

UNSER HYGIENE-KONZEPT

Liebe Gäste,

im Moment gibt es ein paar Regeln, die wir einhalten müssen und Maßnahmen, die für uns schon immer selbstverständlich waren und die in dieser Zeit um so mehr zum tragen kommen:

- Im Moment verzichten wir auf Händeschütteln oder eine Umarmung - fühlen Sie sich trotzdem herzlich willkommen bei uns.
- Im Eingangsbereich stehen Ihnen Desinfektionsmittel für die Hände zur Verfügung.
- Wir sind dazu verpflichtet, Ihre Kontaktdaten zu erfassen.
- Unsere F.R.I.D.A. thront mitten im Speisesaal. Der professionelle Luftreiniger mit HEPA 14 Filter und UV-Licht Technik tötet 99,9% aller Viren und Bakterien ab und desinfiziert die Atemluft im Restaurant.
- Ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Tischen ist einzuhalten.
- Verbrauchte Atemluft im Speisesaal wird über einen 14 Meter langen Abluftkanal an der Decke ganzflächig entsorgt und Frischluft regelbar zugeführt.
- Wir "stoßlüften" regelmäßig und nehmen dafür gern ein kühles Lüftchen in Kauf.
- Unsere Küchenabzugshaube ist für Küchen konzipiert, die fünfmal größer sind als unsere. Mehr geht nicht.
- Jeder Stuhl wird vom Service nach Gebrauch desinfiziert.
- Unsere Tischwäsche wird selbstverständlich, wie immer schon, nach jeder Belegung ausgetauscht.
- Unsere Gastro-Profi-Spülmaschine spült Geschirr, Tassen und Gläser kochendheiß und gibt Viren keine Chance.
- In den WC-Kabinen halten wir Desinfektionsmittel zur Reinigung der WC-Brillen vor, sowie Papiertücher zum Anfassen der Türklinken und Desinfektions-Handgel.
- Unser Personal in Service und Küche wäscht und desinfiziert sich laufend die Hände.

Wir wünschen Ihnen und uns trotz aller Auflagen ein entspanntes und geselliges Miteinander und viele schöne Momente.

Ihre Patricia & Jesús mit dem PORTOMARIN - Team