



**Hygienekonzept Bowlerei Cook & Catering GmbH,
Sandkamp 7, 23843 Bad Oldesloe,
für den Betrieb der Bowlingbahn Anlage
mit angeschlossenem Restaurant.
Stand 20.05.2020**

Bowlerei Cook&Catering GmbH
Sandkamp 7, 23843 Bad Oldesloe
Tel: 04531-8973235, Fax: 04531-8973236
Mail: info@bowlerei.de www.bowlerei.de

Aufgrund der Corona Pandemie unterliegt der Bowling- und Restaurant-Betrieb einigen Einschränkungen und wird mit reduzierter Kapazität geführt, die für Sie als unser Gast, wie auch für uns als Betreiber verpflichtend sind. Ferner gelten die Verordnungen und Erlasse der Bundesregierung sowie der Regierung des Landes Schleswig-Holstein zur Bekämpfung der Folgen von Corona-Virus in jeweils aktuellster Fassung. Ein Link zum Einsehen des Erlasses finden Sie auf unserer Webseite unter www.bowlerei.de

Wichtige Hinweise für Ihr Besuch:

Es dürfen sich **maximal 50 Personen** gleichzeitig in unseren Räumen aufhalten, daher bitten wir Sie ihr Besuch anzumelden. **Die Reservierung** kann telefonisch unter 04531 89 73 235 oder per E-Mail info@bowlerei.de erfolgen. Mit einer Reservierung verpflichten Sie sich die untenstehenden Regelungen einzuhalten und den Anweisungen von unseren Personal Folge zu leisten.

Wir sind verpflichtet Ihre personenbezogenen **Daten zu erfassen**. Die **Aufbewahrungsdauer** beträgt **6 Wochen**. Die Informationen zur Datenverarbeitung haben wir für Sie an unserer Webseite unter www.bowlerei.de veröffentlicht. Das Dokument ist ebenfalls an dem Counter zu Ihrer Information verfügbar. Um die Wartezeiten zu minimieren, bitten wir Sie den Vordruck für die Registrierung der Gäste von unserer Webseite zu verwenden.

Unsere **Service-Kräfte** werden Sie am Counter in Empfang nehmen und zu **Ihrem Tisch bzw. Bowlingbahn begleiten**. Bitte beachten Sie die vorgeschriebene **Abstandsregelung von 1,5 Meter**.

Wir bitten um Beachtung von Aushängen, Hinweis-Informationen, Abstand-Markierungen sowie Anweisungen von unserem Personal.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten sind Mi-So 15:00-22:00 Uhr. Warme Küche bieten wir bis 20:00 Uhr

Im Detail gelten bis auf weitere folgende Regelungen:

Mundschutz

Tragen von Masken mit Nasen/Mundschutz ist für alle Besucher und Service-Kräfte der Bowlerei verpflichtend. Im Restaurant-Bereich sowie beim Bowling Spiel sind unsere Gäste davon befreit. In allen anderen Fällen, wie An-/Abmeldung sowie auf dem Weg zu den sanitären Einrichtungen bitten wir Sie den Mundschutz zu tragen.

Kapazitäten

Es stehen aktuell nur 4 von 7 Bowlingbahnen zur Verfügung. Es dürfen je Bahn bis zu 6 Personen spielen, die zu einem bzw. maximal 2 getrennten Haushalten zählen. Gleiche Regelung gilt für die Belegung der Tische im Restaurant. Weiter steht nur 1 Billiard-Tisch zu Verfügung. Die Verwendung der iPad Ecke sowie die Nutzung von Spielautomaten ist zurzeit nicht erlaubt.



Bowlerei Cook&Catering GmbH
Sandkamp 7, 23843 Bad Oldesloe
Tel: 04531-8973235, Fax: 04531-8973236
Mail: info@bowlerei.de www.bowlerei.de

Speisen und Getränke

Der Verzehr von Speisen und Getränken ist im Restaurant-Bereich uneingeschränkt möglich. Der Verzehr von Getränken ist ebenso in dem Bereich der Bowlingbahnen erlaubt. Wir appellieren an Sie, als unsere Gäste, maßvoll und angemessen die alkoholischen Getränke zu verzehren. Der Bar-Bereich ist zurzeit gesperrt.

Rauchen

Die Nutzung von unseren Raucher Lounge ist ebenfalls nicht erlaubt. Das Rauchen ist weiterhin auf unserer Terrasse im ausgewiesenen Bereich und unter Einhaltung von Mindestabstand möglich.

Reinigung, Hygiene und Desinfektion

Unsere Räume werden mindestens 3x täglich während der Betriebszeiten belüftet. Dies erfolgt passiv durch Öffnung von Fenster und Türen an der Terrassenfront.

Die Bowling Bälle werden vor jedem Spiel von unserem Personal desinfiziert. Dabei möchten wir Sie bitten vor dem Spiel Ihre Auswahl an zu spielenden Bällen zu treffen.

Die Speisekarten werden nach jedem Gebrauch desinfiziert. Die Tischflächen im Restaurant- wie auch Bowlingbereich werden nach Verlassen der Gäste desinfiziert.

Die Türgriffe, Handläufe, EC-Terminal, Wasserhähne in den Sanitären Anlagen sowie sonstige Flächen werden alle 60 Minuten desinfiziert.

Die Flächen werden außerhalb der Öffnungszeiten intensiv gereinigt. Desinfektionsmittel für unsere Gäste ist am Counter vorrätig und wird bei Bedarf ausgehändigt bzw. Desinfektion der gewünschten Gegenstände oder Flächen durch unser Personal durchgeführt.

Über oben aufgelistete Reinigungsmaßnahmen wird täglich ein Protokoll geführt.