



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

**Hygienekonzept Bowlerei Cook & Catering GmbH,
Sandkamp 7, 23843 Bad Oldesloe,
für den Betrieb der Bowlingbahn Anlage
mit angeschlossenem Restaurant.
Stand 28.06.2021**

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:

Grundsätzlich gilt die Ersatzverkündung (§ 60 Abs. 3 Satz 1 LVwG) der Landesverordnung zur Bekämpfung des Coronavirus SARS-CoV-2 (Corona-Bekämpfungsverordnung – Corona-BekämpfVO) die unter https://www.schleswig-holstein.de/DE/Schwerpunkte/Coronavirus/_documents/teaser_erlasse.html eingesehen werden kann. Zusätzlich ist die Regelung des Kreises Stormarn (www.kreis-stormarn.de) zu beachten.

Wir möchten Sie bitten Ihren Besuch bei der Bowlerei 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. Alternativ ist die Registrierung mittels LUCA-App möglich. Die Datenverarbeitung und Aufbewahrung der Daten erfolgten in diesem Fall durch den Betreiber der App.

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.

Aktuell gelten unsere Öffnungszeiten, die unter www.bowlerei.de veröffentlicht sind.



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

Im Detail gelten bis auf weitere folgende Regelungen:

Restaurant

Es dürfen zum gleichen Zeitpunkt maximal 50 Gäste in der Bowlerei (Restaurant zzgl. Terrasse) aufhalten. In dem Restaurant-Bereich (innen) dürfen nur getestete Personen im Sinne von § 2 Nummer 6 SchAusnahmV bewirtet werden. Folgende Tests sind zulässig:

- Offiziell anerkanntes Antigen-Test, max. 24 Std alt
- Selbst-Test, die unter Aufsicht der Bowlerei-Mitarbeiter durchgeführt werden

Gäste, die vollständig geimpft sind und deren letzte Impfung 14 Tage zurück liegt, benötigen keine Tests, hier ist das Vorzeigen des Impfausweises ausreichend. Die Tests sind unaufgefordert bei der Registrierung in der Bowlerei vorzuzeigen. Es dürfen max. 10 Personen aus verschiedenen Haushalten an einem Tisch im Innenbereich zusammenfinden.

Terrasse/Außengastronomie

Bei der Bewirtung im Terrassenbereich sind keine Tests notwendig. Das Aufsuchen der Toiletten ist auch für die Gäste aus dem Außenbereich erlaubt.

Im Außenbereich beträgt die maximale Personenzahl an einem Tisch 10 Gäste. Es besteht weiterhin Registrierungspflicht.

Der Mindestabstand von 1,5 Meter ist zwingend einzuhalten.

Weitere Informationen sind der Corona FAQ des Landes S.-H. zu entnehmen:

https://www.schleswig-holstein.de/DE/Schwerpunkte/Coronavirus/FAQ/faq_coronavirus_node.html

Speisen und Getränke

Der Verzehr von Speisen und Getränken ist im Restaurant-sowie Terrassen-Bereich uneingeschränkt möglich. 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.

Mundschutz

Tragen von Masken mit Nasen/Mundschutz (entsprechend den Standards: FFP2, FFP3, N95, KN95, P2, DS2 oder KF94) 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 Bowling und Billiard-Bereich

Aktuell werden wir gem. den aktuellen Bestimmungen für die Ausübung von Sportaktivitäten 4 Bowling-Bahnen mit je max. 6 Personen öffnen. Beide Billiard-Tische können ebenfalls verwendet werden.

Die Zuteilung des Zeitslots wird in Abstimmung mit dem Bowlerei Personal erfolgen.



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

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.

Unsere Mitarbeiter werden dem der o.g. Verordnung ebenfalls regelmäßig getestet.