















Die Mühle Jork für unsere Gäste und gegen Corvid 19

	<p>Sicherheitsabstände zwischen den Tischen in allen Räumen werden eingehalten.</p>		<p>Desinfektionsspender werden unseren Gästen am Eingang, in allen Räumen, auf den sanitären Anlagen und am Tisch zur Verfügung gestellt</p>
	<p>Regelmäßiges Händewaschen und Desinfizieren gehört zum Personalalltag</p>		<p>Tische, Stühle und Bänke werden regelmäßig desinfiziert</p>
	<p>Alle Servicekräfte tragen immer einen Mund- und Nasenschutz</p>		<p>Reinigungszyklen im Sanitärbereich wurden verkürzt</p>
	<p>Wir reinigen die Luft im Restaurant mit OZONOS (geprüft nach EN17272) OZONOS beseitigt Coronaviren zu 100% aus der Luft & über 90% von Oberflächen</p>		<p>Alle Gäste werden gebeten, sowohl auf dem Weg zum Tisch, als auch zu den Sanitäranlagen eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.</p>
	<p>In unseren Veranstaltungsräumen stehen zusätzlich Luftreiniger mit Feinstaub- & TrueHEPA-Filter (99,95% bei 0,1 µm Partikelgröße)</p>		<p>Türklinken, Treppenläufe, Armaturen werden regelmäßig desinfiziert</p>
	<p>Wir lüften die Räume regelmäßig (Stoßlüften!)</p>		<p>Alle Arbeitsmittel (Kasse, Reservierungsbuch, EC Gerät) werden regelmäßig desinfiziert</p>
	<p>CO2-Messgeräte in allen Räumen mit 360° umlaufende Sichtband zeigt allen Gästen die Qualität der Luft in Grün, Gelb und Rot an.</p>		<p>Unser gesamtes Geschirr und Gläser werden mit Spülmaschinen gereinigt. Hier wird gewährleistet, dass die Reinigungstemperatur von über 60 °C erreicht wird.</p>