



Konzeption / Leitfaden WohnmobilDinner für die Gastronomie

Die Idee hinter WohnmobilDinner:

- Die Gastronomie in Zeiten von Corona zu unterstützen, unter Einhaltung aller Verordnungen, Hygienevorschriften und Regeln. Jegliches Angebot eines Womo-Dinners setzt eine Rücksprache mit dem jeweiligen Ordnungs- und Gesundheitsamt voraus (Hygienekonzept).

Wie funktioniert WohnmobilDinner:

- Anmeldung beim jeweiligen Restaurant mit KFZ-Kennzeichen.
- Bestellung von Essen/geschlossenen Getränken ggf. telefonisch oder vor Ort unter Einhaltung aller Regeln (Maskenpflicht, Abstand etc.).
- Zum Schutz der Umwelt / Müllvermeidung wird das Essen auf Porzellan/Geschirr unter Einhaltung aller Hygienevorschriften angerichtet.
- Das Essen wird dann **mitnahmefähig** in einer geschlossenen Box (Thermotransportbox) ggf. gegen Pfand (Mehrweggeschirr) vor das Wohnmobil geliefert (mit Maske). Alternativ kann die Box auch an einem Abholpunkt vor dem Restaurant platziert werden, wo es vom **Kunden** abgeholt wird.
- Es werden keine offenen Getränke geliefert, nur geschlossene Flaschen.
- Das Essen wird **nicht** im Wohnmobil serviert, der Anliefernde (mit Maske) betritt NIEMALS und **unter keinen Umständen** das Wohnmobil.
- Die Kunden verlassen das Wohnmobil nicht zum Essen, es entsteht kein Kontakt und keine Menschenansammlung.
- Nach dem Verzehr stellen die Kunden die Transportbox wieder an den Abholplatz oder vor das Wohnmobil.
- Wohnmobile sind autark, es bedarf keiner Öffnung der Toiletten/Waschräume.
- Aufgrund der zurzeit geltenden Hinweise der Regierung, touristische Reisen zu unterlassen, finden keine Übernachtungen statt. Nach Verzehr verlassen die Wohnmobile das Gelände wieder.
- Die Bezahlung erfolgt bestmöglich kontaktlos per EC-Karte, aber dieser Vorgang unterscheidet sich nicht von anderen Take-Away-Angeboten.

Fazit:

Die Anlieferung an das Wohnmobil unterscheidet sich kaum von einem Lieferservice, es wird genauso vor die Haustüre (Wohnmobiltüre) geliefert, aber unter Vermeidung von Verpackungsmüll.