

HYGIENEREGELN

Ein Hygiene-Faltblatt wird bereits beim Kauf der Eintrittskarten an die Gäste herausgegeben. Dieses enthält die zu beachtenden Hygieneregeln im Haus sowie ein Formblatt für die Angabe der Kontaktdaten. So kann dieses bereits im Vorfeld zu Hause ausgefüllt werden und wird dann am Platz eingesammelt. Weitere Faltblätter sind am Eingang erhältlich.

Bereitgestellte Kugelschreiber werden je Umlauf in einem UV-C Gerät desinfiziert.

Die Kontaktdaten der Gäste werden nicht elektronisch gespeichert. Die Formblätter werden sicher verwahrt und nach Ablauf der gesetzlichen Frist vernichtet.

Für einen reibungslosen Ablauf vor Vorstellungsbeginn werden die Gäste bereits am Telefon, auf der Homepage sowie in dem oben genannten Faltblatt darauf hingewiesen, frühzeitig zu erscheinen.

An der Haupttür zum Gebäude findet eine erste Kontrolle auf Vorliegen von Eintrittskarte und Kontaktdatenformular statt und die Gäste werden über unsere Hygienevorschriften informiert.

Auf bestehende Hygiene-Regeln wird im Foyer sowie vor dem Haus hingewiesen. Im Zulaufbereich zum Gebäude sowie an allen Außentüren wird auf das Zutritts- und Teilnahmeverbot entsprechend der Corona-Verordnung hingewiesen.

Unsere Gäste tragen, wenn sie sich durch das Gebäude bewegen, eine Alltagsmaske. Am Platz kann die Maske abgenommen werden. Alle Variété-Mitarbeiter tragen in den öffentlichen Bereichen Masken.

Die Gäste sind eindringlich dazu eingeladen sich beim Eintritt die Hände gründlich zu desinfizieren. Zu diesem Zweck stehen zwei Stationen mit Desinfektionsmittel bereit.

Die Bar und die Garderobe im Foyer werden mit einem Spuckschutz aus Kunststoffglas mit Durchreiche versehen.

An eventuellen Knoten- und Verzögerungspunkten der Laufwege dient ein Leitsystem aus Absperrbändern und Bodenmarkierungen der Orientierung.

Die Gäste werden früh zum Saaleingang gebeten und warten dort, um wie bisher zu ihrem Tisch geleitet zu werden.

Um in der Pause eine Ansammlung von Wartenden etwa an den Toiletten zu vermeiden, wird die Pause auf 30 Minuten verlängert.

Im Saal gibt es 2er, 4er und 6er Tische. Plätze können kombiniert werden, so dass auch 8er und 10er Gruppen zusammensitzen können. Diese „Inseln“ sind dann durch den Sicherheitsabstand von 1,5 Meter voneinander getrennt.

Das Foyer-Personal desinfiziert bzw. reinigt alle relevanten Flächen wie Türgriffe, Stehtische etc. vor jeder Veranstaltung. Während des ersten Akts sowie nach der Pause während des zweiten Akts wird dies wiederholt.

Unsere Lüftungsanlage arbeitet mit 100% Außenluft – jederzeit wird Frischluft angesaugt, im Winter zusätzlich erwärmt und anschließend in die Räume geblasen. Die abgesaugte Luft wird nicht wiederverwendet, sondern nur deren Wärme hermetisch getrennt und die Abluft aus einem Kamin über dem Gebäude geblasen.

GASTRONOMIE

Die Tische im Saal werden mit Tischdecken, Dekoration und Teelichtern eingedeckt. Gläser und Besteck werden nicht voreingedeckt.

Die Gäste werden im Saal bedient und auf Wunsch mit Getränken und Speisen versorgt. Aufgrund der Hygieneregeln wird der Service eventuell etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen, wir bitten um Ihr Verständnis.

Das Sortiment der Bar wird im Saal an den Plätzen serviert.

Das Servicepersonal wird Masken und Handschuhe tragen.

Sektempfänge oder in Preis inkludierte Getränke werden im Saal an den Tisch gebracht.