

Unser Hygiene-Service im Bräustüberl

Im Folgenden informieren wir Sie über unsere Hygiene-Maßnahmen, um für einen *unbeschwerten Aufenthalt* in unseren Räumlichkeiten zu sorgen:

- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten: Bitte desinfizieren Sie vor dem Betreten des Restaurants Ihre Hände
 - Mindestabstand von 1,50 m zwischen allen Tischen zum Schutz unserer Gäste
 - Unsere Massivholztische werden nach jedem Gastbesuch desinfiziert
- Jeder Gast erhält eine eigene Speisekarte als Tischset
 - Besteck, Servietten und individuelle Menagen (Salz/Pfeffer/Essig/Öl) bekommen Sie wenn Sie am Platz sitzen
- Unser Besteck wird in einem Hochtemperaturbereich gereinigt und desinfiziert
- Aus Hygienegründen verzichten wir auf Deko-Elemente auf den Tischen
 - Klar definierte Ein- und Ausgänge:
Bitte halten Sie sich an die vorgegebenen Laufrichtungen
 - Gute Durchlüftung der Räume
- Zusätzlich Raumluftreiniger zum Filtern von Viren & Schadstoffen
 - Garderobe: Bitte am Tisch behalten
 - FFP2-Masken können vor Ort erworben werden
- Die Kontaktflächen in unseren Toilettenräumen werden mit erhöhter Frequenz gereinigt und desinfiziert

