



Algemene richtlijnen voor de gasten

- Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers.
- Aan een tafel mogen maximaal 2 personen zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.
- Op het terras mogen uitsluitend zitplaatsen zijn.
- Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt.
- Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten.
- Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op.
- Was bij binnenkomst grondig je handen.
- Was na het toiletbezoek grondig je handen.
- Wanneer je je niet houdt aan de 1,5m regels van het horecabedrijf en/of de geldende 1,5m regels van de overheid dan kan de toegang tot het horecabedrijf worden ontzegd.



Restaurant

- Wij werken uitsluitend met reserveringen (telefonisch of website)
- Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn
- Was bij binnenkomst grondig je handen.
- Tussen U en andere gasten zit minimaal 1,5m afstand.
- Aan een tafel mogen maximaal 2 personen zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
- Was na het toiletbezoek grondig je handen.
- Tafels, stoelen en menukaarten worden grondig gereinigd als gasten het horecabedrijf hebben verlaten. van de overheid dan kan de toegang tot het horecabedrijf worden ontzegd.



Terras

- Gasten mogen alleen maar zitten op een terras.
- Minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels.
- Meer dan 2 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen.
- Bediening aan tafel op het terras (incl. bestelling opnemen en afruimen) kan alleen als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten, om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn
- Tafels, stoelen en menukaarten worden grondig gereinigd als gasten de tafel hebben verlaten.