

## Hygienekonzept und Arbeitsschutzmaßnahmen ab 22.11.2021

**Alle Rechtsverordnungen sind einzuhalten!!**

Bitte tragen Sie einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz vom/zum Tisch, danke 😊

### Eingang/Lobby

- Desinfektionsspender weiterhin aufstellen
- Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen
- Kontaktflächen nach jeder Benutzung reinigen und desinfizieren
- Häufiges Desinfizieren der Handgriffe
- Warteschlangen vermeiden

### Buchungen- Hotel

- Buchungen sollten online, telefonisch, oder per Email vorgenommen werden
- Name, Telefonnummer, Email muss aufgenommen werden
- Gast akzeptiert mit Buchung die aktuell geltenden Hausregeln

### Restaurant

- Reservierung (auch kurzfristig) erforderlich, per Email, Telefon, online oder persönlich
- Küchenzeiten 18:00 bis 21:00 Uhr
- 2-G-Regel: Alle Restaurantgäste benötigen entsprechenden Nachweis
- Lüftungen in allen Räumen sind eingeschaltet, wo es geht wird stoß-gelüftet
- Zusätzliche Luftfilterung durch mobiles Gerät

### Tagungen

- können stattfinden

### Toiletten

- Seifen-, Desinfektionsspender und Papierhandtücher
- Häufigere Reinigungsintervalle
- Häufiges Desinfizieren von Türklinken & Armaturen

### Frühstück

- Büffet (mit Maskenpflicht), Gäste nach Frühstückszeit fragen
- Täglich Tischplan erstellen und Gast zum Tisch begleiten
- Händedesinfektion steht am Eingang bereit
- Kaffeeservice in Einzelportionen, nur silberne Kannen, da diese in die Spüle können
- Kaffee steht schon auf den Tischen
- Tisch nach Gästebesuch desinfizieren

### Rezeption

- Eingangstür offenstehen lassen
- 2-G-Regel: Nachweis mit Personalausweis wird kontrolliert.
- Check In /Check Out: Abstand Gast zu Mitarbeiter einhalten
- Zusätzlicher Spuckschutz an Rezeption aufgestellt
- berührte Oberflächen reinigen und desinfizieren
- Digitale Prozesse bevorzugen, bei Anreise abkassieren
- Check Out: Schlüssel in Desinfektionsmittel legen vom Gast
- 2 Körbe mit Kugelschreibern, 1 x desinfiziert, 1 x gebraucht
- Quick-Check out kann bis 24 h vor Abreise digital an Rezeption geschickt werden.

### Etage/Housekeeping

- Mitarbeiter bekommen „eigene Zimmer“
- Nach Betreten des Zimmers: als erstes Fenster breit auf und lüften!
- Häufiges Desinfizieren von Türklinken, Lichtschaltern, Handläufe
- Häufiges lüften, auch nach dem Säubern, Fenster erst bei Arbeitsende schließen
- Abreise: nach der Reinigung = Desinfizieren aller Oberflächen, Wasserkocher und Flaschen in Minibar
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent trennen
- Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer neu!!!
- Maske tragen, wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann!
- Quarantänezimmer: frei lassen - lüften!! Es wird mit dem Gesundheitsamt geklärt, ob eine qualifizierte Reinigung notwendig ist.

### Wellnessbereich

- Hat geöffnet für Kosmetik und Massageanwendungen
- Wellnessgäste benötigen den vollen Impfschutz oder die Genesung (Nachweise!)
- Die Sauna kann genutzt werden

### Bar

- Öffnungszeiten wie Restaurant

### Mitarbeiter

- Mitarbeiter die nicht geimpft oder genesen sind, müssen täglich ein negatives Testergebnis vorlegen
- Dies muss dokumentiert werden und vom Mitarbeiter unterschrieben werden