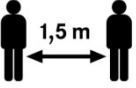





















# Die Mühle Jork mit 20 Regeln für unsere Gäste und gegen Covid 19

	<p>1. Sicherheitsabstände von 1,5-2 m zwischen den Tischen in allen Räumen werden selbstverständlich eingehalten.</p>		<p>11. Speise- &amp; Weinkarten sind eingeschweißt und werden nach jedem Gebrauch desinfiziert</p>
	<p>2. Regelmäßiges Händewaschen und Desinfizieren gehört zum Personalalltag</p>		<p>12. Reinigungszyklen im Sanitärbereich wurden verkürzt und offene Checklisten werden geführt</p>
	<p>3. Alle Servicekräfte tragen immer einen Mund- und Nasenschutz</p>		<p>13. Alle Gäste tragen sowohl auf dem Weg zum Tisch, als auch zu den Sanitäreinrichtungen eine Mund-Nasen-Bedeckung und nehmen diese nur am Tisch ab.</p>
	<p>4. Wir reinigen die Luft im Restaurant mit OZONOS (geprüft nach EN17272) OZONOS beseitigt Coronaviren zu 100% aus der Luft und über 90% von Oberflächen</p>		<p>14. Laufwege im Eingang und Restaurant sind zusätzlich mit Plexiglasscheiben gesichert</p>
	<p>5. In unseren Veranstaltungsräumen stehen Luftreiniger mit Feinstaubfilter und TrueHEPA-Filter (99,95% bei 0,1 µm Partikelgröße)</p>		<p>15. Registrierung von Gästedaten ist verpflichtend. Die Daten sind drei Wochen aufzubewahren. Andernfalls darf ein Zutritt nicht gewährt werden. Und anschließend unter Berücksichtigung DSGVO zu vernichten.</p>
	<p>6. Wir lüften die Räume regelmäßig (Stoßlüften!)</p>		<p>16. Türklinken, Treppenläufe, Armaturen werden regelmäßig desinfiziert</p>
	<p>7. Desinfektionsspender werden unseren Gästen am Eingang, in allen Räumen, auf den sanitären Anlagen und am Tisch zur Verfügung gestellt</p>		<p>17. Alle Arbeitsmittel (Kasse, Reservierungsbuch, EC Gerät) werden regelmäßig desinfiziert</p>
	<p>8. Wir decken mit Servier-/ Einweghandschuhen ein bzw. nach</p>		<p>18. Der Zutritt von „betriebsfremden Personen“ (Lieferanten) wird über einen extra Eingang geleitet und aufs Minimum beschränkt</p>
	<p>9. Abstell- &amp; Arbeitstische für indirekten Service an allen Tischen (kein Gastkontakt!)</p>		<p>19. Unser gesamtes Geschirr und Gläser werden mit Spülmaschinen gereinigt. Hier wird gewährleistet, dass die Reinigungstemperatur von über 60 °C erreicht wird.</p>
	<p>10. Tische, Stühle und Bänke werden nach jeder Reservierung desinfiziert</p>		<p>20. Die eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen werden aktiv und permanent mit unserem Personal kommuniziert</p>