BUND KATHOLISCHER UNTERNEHMER.

DIÖZESANGRUPPE HAMBURG

BKU Hansjochen Mütel. Walderseestraße 34. 22605 Hamburg

An die
Mitglieder und Gäste der
BKU-Diözesangruppe Hamburg

Vorsitzender:
Hansjochen Mütel Dipl.-Ing. Architekt
Walderseestraße 34 | 22605 Hamburg
Telefon: 040. 380 30 6-0 | Telefax: -66
E-Mail-Adresse: hjm@muetel.de

Hamburg, 12.10.2021

EINLADUNG ZUR VERANSTALTUNG AM MITTWOCH, 20.10.2021 UM 19:00 UHR

Liebe Mitglieder unserer BKU Diözesangruppe Hamburg,
liebe Gäste und Interessierte,

dankenswerter Weise wird Herr Professor Dr. K.W. Hansmann
-Professor für Wirtschaftswissenschaften und Vizepräsident der Universität Hamburg a.D.-

am Mittwoch, 20.10.2021 um 19:00 Uhr.
im Hafen-Klub Hamburg e.V.
Bei den St.-Pauli- Landungsbrücken 3, 20359 Hamburg

über das Thema

UNGLEICHE VERMÖGENSVERTEILUNG IN DEUTSCHLAND – URSACHEN UND FOLGEN

referieren.

Wir freuen uns auf diesen sicherlich hochinteressanten Abend und bitten um eine

Rückmeldung bis Montag, 18.10.2021 per E-Mail – diesmal an
j.pohl@maler-juergens.de

HINWEIS:
Auch, wenn Sie nicht teilnehmen können, bitten wir um eine kurze Info. Vielen Dank!

Bitte beachten Sie auch die Hinweise zum Schutz- und Hygienekonzept des Hafen-Klubs.

Für heute sende ich im Namen des Gesamtvorstandes des BKU DG Hamburg
herzliche Grüße

ANLAGE 1 ZUR EINLADUNG ZUR VERANSTALTUNG IM HAFENKLUB HAMBURG

1. Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln | Station Landungsbrücken

S-Bahnlinien:	S1, S2, S3
U-Bahnlinie:	U3
Buslinien:	111 und 112
Fährlinien:	62, 72, 73, 75

2. Ablauf

19:00 Uhr	Come together
19:15 Uhr s.t.	Abendessen
19:45 Uhr	Referat, Gespräch und Diskussion

3. Abendessen

Als Tellergerichte zu einem Preis von jeweils 21,50 € p.P. werden angeboten:

1. Steinköhlerfilet-Weißes Bohnen-Cassoulet, Rosmarinpüree, Weißweinschaum
2. Gebratene Maishähnchenbrust, Weißes Bohnen-Cassoulet, Rosmarinpüree, Jus
3. Couscous Falafel, Weißes Bohnen-Cassoulet, Rosmarinpüree, Weißweinschaum

Hinweis: eine kostenfreie Stornierung des Essens ist bis Montag, 18.10.2021, um 18 Uhr möglich. Bei einer späteren Absage muss das Essen leider berechnet werden.

ANLAGE 2.1 ZUR EINLADUNG ZUR VERANSTALTUNG IM HAFENKLUB HAMBURG

HAFEN-KLUB HAMBURG
GASTRONOMIE GmbH

Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die geltenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz:
Herr Jan-Philipp Kohlhepp
Tel.: 040 – 31 79 05 80
info@hafen-klub-gastronomie.de

Das Schutz- und Hygienekonzept bezieht sich auf den jeweils geltenden Mindestabstand gem. der aktuellen Verordnung zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 in der Freien und Hansestadt Hamburg.

Personenaufzug:

- Die Gäste werden durch gut sichtbare Hinweise auf die Einhaltung des Mindestabstands hingewiesen und gebeten den Fahrstuhl möglichst einzeln zu verwenden. Alternativ muss eine Mund-Nase-Bedeckung getragen werden.

Eingangsbereich:

- Die Gäste werden durch gut sichtbare Hinweise auf die Einhaltung des Mindestabstands und der Schutz- und Hygienebestimmungen hingewiesen.
- Im Eingangsbereich des Restaurants sowie der Eventetage stehen Desinfektionsmittelspender bereit.
- Garderobe wird nicht vom Personal entgegengenommen.
- Den Gästen wird direkt ihr reservierter Platz zugewiesen. Dieser muss unmittelbar eingenommen werden.

Kontaktdatenerfassung

- Die Gäste müssen gem. der geltenden Corona-Verordnung ihre Kontaktdaten hinterlassen. Dieses geschieht mit der LUCA-App. Beim Betreten des Restaurants muss der Gast sich einloggen. Beim Verlassen des Restaurants muss der Gast sich auschecken.

Unterweisung der Mitarbeiter

- Die Mitarbeiter wurden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen und werden über Änderungen umgehend informiert.

ANLAGE 2.2 ZUR EINLADUNG ZUR VERANSTALTUNG IM HAFENKLUB HAMBURG

HAFEN-KLUB HAMBURG
GASTRONOMIE GmbH

Restaurantbereich

- Zwischen den Tischen bzw. den zugehörigen Sitzplätzen wird ein Mindestabstand von 1,5 Meter eingehalten.
- Die Maximalbesetzung der Tische, ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,50 Metern, richtet sich nach der geltenden Corona-Verordnung.
- Sollte der Mindestabstand zu weiteren Gästen (z.B. beim Gang zu den Sanitäranlagen) nicht eingehalten werden können, besteht für Gäste eine Pflicht zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung.
- Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.
- Im Innenbereich muss folgendes vorgelegt werden
  - Negativer Coronatest
    (PCR-Test nicht älter als 48 Stunden /Antigen-Schnelltest nicht älter als 24 Stunden / Laientests sind nicht erlaubt)
  - oder der vollständige Impfnachweis (14 Tage müssen vergangen sein)
  - oder ein Genesungsschreiben vom Arzt

Hygienemaßnahmen

- Personen mit Krankheitssymptomen haben keinen Zutritt und sind gebeten, zu Hause zu bleiben.
- Der/die Veranstaltungsleiter/-in ist für die Ansprache der betreffenden Personen zuständig.
- In den Sanitärbereichen sind Handwaschmöglichkeiten mit warmem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern für die Gäste bzw. das Personal vorhanden, ebenso ein Abfallkorb für die Entsorgung.
- Die Räume und Sanitäranlagen werden anhand eines Reinigungsplans regelmäßig gereinigt.
- Kontaktflächen (Türgriffe, Handläufe, Fahrstuhlknöpfe, etc.) werden regelmäßig desinfiziert.
- Die Belüftung und der Luftaustausch erfolgt durch die vorhandene Lüftungsanlage sowie durch das regelmäßige Öffnen der Türen und Fenster.
- Zusätzlich halten wir mobile Virenfilteranlagen der Marke Mikrobex für Sie bereit.