



Hygienekonzept Restaurant Schenkenbergerhof

Liebe Gäste des Restaurant Schenkenbergerhofes,

für ein sicheres Miteinander ist es uns ein wichtiges Anliegen sie, liebe Gäste, vor ihrem Besuch mit den wichtigsten Punkten unseres Hygienekonzepts einschliesslich der ab Montag, 13.09.2021 geltenden Zertifikatspflicht vertraut zu machen.

Bitte nehmen sie sich vor Ihrem Besuch bei uns ein wenig Zeit.

Das Hygienekonzept finden Sie

- auf unsere Homepage www.schenkenbergerhof.ch,
- auf Facebook unter Restaurant Schenkenbergerhof und
- als Aushang vor und im Restaurant.

Erscheinen Ihnen auch einige Regeln etwas streng? - Sie dienen zu Ihrem und unserem Schutz, zum Schutz ihrer Familie und Freunde.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Zertifikatspflicht für alle Personen ab 16 Jahren gilt ohne Ausnahmen!!

Ihre Reservierung bei uns im Schenkenbergerhof

- Bitte reservieren Sie ihren Tisch bei uns vor Ihrem Besuch. So können wir Kapazitätsgrenzen kontrollieren und Überbuchungen verhindern.
Gerne nehmen wir die Änderungen Ihrer Personenanzahl bis zum Vortag Ihrer Reservierung entgegen.
- Aus den Erfahrungen der letzten Monate werden wir, so es nicht anders gewünscht ist, den Mindestabstand von 1,5 m beibehalten.
- Wir freuen uns immer über Ihren Besuch, können nur ohne Voranmeldung einen Platz im Restaurant nicht garantieren.
- Gerne nehmen wir alle Wünsche bzgl. der Buchungszeit für Ihren Tisch entgegen. Um ein zu hohes Gästeaufkommen zur gleichen Zeit zu verhindern, behalten wir uns vor, nach Absprache die Buchungszeit zu variieren.
- Eine Verspätung zur gebuchten Reservation kann immer vorkommen. Bitte informieren Sie uns vorab telefonisch, wenn Sie den Tisch nicht zur reservierten Zeit besetzen können.
Wir behalten uns vor reservierte Tische bei nicht erscheinen nach 15 min. anderweitig zu besetzen.

Am Eingang

- Wir empfangen sie an der Tür. Ein Mitarbeiter wird die Echtheit und Gültigkeit ihres Covid – Zertifikats mit der „Covid Certificate Check“ App überprüfen. Dazu wird der QR – Code auf dem Papierzertifikat oder in der „Covid Certificate“ App gescannt und die darin enthaltene Signatur überprüft. Die prüfende Person sieht bei diesem Vorgang den Namen und das Geburtsdatum der Zertifikats- Inhaberin/ des Zertifikats – Inhabers und ob das Covid Zertifikat gültig ist.
- Die prüfende Person **muss** dann den Namen und das Geburtsdatum **mit einem Ausweisdokument mit Foto** (z.B. Pass, ID, Aufenthaltsbewilligung, Führerausweis) abgleichen und so sicherstellen, dass das Zertifikat auf diese Person ausgestellt wurde.
- Wir erledigen die Zertifikatsprüfung zusätzlich zu unserer täglichen Arbeit und daher kann es vorkommen das sie einen Augenblick am Eingang warten müssen, bis Ihnen jemand behilflich ist.



- An Tagen mit vermehrten Aufkommen werden wir uns bemühen jemanden zu finden der permanent an der Tür steht, um die Zertifikate zu überprüfen.
- **Wir weisen Sie darauf hin, dass bei Vorliegen einer akuten Atemwegserkrankung oder von Fiebereine Bewirtung auch mit Zertifikat nicht möglich ist.**
- Im Eingangsbereich steht Ihnen ein Desinfektionsspender zu Verfügung.
- Wir nehmen keine Garderobe entgegen. Sofern möglich sind wir dankbar, wenn Ihre Garderobe am Platz verbleiben kann.

Maskenpflicht

- Gemäss Weisung des BR ist die Maskenpflicht im Restaurant durch die Zertifikatsprüfung aufgehoben.
- Für Gäste ohne gültiges Zertifikat, welche wir trotzdem in unserem Garten gerne bedienen, gilt beim Besuch der Toilette weiterhin eine Maskenpflicht.

Stammgäste

- **Leider ist es laut Weisung des BR nicht möglich das Stammgäste nur einmalig geprüft werden.**
- **Auch hier muss die Prüfung bei jedem Zugang erfolgen. So ist sichergestellt, dass das Zertifikat immer gültig ist. Die Prüfenden sehen auf der " Covid -Certificate Check" App jeweils kein Gültigkeitsdatum, sondern nur, ob das zertifikat zum Zeitpunkt des Zugangs gültig ist. Entsprechend muss gehandelt werden.**

Datenerfassung Contact Tracing

- Die zusätzliche Erfassung ihrer Daten entfällt durch die Prüfung der Zertifikate

Im Restaurant

- Die Bewirtung wird ausschliesslich am Tisch durchgeführt.
- Statt Speisekarte finden Sie unser Speisen – und Dessertangebot auf den Platzsets vor ihnen am Tisch.
- Menagen mit Salz und Pfeffer, Zahnstochern etc. bringen wir Ihnen gerne auf Wunsch an den Tisch.
- Zu ihrem und unseren Schutz vermeiden wir Händeschütteln, Umarmungen und auch längere Gespräche an ihrem Tisch.
- Wann immer es uns möglich ist, arbeiten wir immer im gleichen Team zusammen.
- Vermeiden Sie unnötige Wege und bleiben Sie die meiste Zeit an ihrem Tisch.

Bezahlung

- Sie haben die Möglichkeit wie gewohnt mit Bargeld oder kontaktlos mit allen gängigen Karten zahlen.
- **Für Gruppen ab 10 Personen:**
Um einen unnötig langen Aufenthalt am Tisch mit eventuell zu wenig Abstand zu vermeiden, sind wir dankbar, wenn Sie die Bezahlung möglichst einfach gestalten. Z. B. Rechnungsbetrag durch 10 Personen teilen oder ähnliches.



Zertifikats und Maskenpflicht Mitarbeitende

- **Sind alle anwesenden Mitarbeiter geimpft, getestet oder genesen und haben ein Zertifikat ist das Tragen eines Mund- Nasenschutzes freiwillig.**
- **Sollten sich Mitarbeiter unwohl fühlen ohne tragen eines Mund- Nasenschutzes werden wir das Respektieren und alle eine Maske tragen.**

Liebe Gäste, wir danken Ihnen herzlich für Ihre Unterstützung bei der Umsetzung der Massnahmen. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass der Eigentümer bei Verstössen gegen die Zertifikatspflicht mit seinem privaten Vermögen haftet. Durch einen sicheren und achtsamen Umgang miteinander bleiben wir allesamt gesund.

Ihr Team vom Restaurant Schenkenbergerhof