

Schutz- und Hygienekonzept

Hotel-/Gastronomiebetrieb „Zum Stern“

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

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Inhaber Mario Borschel

Tel. / E-Mail: 05656-4014/ post@erlebnishotel.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen sicher
- Wir stellen sicher, dass unser Gäste eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. stellen wir diese zur Verfügung
- Wir haben ein Lüftungskonzept erstellt
- Wir tragen dafür Sorge, dass unser Personal eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- Wir stellen sicher, dass Hotelzimmer nur von Personen bezogen werden, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Betrieb fern
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- ✓ Wir unterweisen unsere MitarbeiterInnen und Gäste über die Abstandsregeln
- ✓ Wo möglich haben wir Laufwege als Einbahnstraßen markiert
- ✓ Wir steuern den Zutritt/Eintritt durch Schilder „Sie werden platziert“
- ✓ Wir weisen die Gäste durch das Personal ein
- ✓ Wir verzichten auf die Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
- ✓ Wir nutzen auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- ✓ Wir vermeiden Warteschlangen durch Vorabreservierung
- ✓ Das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ist nur den Personen gestattet, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- ✓ Gruppenübernachtungen sind nicht möglich
- ✓ Wir besetzen keine Tische in hochfrequentierten Bereichen

- ✓ Wir kennzeichnen bzw. entfernen Tische und Stühle die nicht besetzt werden dürfen
- ✓ Wir haben einen Aushang von Hinweisschildern
- ✓ Wir kontrollieren die Einhaltung der Abstandsregeln
- ✓ Wir bitten um die Vereinbarung von Ankunftszeit, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- ✓ Unsere Gäste haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden
- ✓ Unser Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- ✓ Wir beschäftigen MitarbeiterInnen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände möglich ist
- ✓ Wir geben Schulungen für MitarbeiterInnen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
- ✓ Wir gewährleisten die Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für MitarbeiterInnen und ggfs. für unsere Gäste

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- ✓ Unsere Beschäftigten sind aufgefordert mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- ✓ Die betroffenen Personen sind aufgefordert, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- ✓ Wir treffen Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht
- ✓ Gästen mit Verdachtssymptomen haben keinen Zutritt
- ✓ Wir stellen Schnell bzw. Selbsttests zur Verfügung
- ✓ Bei Gästen, welche die die Vorschriften nicht einhalten, werden wir konsequent von unserem Hausrecht Gebrauch machen
- ✓ Zur Kontaktnachverfolgung nutzen wir die Datenerfassung über die Luca-App

4. Handhygiene

- ✓ Wir haben Anleitungen zur Handhygiene ausgehangen
- ✓ Wir stellen Spender mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion bereit
- ✓ Wir führen Unterweisungen der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulungen der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen durch
- ✓ Wir stellen hautschonende Seife
- ✓ Wir haben Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung bereitgestellt
- ✓ Beachten Sie unsere Hinweise auf Hautpflege

5. Reservierung durch den Gast

- ✓ Durch die vorab Reservierung der Gäste, kontrollieren wir unsere Kapazitätsgrenzen
- ✓ Wir lassen die Direktannahme von Gästen nur im Ausnahmefall zu, wenn Warteschlangen vermieden werden können
- ✓ Wir erheben Gästedaten pro Gästegruppen müssen diese von einer Person erhoben werden
 - Zu erhebende Gästedaten sind: Vor- und Familienname, Telefonnummer, Anzahl der Gäste, Zeitraum des Besuchs, Namen der Begleitpersonen
- ✓ Wir bewahren die erfassten Daten einen Monat auf
- ✓ Wir haben einen Aushang über die Datenschutzverordnung nach Artikel 13 DSGVO im Eingangsbereich zu Ihrer Information
- ✓ Wir erstellen Tischpläne und legen Gästelisten an
- ✓ Bei einer höheren Frequenz kann es zur möglichen Beschränkung der Aufenthaltsdauer kommen, zur Verringerung des Infektionsrisikos
- ✓ Wir vereinbaren Ankunftszeiten mit den Gästen, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
- ✓ Wir informieren unsere Gäste eine Mund- und Nasen-Bedeckung mitzubringen

