

Hygienekonzept und Arbeitsschutzmaßnahmen Stand 17. Mai 2021

Durchführung durch alle Mitarbeiter und Überwachung durch Hygiene- bzw. Coronabeauftragte Frau Kristin Tams oder dessen Stellvertreter Herr Bernd Papendick

Gesundheitsgarantie:

Wir unternehmen alles, um unseren Beitrag zum Kampf gegen das Corona-Virus zu leisten und haben folgende

- verstärkte Hygiene und Desinfektion unseres Hauses in kurzen Intervallen
- nochmalige Schulung unserer Mitarbeiter zur Einhaltung aller Hygienestandards
- Bereitstellung aller erforderlichen Materialien für die sichere Durchführung der Arbeiten
- Sicherstellung des reibungslosen Funktionierens dieser Sicherheitsmaßnahmen

Eingang:

- Desinfektionsspender aufstellen
- Eingangstüren weitestgehend geöffnet lassen
- Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen
- Zutritt steuern - Abstandsmarkierungen setzen
- Gäste müssen ihre Garderobe selbst ablegen
- Häufiges Desinfizieren der Handgriffe

Hotel & Restaurant



Große Straße 92 · 24855 Jübek/Schleswig
Telefon 04625 - 8222-0 · Fax 8222-10
info@hotel-goos.de · www.hotel-goos.de

Rezeption:

- Eingangstüren offen stehen lassen, Desinfektionsspender aufstellen
- Kontaktbereich am Empfangstresen durch eine Glasscheibe trennen
- Beim Gästekontakt FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen, sowie auch wenn die Gäste zum Zimmer begleitet werden
- Abstandsmarkierung vor der Rezeption, Warteschlangen vermeiden
- Angabe der vollständigen Daten (Adresse Privat + Firma + Tel.) bei Buchung / Meldeschein online
- Alle Gegenstände, die vom Gast benutzt werden, müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden
Türen, Türgriffe und Handlauf desinfizieren
- Zimmerschlüssel und Meldeschein kontaktlos übergeben (Handschuhe)
- den Gast informieren über Verhaltensregeln und Aushängen für jedermann ersichtlich
- Check In / Check Out: Mindestabstand von 1,50 m von Gast zu Mitarbeiter einhalten
- Gäste müssen gefragt werden, ob und zu welcher Uhrzeit sie zum Essen kommen möchten (Tischreservierung ist Pflicht)
- Check Out: Schlüssel vom Gast in eine Box legen und desinfizieren
- Tastatur, Maus, Bildschirm, Kasse und Telefon (alle) regelmäßig reinigen und desinfizieren

Zugang für Gäste zum Hotel:

- Vor Check-in ist ein gesonderter Beherbergungsvertrag (siehe Anhang) vom Gast zu unterschreiben
- vor Check-in ist ein nicht älter als 48 Std. Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorzuweisen
- Der Antigen Schnelltest ist alle 72 Std. zu wiederholen und vorzuzeigen an der Rezeption
- Für betreten der Gastronomie gelten die gleichen Richtlinien wie für Restaurantgäste
- Die Bestimmungen aus dem gesonderten Beherbergungsvertrag werden vom Personal kontrolliert und durchgesetzt
- FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen

Frühstück:

- Tischfrühstück oder Zimmerfrühstück, Kaffeeservice in Einzelportionen
- nicht mehr zwischendurch abräumen, Abräumstation separat
- Plätze werden zugewiesen, Frühstück unter Regeln wie im Restaurant
- öffentliche WC's meiden und Hotelzimmer nutzen

Verhalten der Mitarbeiter:

- jeder Mitarbeiter muss mindestens 2x Wöchentlich einen negativen Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorweisen (Kontrolle durch Testbeauftragten)
- Vor Arbeitsantritt Hände waschen und desinfizieren, Arbeitskleidung täglich reinigen
- während der Arbeitszeit regelmäßiges Händewaschen mit Seife
- Zwischen den Mitarbeitern Abstand halten, Körperkontakt vermeiden
- Nicht ins Gesicht oder Haare fassen, Beim Gästekontakt FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen
- Regelmäßige Schulung HACCP und Infektionsschutz für alle Mitarbeiter
- Feste Arbeitsbereiche einteilen • Kassenbereich immer nur von einem MA zu nutzen

