**FAQ zum Konzept Stand 13.05.2020**

**Warum ist die Speisekarte gekürzt?**

Die strengen Auflagen, wie u.a. das Einhalten des Mindestabstandes, müssen auch unter Mitarbeitern eingehalten werden. Beim Kochen ist es nicht hygienisch und auch nicht zumutbar, den ganzen Tag mit Maske zu arbeiten.   
Dies bedeutet, dass in unserer kleinen Küche auch nur 2 Mitarbeiter gleichzeitig arbeiten können. Gleichzeitig wollen wir natürlich unsere gewohnte Qualität bieten, dazu gehört auch die Zeit, in der die Speisen zubereitet und serviert werden können, weiterhin in einem guten Rahmen zu halten. Daher haben wir haben das Konzept angepasst und das jetzige Speisenangebot zunächst deutlich gekürzt.

**Müssen die Gäste einen Mund-Nasen-Schutz mitbringen und wo muss er getragen werden?**

Ja, es muss ein Mund-Nasen-Schutz mitgebracht werden, denn auf dem Weg zu den Toiletten ist der Gang mit der Treppe nicht breit genug, dass einem entgegenkommenden Gast oder Mitarbeiter im geforderten Abstand ausgewichen werden kann.  
Zum Schutz der Gesundheit unserer Servicemitarbeiter würden wir uns zudem wünschen, dass bei Servicetätigkeiten am Tisch der Mund-Nasen-Schutz auch von den Gästen getragen wird.

**Warum können Terrassentische zeitweise nicht bedient werden können und sind angekettet?**

Um sicher zu stellen, dass bei einer möglichen Infektion eines Mitarbeiters nicht der Betrieb schließen muss, arbeiten wir in 2 Teams im 14-Tage-Rhythmus. Daher steht jeweils nur das halbe Team zur Verfügung und wir können nicht immer die komplette Terrasse bedienen. Eine konstante Servicequalität ist uns wichtig.

Je nach Wetterlage und Personalsituation werden die Reservetische aufgebaut und bedient oder können ggf. auch zum Platz nehmen für „to go“ (am Counter geholte Speisen und Getränke im Einweggeschirr) zur Verfügung stehen.