6. Am Eingang

- ✓ Wir steuern den Zutritt/Eintritt durch Schilder „Sie werden platziert“
- ✓ Wir weisen die Gäste durch das Personal ein
- ✓ Wir verzichten auf die Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
- ✓ Wir weisen die Gäste darauf hin, dass bei Vorliegen von COVID-19 assoziierten Symptomen jeglicher Schwere oder bei Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen eine Bewirtung nicht möglich ist
- ✓ Wir informieren unsere Gäste über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und Reinigung der Hände
- ✓ Wir haben Desinfektionsspender am Eingang bereitgestellt
- ✓ Wir weisen darauf hin, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur denjenigen Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts)
- ✓ Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch
- ✓ Wir haben einen Aushang der Regeln vor Betreten des Betriebs sichtbar angebracht

7. Beim Check-In

- ✓ Wir bitten die Gäste Ihre Ankunftszeit mit uns zu vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
- ✓ Wir beschränken Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z.B. Stifte, Meldeschein) auf das Notwendigste und reinigen bzw. wechseln diese nach jeder Benutzung aus

8. Im Restaurant

- ✓ Wir halten den Abstand von 1,50 m zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen ein.
- ✓ An einem Tisch dürfen sich nur Personen aufhalten, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts, Familien)
- ✓ Wir haben ein Lüftungskonzept erstellt
- ✓ Wir kennzeichnen bzw. entfernen Tische und Stühle die nicht besetzt werden dürfen
- ✓ Wir arbeiten bei Veranstaltungen mit Vergabe von Tischnummern
- ✓ Wir bewirten unsere Gäste am Tisch, keine Selbstbedienung
- ✓ Bei Bedarf reichen wir dem Gast Desinfektionstücher am Platz
- ✓ Wir nutzen auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- ✓ Wir verzichten auf Tischwäsche bzw. wechseln nach jeder Belegung
- ✓ Wir verzichten weitgehend auf Tischdeko bzw. reinigen diese nach jedem Gastwechsel
- ✓ Wir verzichten auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen und reichen diese gereinigt auf Anfrage
- ✓ Wir verzichten auf mehrseitige Speisekarten und nutzen laminierte Speisekarten
- ✓ Unsere laminierten Speisekarten zur Mehrfachanwendung werden nach jedem Gebrauch desinfizieren
- ✓ Wir bieten unseren Gästen Papierservietten an
- ✓ Wir bringen Ihr Besteck nach Bestellung auf Teller an den Tisch
- ✓ Für Veranstaltungen werden Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindeckt
- ✓ Wenn möglich stellt unser Servicepersonal das Getränktablet auf den Tisch und lässt die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen
- ✓ Wir bieten ausschließlich Tellergerichte im À-la-Carte ohne Beilagenschalen
- ✓ Unser Personal wäscht/desinfizieren sich nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- ✓ Wir ermöglichen kontaktloses bezahlen per EC-Karte, Kreditkarten und Apple Pay
- ✓ Unsere Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig desinfizieren
- ✓ Wir besetzen Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht
- ✓ Wir reinigen nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle

9. Toilette

- ✓ Wir haben eine engmaschige Reinigungsfrequenz
- ✓ Wir haben Seifen- und Desinfektionsspender aufgestellt
- ✓ Wir nutzen keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern setzen Handtuchspender mit Papierhandtüchern ein
- ✓ Bei hoher Frequenz verkürzen wir die Reinigungszyklen
- ✓ Wir desinfizieren die Türklinken und Armaturen

- ✓ Es gibt eine Sperrung jedes zweiten Urinals
- ✓ Wir bitten um Beachtung des Mindestabstands

10. Auf der Terrasse/Außengastronomie

- ✓ Wir haben eine Begrenzung der Besetzung Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- ✓ Wir haben keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen, wir bringen Ihr Besteck nach Bestellung auf Teller an den Tisch

11. Zimmer, Öffentliche Einrichtungen und Schwimmbäder

- ✓ Wir achten in allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche) auf die Einhaltung der Abstandsregeln zwischen Personal und Gästen sowie der Gäste untereinander
- ✓ Bei der Zimmerreinigung werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten
- ✓ Jede Wohneinheit verfügt über eine eigene Sanitäreinrichtung
- ✓ Wir führen die Reinigung der Gäste- und Gemeinschaftszimmer in Abwesenheit der Gäste durch, um Kontakte zu vermeiden
- ✓ Bei den Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden, erfolgt nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung. Das gilt auch in anderen Bereichen
- ✓ Die Nutzung von zugehörigen Sauna - und Fitnessbereichen richtet sich nach der für solche Einrichtungen geltenden Rechtslage
- ✓ Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der für diese Anwendungen geltende Rechtslage und sind bei Herrn Röhrig zu erfragen

