

Hygienekonzept

zur Eindämmung eines Infektionsrisikos
im Hotel und der Gaststätte Heilemann

Vorwort

Unser Hygienekonzept ist für alle Mitarbeiter verbindlich. Wir stellen unser Hygienekonzept für alle Gäste offen und transparent zur Verfügung.

Unser Hygienekonzept soll Vertrauen schaffen und unsere Leitlinie während dieser außergewöhnlichen Zeit sein.

Wenn es die aktuelle Situation ermöglicht werden wir nach und nach einzelne Maßnahmen zurücknehmen und versuchen den Vor-Corona-Zustand wieder annähernd zu erreichen.

Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben sprechen Sie uns gerne an.

Maßnahmenkatalog

1. Desinfektion

1. Hand-Desinfektionsspender in den öffentlichen Bereichen
 1. Toilettenflur Gaststätte
 2. Toilettenflur Saal
 3. Eingangs-/Ausgangsbereich Gaststätte
 4. Eingangs-/Ausgangsbereich Hotel
2. Desinfektionsspender für das Personal
 1. Küche
 2. Theke
3. Desinfektion beim Gastwechsel im Restaurant
 1. Speise- und Getränkekarten werden ausgetauscht und desinfiziert
 2. Evtl. Tischdekoration wird ausgetauscht und desinfiziert
 3. Tischplatte wird desinfiziert
4. Regelmäßiges Desinfizieren nach Checkliste „Gastbereich Desinfizieren“
 1. Türgriffe im Gaststättenbereich
 2. manuelle Wasserhähne
5. Desinfektion des Kartenleseterminals nach jeder Benutzung
6. Desinfektion der zurückgegebenen Zimmerkarten
7. Desinfektionen auf der Etage bei Abreise
 1. Türklinken (Zimmer und Badezimmertür)
 2. Lichtschalter
8. Alle Mitarbeiter sind angewiesen sich regelmäßig die Hände zu Waschen oder zu desinfizieren.
Es wird auf die Hinweise der HACCP Schulung verwiesen.

2. Abstandsregeln

1. Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Tischen einhalten
2. Thekenbereich
 1. Es arbeitet nur noch ein Mitarbeiter hinter der Theken
 2. Leergut wird vom Personal von der Gästeseite auf der Theke abgestellt
 3. Die Getränkebestellungen werden nur von einer Thekenkraft bereit gestellt
 4. Das Tablett wird von der Servicekraft von der Theke (Gästeseite) abgeholt.
3. Hotelrezeption
 1. Es werden Abstandsaufkleber vor der Rezeption angebracht.
4. Mitarbeiterpausen
 1. Die Pausen werden nur noch bei Arbeitszeiten von mehr als 6 Stunden gewehrt.
 2. Die Mitarbeiter gehen einzeln in ihre Pause.

3. Servierregeln

1. Bereitstellung der Getränke erfolgt unter Reduzierung der Gefahrenquellen, z.B. werden keine Gläser am Trinkbereich angefasst.
2. Essensbestellungen werden mit Abstand am Tisch angekündigt und serviert
3. Getränkebestellungen werden als Tablett auf den Tisch gestellt und die Gäste nehmen sich die Getränke selbst.

4. Küchenbereich

1. Zubereitungsküche
 1. Alle Mitarbeiter sind dazu angehalten an ihren Posten zu arbeiten.
 2. Das Anrichten erfolgt von einer Küchenkraft
 3. Soweit möglich wird die Arbeitszeit entzerrt, d.h. Vorbereitungen nicht während des Restaurantbetriebes

5. Hotel

1. Reinigung Hotelzimmer

1. Der Reinigungsintervall der belegten Hotelzimmer wird von täglich auf alle 2 Tage angepasst.
2. Wenn gewünscht wird das Zimmer täglich gereinigt
3. Jede Reinigungskraft hat ihren festen Bereich

2. Frühstück

1. Der Frühstücksraum wird gemäß der Abstandsregeln (Punkt2) eingerichtet
2. Der Gast bestellt bei der Servierkraft sein Frühstück. Diese bereitet ein Tablett mit den Frühstücksbestandteilen des Gastes zu und stellt ihm dieses zu Verfügung.
3. Nach dem Frühstück wird der Abfall entsorgt, das Geschirr und Tablett gespült und der Tisch desinfiziert.

6. Masken

1. Alle Mitarbeiter mit Gastkontakt tragen eine Mund-Nasen-Maske
2. Die Masken werden vom Betrieb gestellt
3. Die benutzten wiederverwendbaren Masken werden täglich mit mindestens 60°C gewaschen
4. Die benutzten Einwegmasken werden entsorgt

7. Zahlungsvorgänge

1. Bargeldlose Zahlungen werden bevorzugt, weiteres dazu Punkt 1.5
2. Gäste werden gefragt ob sie eine ausgedruckte Rechnung wünschen
3. Rechnungen und Wechselgeld wird auf den Tisch gelegt (nicht in die Hand der Gäste)

8. Arbeitsgeräte

1. Jeder Mitarbeiter trägt min. einen Kugelschreiber mit Kunststoffspitze
2. Mit dem Kugelschreiber wird die Touchkasse und die Touch-Kaffeemaschine bedient.
3. Die Hotel-PC`s und Telefone werden möglichs-te von einem Mitarbeiter bedient und nach Schichtende Desinfiziert.
4. In der Küche werden die Arbeitsgeräte unmittelbar nach Verwendung gereinigt

9. Rückverfolgbarkeit der Gästeseite

1. Jeder Gast (Hausstand) muss sich anmelden.
 1. Wir erfassen bei Hotelgästen die Zimmernummer, daraus ergibt sich ein Gastname und eine Kontaktmöglichkeit über die Reservierung
 2. Bei Nicht Hotelgästen erfassen wir den Namen und eine Telefonnummer pro Hausstand
 3. Bei den Reservierungen erfassen wir die geplante Zeit des Eintreffens
 4. Die Zeit des Verlassens berechnen wir nach der Uhrzeit der Rechnungsstellung plus 15 Minuten.

10. Kinder

1. Unsere Spielecke im Haus wird gesperrt
2. Kinder erhalten Buntstifte und Papier zum mitnehmen

Alle Mitarbeiter sind verpflichtet sich an dieses Hygienekonzept zu halten. Zuwiderhandlungen werden mit einer mündlichen Ermahnung geahndet, wiederholte Zuwiderhandlungen werden schriftlich abgemahnt.

Unsere Gäste werden über die Erfordernisse informiert und bei Bedarf aktiv angesprochen. Sollte die Ansprache keine Einsehen bringen wird vom Hausrecht Gebrauch gemacht.