



Liebe Freunde, Bruderschaftsmitglieder
und zukünftige Stammgäste,

die Corona-Pandemie hat viele Pläne bei Ihnen und uns über den Haufen geschmissen und nun möchten wir vorweg erst einmal DANKE sagen!

Danke, dass Sie trotz dieser schwierigen Zeiten zu uns stehen und immer noch sehnsüchtig der Eröffnung entgegenfiebern.

Eigentlich wollten wir am 30. April diesen Jahres mit Ihnen ein buntes Eröffnungswochenende feiern und gemeinsam in den Mai tanzen. Dazu kam es leider nicht.

Nun endlich kommen die lang ersehnten Lockerungen und wir dürfen die Türen des Niederheider Hofes eröffnen, unter Auflagen.

Somit öffnen wir erstmalig am **27. Mai 2020 um 16:00 Uhr** unsere Türen, mit Spannung und Freude, nur eben ein bisschen zurückhaltender.

Aufgrund diverser Auflagen werden wir die kommenden Wochen mit einigen Hürden leben müssen, welche wir versuchen werden, mit Ihnen umzusetzen.

Selbstredend werden alle unsere Räumlichkeiten täglich penibel gereinigt, die Tische, sowie Bäder und Türklinken werden in regelmäßigen Abständen mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert.

Wir dürfen nur mit Reservierungen arbeiten und abgesehen von Tischabständen und diversen anderen Regelungen bzgl. Abstand auch keinen Thekenbetrieb erlauben.

Wir bitten unsere Gäste, sich einzig an Ihren Tischen aufzuhalten.

Desinfektionsspender stehen für sie bereit.

Der Gang zu den Toiletten ist entsprechend markiert und hier muss ebenfalls der Abstand eingehalten werden. Gemeinsam mit Ihnen sehen wir der Umsetzung der Auflagen sehr positiv entgegen.

Es gibt nicht nur Auflagen:

Wir möchten Sie schon jetzt darüber informieren, dass wir am Pfingstwochenende jeweils Freitag, Samstag und Sonntag ab 19:00 Uhr mit Akustik-Konzerten von Künstlern des „Theater am Schlachthof“ Neuss ein tolles Live-Programm auf die Beine gestellt haben.

Für die jeweiligen Abende erheben wir keinen Eintritt. Wir dürfen nur begrenzt Plätze vergeben und arbeiten somit ausschließlich mit Reservierungen für die jeweiligen Tische.

Das ist für Sie jetzt die Chance, sich bereits Plätze zu sichern.

Liebe Bruderschaftsmitglieder,

auch wir freuen uns auf großartige Veranstaltungen mit Ihnen in der Zukunft und bedauern sehr, dass dieses Jahr so vieles nicht stattfinden kann.

Wie auch Sie, stehen wir im ständigen Kontakt mit dem Vorstand und möchten alle Versammlungen und die Schießen aller Züge mit Speisen, Getränken und nach Ihren Wünschen begleiten, sobald dies wieder möglich ist.

Um schon jetzt ein Ansprechpartner für Sie und Ihre Vorhaben zu sein, können Sie uns gern persönlich oder per Mail zu diversen Terminen kontaktieren. Gern möchten wir mit Ihnen die Zeit im Niederheider Hof so gestalten, wie Sie es sich wünschen. Scheuen Sie sich nicht, uns anzusprechen.

Hier nochmal die wichtigsten Fakten im Überblick:

Eröffnung: Mittwoch, 27. Mai 2020 ab 16:00 Uhr

Öffnungszeiten:	Montag	16:00 - 23:00 Uhr
	Dienstag	Ruhetag
	Mittwoch	16:00 - 23:00 Uhr
	Donnerstag	16:00 - 23:00 Uhr
	Freitag	16:00 - 01:00 Uhr
	Samstag	11:00 - 01:00 Uhr
	Sonn- und Feiertage	11:00 - 23:00 Uhr
	Die Küche schließt jeweils um 22:00 Uhr	

Pfingsten Live: Freitag, 29. Mai ab 19:00 Uhr Livemusik
Samstag, 30. Mai ab 19:00 Uhr Livemusik
Sonntag, 31. Mai ab 19:00 Uhr Livemusik

Reservierungen: +49 2154 476 23 75
reservierung@niederheider-hof.de
facebook.com/NiederheiderHof

Wir freuen uns bereits jetzt schon riesig auf Sie und sind voller Erwartungen.

*Ihr Team vom Niederheider Hof
Julian Jansen und Tobias Schmalcke*

Anlage
„Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchutzVO NRW

„Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchutzVO NRW

Gastronomie (Innen- und Außengastronomie)

1. Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 3 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.
2. Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Gästen muss ein Platz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht).
3. Gäste und Servicepersonal mit Symptomen einer Atemwegsinfektion dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich.
4. Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“). Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.
5. Kundenkontaktdaten sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und durch den Inhaber unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert für 4 Wochen aufzubewahren.
6. Tische sind so anzuordnen, dass A. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren verhindert. B. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m-Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z.B. Plexiglas wie im Einzelhandel)

7. Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m-Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grds. eingehalten werden kann. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Buffet, Toiletten) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.

8. Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten.

9. Gebrauchsgegenstände (Bestecke, Zahnstocher) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.

10. Speisen werden ausschließlich als Tellergerichte serviert; Buffetsysteme mit Selbstbedienung bleiben bis auf weiteres unzulässig.

11. Alle Gast- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften.

12. Kontaktflächen wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grds. nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert. Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc..

13. Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.

14. Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min (nachweisbar durch einfache Eintragsliste analog WC-Reinigungskontrolle).

15. In Sanitärräumen sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Sanitärräume sind in der Regel mind. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung. 1 Personen aus einer Familie oder maximal zwei Hausgemeinschaften

16. Das Servicepersonal wird zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die

einzuhaltenden Regeln informiert. Die Umsetzung der vorstehenden Vorgaben erfordert ein gemeinsames Zusammenwirken aller Beteiligten. Das kann sowohl eine Anpassung der Personalstärke wie auch eine größere Geduld der Gäste für die zusätzlichen Arbeitsschritte erfordern.