- Gäste auf Verhaltensregeln hinweisen, Bestellung mit mind. 1,50 m Abstand aufnehmen
- Während des direkten Servierens nicht reden, erst wieder mit Abstand
- **Abräumen:** sofort danach die Hände waschen

Verhalten im Restaurant/ Küche:

- Kontrolle der Registrierung in der „Luca App“, Kontrolle der Hygienestandards
- Arbeitsbereiche entzerrern, getrennte Arbeitsbereiche, Mindestabstand von 1,50 m
- Arbeitsmaterialien heiß waschen
- Nach jedem Arbeitsgang werden Messer und Bretter heiß abgewaschen
- Alle Oberflächen regelmäßig zwischenreinigen und desinfizieren
- Alle Türklinken, Oberflächen, Stuhllehnen, Kassenschilder, EC-Gerät, Portemonnaie desinfizieren
- Besteck, Gläser und Papierserviete mit (Service)Handschuhen eindecken
- Speise- und Getränkekarten nach Benutzung sofort desinfizieren
- Tische und Stühle nach Gebrauch desinfizieren
- Keine Menagen auf die Tische, auf Wunsch bringen, danach sofort desinfizieren
- im Abwasch: Schmutziges und sauberes Geschirr strikt trennen

Etage/Houskeeping:

- Mitarbeiter in einzelnen Räumen arbeiten lassen, damit sich die Wege nicht kreuzen
- Häufiges Desinfizieren von Türklingen, Lichtschaltern, Handläufe, Kontaktflächen, Amaturen, Spültaste
- Häufiges Lüften, vor und nach dem säubern, Fenster erst bei Arbeitsende schließen
- Abreise: nach der Reinigung = Desinfizieren aller Oberflächen und Mineralwasserflaschen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent trennen
- Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer wechseln
- Beim Gästekontakt FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen

Zugang für Gäste zum Restaurant:

- Voraussetzung zum Eintritt ins Restaurant ist ein Tagesaktueller Antigen Schnelltest (Kein Laien Selbsttest), also nicht älter als 24 Std.
- sofortige Kontrolle und Dokumentation erfolgt durch Restaurantmitarbeiter - Im Vorfeld ist telefonisch ein Tisch zu reservieren
- Eingang an der Terrasse / Hoteleingang nutzen, Mindestabstand von 1,5 Meter zu anderen Personen
- FFP2 oder medizinische Mund/Nasenbedeckung tragen, beim Eintreten bis zum Tisch und beim Verlassen des Tisches bis zum Ausgang
- Desinfektionmittel am Eingang nutzen
- Gäste werden vom Personal an den Tisch gebracht (max. 5 Personen aus 2 Haushalten)
- Gäste Kontaktdaten werden über die „Luca App“ erfasst (ggf. vom Personal durchzuführen)
- Speisekarten sind schon am Tisch, nach jedem Gebrauch werden diese desinfiziert
- Mindestabstand von 1,50 m von Stuhlrücken zu Stuhlrücken
- Ab 23.00 Uhr kein Alkoholausschank und geschlossen
- Kartenzahlung kontaktlos nach Möglichkeit
- Beim Toilettengang Mund/Nasenschutz tragen
- Verlassen des Restaurants durch den Eingang in Richtung Saal
- Warteschlangen vermeiden
- der Gast hängt die Garderobe selbst auf
- häufiges Lüften und pro Raum 1-2 Luftreiniger nutzen
- nur Tellergerichte (kein Plattenservice oder Buffets)
- kleines, regionales, wechselndes Angebot
- Getränketablett anreichen oder hinstellen = Gast nimmt sich selbst
- Gäste dürfen nicht gleichzeitig den WC Bereich aufsuchen

Toilette:

- Seifen und Desinfektionsspender und Papierhandtücher
- Häufigere Reinigungsintervalle und dokumentieren
- Häufiges Desinfizieren von Oberflächen, Türklingen, Amaturen, Bedienknäufe
- Pissoirs nur jedes zweite benutzbar

Terrasse:

- Im Vorfeld ist telefonisch ein Tisch zu reservieren
- Terrassenmöbel mit 1,50m Abstand aufstellen
- Gäste werden vom Personal an den Tisch gebracht (max. 10 Personen aus 10 Haushalten)
- Gäste Kontaktdaten werden über die „Luca App“ erfasst (ggf. vom Personal durchzuführen)
- Regeln wie im Restaurant