



SCHUTZKONZEPT für das Panorama Restaurant

Version 5: 20. April gültig ab 24. April 2021

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Eine Gästegruppe umfasst 1 bis 4 Personen. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt.

GRUNDREGELN

1. Wir empfehlen Ihnen, eine Tischreservation zu machen.
2. Alle Personen im Betrieb desinfizieren sich die Hände vor Eintritt ins Lokal. Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden.
3. Die Abstandsregelung von 1.5 Meter sind von allen Personen im ganzen Betrieb einzuhalten.
4. Die Personendaten aller Gäste werden am Tisch erfasst. Die Daten werden nach 14 tägiger Aufbewahrungspflicht vernichtet.
5. Keine Vermischung der Gästegruppen erlaubt.
6. Das Personal weist die Gäste auf Hygiene-Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb des Hausrechts Gebrauch.
7. Der Innenbereich ist geschlossen. Es existieren nur Sitzplätze.
8. Es werden keine offenen Snacks angeboten.
9. Zwischen Gästen und Personal findet kein Körperkontakt statt.
10. Die Toiletten und Türgriffe werden mindestens zweimal pro Tag gereinigt und desinfiziert.
11. Menükarten und Armlehnen der Stühle werden nach jedem Gast desinfiziert.
12. Zeitungen und Magazine werden nicht aufgelegt.

*Wir verhalten uns solidarisch und tolerant – alle tragen füreinander Sorge.
Herzlich willkommen – «en Guete».*

Grossarni Golf-Betriebs AG

Josef Schuler, Geschäftsführer und Team des Panorama Restaurants