



Abstand, Hygiene und viel frische Luft - das Hygiene-Konzept der Gastronomien der Meissner Schwerter Privatbrauerei

Sehr geehrte Gäste,

ein gut durchdachtes und konsequent umgesetztes Hygiene-Konzept minimiert die Ansteckungsrisiken auch in der kalten Jahreszeit auf ein Minimum.

Neben der Einhaltung aller gesetzlicher Vorgaben bzgl. Maskenpflicht, Abstand, Desinfektion usw. sind die Lüftungsanlagen in unseren vier Gastronomie-Betrieben ein wichtige Bestandteil unserer Hygiene- und Schutzmaßnahmen.

Wissenschaftler und Experten betonen, dass möglichst viel und stetig zugeführte frische Luft das Infektionsrisiko in geschlossenen Räumen deutlich minimiert. Unsere modernen Anlagen transportieren permanent frische Luft von außen in unsere Gasträume und führen im Gegenzug verbrauchte Luft ab. Die dabei innerhalb einer Stunde zugeführte Frischluft übersteigt das Volumen unserer Gasträume um das bis zu Zehnfache. Damit liegen wir deutlich über den Luftwechselraten in vielen Wohn- und Bürogebäuden.

Für unsere Häuser sind die Werte wie folgt:

Brauerei-Gaststätte „Zum Schwerter Bräu“, Meißen

Gastraum-Volumen	512,1 m ³	Plätze	ca. 60
Frischluf-Zufuhr	5.000 m ³ /h		

Meissner Schwerter Schankhaus, Meißen

Gastraum-Volumen	262,3 m ³	Plätze	ca. 30
Frischluf-Zufuhr	2.330 m ³ /h		

Moritzburger Schlossrestaurant, Moritzburg

Gastraum-Volumen	516,1 m ³	Plätze	ca. 80
Frischluf-Zufuhr	2.340 m ³ /h		

Hotel & Restaurant Eisenberger Hof, Moritzburg

Gastraum-Volumen	264,4 m ³	Plätze	ca. 40
Frischluf-Zufuhr	2.820 m ³ /h		

Selbstverständlich setzen wir darüber hinaus alle weiteren gesetzlichen Abstands- und Hygienevorschriften in allen Bereichen unserer Gastronomien konsequent um.

Wie Sie sehen, stehen wir zu unserer Verantwortung und freuen uns, wenn Sie uns die Treue halten und auch in diesen schwierigen Zeiten bei uns vorbeischaun.

Ihr Gastro-Team der Meißner Schwerter Privatbrauerei