12. In der Küche

- ✓ Wir haben Arbeitsbereiche entzerrt
- ✓ Wir achten auf die Einhaltung Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern oder das tragen von Mund- und Nasen-Bedeckungen
- ✓ In dem Spülbereich wird natürlich auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet
- ✓ Die Arbeitsmaterialien werden häufiger mit heißem Wasser reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt
- ✓ Wir achten auf regelmäßiges Lüften bei natürliche Lüftung

13. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- ✓ Wir verzichten auf Körperkontakt, was bedeutet kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- ✓ Wir kommunizieren mit Mindestabstand
- ✓ Sollte wir den Mindestabstand nicht einhalten können, ist die Mund- und Nasen-Bedeckung zu tragen, für unsere Service-MitarbeiterInnen ist diese verpflichtend
- ✓ Unser Personal wird beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen

- ✓ Wir beachten die Niesedikette
- ✓ Selbstverständlich ist für uns häufiges, gründliches Händewaschen

14. Arbeitsprozesse

- ✓ Abstandsgebote von 1,50 m wird beachtet, auch unter MitarbeiterInnen
- ✓ Über die Dringlichkeit der Einhaltung der Hygienemaßnahmen im privaten Bereich ist das Personal informiert, da die Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft besteht
- ✓ Wir bieten unseren Gästen Abholangebote (To-Go) an
- ✓ Wir versuchen Homeoffice zu ermöglichen
- ✓ Wir versuchen den Service ohne häufiges Nachfragen zu ermöglichen:
- ✓ Wir machen Tischpläne und versuchen Speisen und Getränke ohne Sprechen zu servieren
- ✓ Wir bringen unseren Hotelgästen nach Möglichkeit Ihr essen auf Ihr Hotelzimmer

15. Umgang mit MitarbeiterInnen

- ✓ Wir haben Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixiert und für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- ✓ Wir schulen unsere Mitarbeiter: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- ✓ Wir führen regelmäßig Mitarbeitergespräche und informieren über die Lage im Betrieb
- ✓ Wir schulen unsere Mitarbeiter so, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- ✓ Unsere Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- ✓ Wir haben Verständnis, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten,
- ✓ Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Bereich arbeiten und es ist die Nutzung einer Mund-Nasen-Bedeckung erforderlich
- ✓ In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- ✓ Wir stellen genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung
- ✓ In den Umkleidekabinen sind Arbeitskleidung von privater Kleidung zu trennen
- ✓ Wir suchen gemeinsam mit unsern MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice)

16. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel-/Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- ✓ Wir stehen für die Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- ✓ Wir achten auf die Prüfung der Trinkwasserversorgung
- ✓ Wir veranlassen regelmäßig die Prüfung der Getränkeschankanlagen

- ✓ Wir dokumentieren die Überprüfung und ggfs. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- ✓ Wir lassen regelmäßige Kontrollen auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung Firma durchführen
- ✓ Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards
- ✓ Wir achten auf regelmäßige Belüftung der Räumlichkeiten
- ✓ Wir haben Aushänge der Hygieneregeln im gesamten Betrieb
- ✓ Wir sorgen für die regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Tische, Handkontaktflächen der Stühle, Lichtschalter)
- ✓ Wir achten auf eine Minimierung psychischer Belastungen durch Corona bei unseren Mitarbeitern

Grundsätzlich ist Folgendes einzuhalten:

- ✓ Strikte Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,5 Metern zwischen Gästen, Servicepersonal und im betrieblichen Ablauf
- ✓ Gäste haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Am Tisch und im Hotelzimmer darf diese abgenommen werden
- ✓ Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- ✓ Jeder Betrieb hat über ein Lüftungskonzept zu verfügen
- ✓ Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können
- ✓ Das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ist nur den Personen gestattet, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- ✓ Buffetangebote sind nicht per se verboten, allerdings an Auflagen gebunden
- ✓ Gästedaten müssen pro Gästegruppen von einer Person erhoben werden (siehe Punkt 5)
- ✓ Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden
- ✓ Informationsaushang am Eingang, dass Gäste mit Covid-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19 Fällen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind
- ✓ Festlegung von Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen (z.B. bei Fieber; s. RKI-Empfehlungen)
- ✓ Der Arbeitgeber ist verpflichtet eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und Maßnahmen hieraus abzuleiten

Burghofen, den 30.06.2020
Ort, Datum


Unterschrift Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in