Auch unter Einhaltung aller Auflagen werdet Ihr das Euch bekannte Gefühl von Freude und Leichtigkeit in unserem Bayerischen Hof genießen können. Bitte seid versichert, dass unsere Geschäftsleitung und unser Team die behördlichen Auflagen zur Corona-Pandemie stetig verfolgt und die Situation im Haus entsprechend täglich neu bewertet sowie bei Bedarf anpasst. Alle getroffenen Maßnahmen dienen Eurem eigenen Schutz und der Sicherheit unseres Teams. Wir bedanken uns bereits im Voraus bei Euch, dass Ihr durch Eure Eigenverantwortung mithelft, uns in der Umsetzung zu unterstützen.

Eure Zugangsberechtigung für unseren Bayerischen hof

Stabile 7-Tage Inzidenz zwischen 50 und 100:

Sehen die infektionsschutzrechtlichen Regelungen einen Testnachweis für den Besuch vor gelten im Bayerischen Hof folgenden Regularien:

- · höchstens 48 Stunden alter PCR-Test
- · höchstens 24 Stunden alter Antigen-Schnelltests aus einem lokalen Schnelltestzentrum bzw. von einem niedergelassenen Arzt oder Apotheke
- · Vollständig Geimpfte, Genesene und Kinder unter 6 Jahren sind von der Vorweisung eines Coronatests ausgenommen

Stabile 7-Tage Inzidenz zwischen o und 50:

Hier entfällt die Testpflicht für Restaurantbesuche.

Nicht zugangsberechtigt für unseren Bayerischen Hof sind Gäste mit folgenden Symptomen:

- · Personen mit akuter nachgewiesener Covid-19-Infektion,
- · Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19-Patienten) oder die aus anderen Gründen (z.B. Rückkehr aus Risikogebiet) einer Quarantänemaßnahme unterliegen. Zu Ausnahmen wird hier auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen.
- · Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

Bayerisch hof Schutz- und Hygienekonzept



Allgemeines - Gemeinsam für das Wohlbefinden aller

- · Auf direkten Kontakt wie unter anderem das Händeschütteln müssen wir verzichten. Dafür schenken wir Euch ein noch herzlicheres Lächeln.
- Unsere Mitarbeiter sollten einen Mindestabstand von 1,5 Meter zu Euch einhalten.
- · Beim Bewegen in den öffentlichen Innen- und Außenbereichen ist von Gästen eine FFP2 Maske und von Mitarbeitern eine geeignete Mund-Nasenbedeckung zu tragen.
- Es gilt die generell gültige Auflage, einen Abstand von mindestens 1,5 Metern einzuhalten. Hieran ist auch die maximale Personenanzahl in den jeweiligen Räumlichkeiten gekoppelt.
- · An jedem Gebäudeeingang sowie den Genussplätzen findet Ihr Desinfektionsspender.
- · Die Aufzüge können gleichzeitig von maximal einer Personen benutzt werden (ausgenommen Familien und vollständig geimpfte bzw. genesene Personen)
- · Umfangreiche Reinigungs- und Lüftungspläne garantieren einen gründlichen Umgang mit der Raumhygiene in allen Bereichen.
- · Alle Teammitglieder sind zum umfangreichen Schutzkonzept eindringlich geschult.
- · In allen öffentlichen Innenbereichen werdet Ihr eine FRIDA® vorfinden. Und was können unsere FRIDA®`s?
 - -> Luftreinigung mit HEPA 13 Filter
 - ->Viren-Deaktivierung durch UV-C Bestrahlung
 - ->DiOMiX: Sofort-Neutralisierung der Aerosole in der Raumluft
 - ->Desinfektion der Oberflächen und Gegenstände

Kulinarik

- · Die Tische und Stühle im Restaurant und Biergarten platzieren wir unter Einhaltung des vorgeschriebenen Mindestabstands.
- · Bitte reserviert Euch vorab einen Tisch für unser Restaurant/Biergarten über unsere Rezeption oder direkt über unser Restaurantteam
- · Ihr werdet von unseren Servicemitarbeitern nach Möglichkeit an den Tisch begleitet und platziert.
- · Tischdecken und Servietten werden nach jeden Gästewechsel desinfeziert, die Tische und Speisekarten werden nach den gültigen Hygieneregeln gereinigt.
- · Wir haben Aufsteller auf den Tischen platziert, hier könnt Ihr kontaktlos unsere Speisekarte mit einem QR-Code auf Eurem Handy ansehen.

Veranstaltungen

- · Geschäftliche sowie private Veranstaltungen werden konform der behördlichen Auflagen durchgeführt.
- · Die verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten sind jeweils so angepasst, dass ein Mindestabstand von 1,5 Metern gewährleistet ist.
- · Unsere Veranstaltungsflächen werden regelmäßig gelüftet und gründlich desinfiziert.
- · Unsere beliebten Veranstaltungen Dinner in the Dark, Whisky und Gin Seminar können derzeit leider nicht stattfinden.

Also Hereinspaziert in den Bayerischen Hof, wir freuen uns sehr auf Euch!

- Stand: 14. Mai 2021 -

Vayerisch hof Schutz- und hygienekonzept