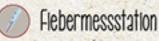
Käfer-Schänke und Chef's table kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de Telefon +49 89 41 68-247











# Hygienemaßnahmen







## ZUM SCHUTZ IHRER GESUNDHEIT

Seit Monaten tun wir alles dafür,
die Gesundheit unserer Gäste, Kunden
und Mitarbeiter durch strenge
Hygienemaßnahmen zu schützen.
Uns liegt es sehr am Herzen, Ihnen und Ihren Gästen
eine unbeschwerte Zeit
in unserem Hause zu ermöglichen,
daher haben wir ein sicheres Konzept
für unsere Gastronomie entwickelt.
Was auch die nächsten Tage
und Monate bringen:
Vorsicht ist jedenfalls angebracht
und wir sind vorbereitet.

## ERHÖHTE HYGIENEMASSNAHMEN

Sowohl für unsere Gäste als auch für unsere Mitarbeiter, stehen zu jeder Zeit Desinfektionsmittel und alle weiteren Mittel zur Einhaltung unseres Konzeptes in ausreichender Menge zur Verfügung.

#### HYGIENE-SICHERHEITSABSTAND

Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass zwischen den Personen ein Abstand von mindestens 1,5 Meter eingehalten wird. Die Anordnung der Tische erfolgt ebenfalls unter Einhaltung des Mindestabstands. Ein getrennter Ein- und Ausgang wird eingerichtet, um direkten entgegenkommenden Kontakt von Kunden zu vermeiden. Die Reservierungszeiten haben wir gestaffelt.

Trotz allem werden wir
Ihnen einen wunderbaren, kulinarischen
Aufenthalt bei uns bereiten
und tun alles dafür,
dass Sie sich bei uns
sicher und wohl fühlen können.

Ahr Käfer-Team

## REINIGUNG & MASKEN

Arbeits-, Sanitär-, Gast- und Pausenräume werden regelmäßig gereinigt und gelüftet. Es stehen ausreichend geeignete Schutzmasken und Einweghandschuhe für die Mitarbeiter zur Verfügung und wir stellen selbstverständlich sicher, dass alle unsere Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Diese Punkte sind nur ein kleiner Auszug aus unserem Hygienekonzept.

> Hier finden Sie mehr Details dazu: feinkost-kaefer.de/schaenke.