

Hygienekonzept

zur Eindämmung eines Infektionsrisikos
im Hotel und der Gaststätte Heilemann

3. Version gültig ab April 2021

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*
 2. Tischplatte wird desinfiziert*
 3. Auf Tischdekoration wird verzichtet*
4. Regelmäßiges Desinfizieren nach Checkliste „Gastbereich Desinfizieren“*
 1. Türgriffe im Gaststättenbereich*
 2. manuelle Wasserhähne*
5. Regelmäßige Desinfektion des Kartenleseterminals
6. 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 1,5 Metern zwischen Personen die keinen gemeinsamen Tisch besetzen.

2. Thekenbereich
 1. Es werden Abstandsaufkleber vor der Theke angebracht.
 2. Die Thekenbestulung ist entfernt worden.
3. Sanitärbereich
 1. jedes 2. Urinal ist gesperrt
4. Hotelrezeption
 1. Es werden Abstandsaufkleber vor der Rezeption angebracht.
5. 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*

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 und Saunabereich

1. Jede Reinigungskraft hat ihren festen Bereich

2. Frühstück

1. Der Frühstücksraum wird gemäß der Abstandsregeln (Punkt2) eingerichtet
2. Am Beginn des Frühstücksbuffets ist ein Desinfektionsspender angebracht und alle Gäste sind angehalten sich die Hände zu desinfizieren.
3. Das Frühstücksbuffet ist als Einbahnstraße aufgebaut.
4. Abstandsaufkleber sind an allen kritischen Punkten angebracht.
5. Nach dem Frühstück wird der Abfall entsorgt, das Geschirr und Tablett gespült und der Tisch desinfiziert.

~~3. Sauna~~

- ~~1. Unser Saunabereich wird maximal 1x täglich vermietet.~~
- ~~2. Der Saunabereich wird am Tag nach der Benutzung gründlich gereinigt.~~
3. Unser Saunabereich ist zur Zeit gesperrt.

6. Masken

1. Mitarbeiter

1. Alle Mitarbeiter tragen eine Mund-Nasen-Maske während der Arbeitszeit
 2. Eine Ausnahme von der Maskenpflicht besteht nur in Ausnahmefällen wenn alleine gearbeitet wird.
 3. Die Masken werden vom Betrieb gestellt
 4. Die benutzten Einwegmasken werden entsorgt
2. Gäste
1. Unsere Gäste brauchen am Tisch keinen Mundschutz tragen*
 2. Beim bewegen im öffentlichen Bereich ist ein Mundschutz zu tragen
 3. Beim Zuwiderhandeln werden die Gäste von unseren Mitarbeitern zum Maske tragen motiviert.

7. Zahlungsvorgänge

1. Bargeldlose Zahlungen werden bevorzugt, weiteres dazu Punkt 1.5
2. 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. In der Küche werden die Arbeitsgeräte unmittelbar nach Verwendung gereinigt

9. Rückverfolgbarkeit der Gäste*

1. Restaurant
 1. Unsere Gäste müssen einen Registrierungsformular ausfüllen oder siehe Punkt 9.3
 1. Folgende Daten müssen vom Gast und pro Haushalt eingetragen werden:
Name(n), Vorname (n), Straße, PLZ, Ort und Telefonnummer
 2. Wir ergänzen die Daten um Datum, Uhrzeit, Personenanzahl und Tischnummer
 3. Die Daten werden für 3 Wochen aufbewahrt und danach vernichtet.
 4. Der Gast kann der Vernichtung widersprechen und wir verwenden die Daten beim nächsten Besuch wieder. Dann erhält der Gast eine Gästenummer. Bei der nächsten Reservierung wird die Gästenummer, Datum, Uhrzeit, Personenanzahl und Tischnummer notiert.
 5. Das Verlassen des Restaurants berechnen wir durch die Uhrzeit der Rechnung plus 15 Minuten.
 2. Hotelfrühstück
 1. Jeder Gast füllt einen Meldeschein aus. Auf diesem sind unter anderem Name, Vorname, Straße, PLZ, Ort und Telefonnummer erfasst.
 2. Wir ergänzen die Angaben um die Zimmernummer
 3. Wenn ein Gast zum Frühstück erscheint wird die Uhrzeit und Zimmernummer notiert.
 4. Im Regelfall bleiben die Gästen 30 Minuten, wenn sie länger bleiben wird dies notiert.
2. Sauna

1. Im Saunabereich liegt ein Registrierungsformular aus, dies wird nach der Saunabennutzung zu den Hotelmeldescheinen gelegt.
3. Wir führen parallel eine digitale Kontaktnachverfolgung ein. Wenn unser Gast sich digital registriert entfällt das Registrierungsformular.
 1. Als Softwarelösung setzen wir die Luca-App ein.

10. Kinder*

1. Unsere Spielecke im Haus wird gesperrt
2. Kinder erhalten Buntstifte und Papier zum mitnehmen
3. Bei unserem Außen Spielplatz gelten die selben Regeln wie auf öffentlichen Spielplätzen.

11. Außen Gastronomie*

1. Wir fördern aktiv die Nutzung unserer Terrasse
 1. Dazu schaffen wir einen große überdachte Bereich (Markise) um auch bei Regen unseren Gästen ein angenehmes Erlebnis zu schaffen.
2. Unsere Trassenmöbel sind entsprechend den Abstandsregeln Punkt 2 aufgestellt
 1. Unsere Mitarbeiter achten darauf das die Abstände eingehalten werden.

12. Schnelltest

1. Wir stellen allen Mitarbeitern einen Schnelltest pro Woche zur Verfügung. Bei dem Test handelt es sich um einen Selbsttest der vom Mitarbeiter alleine durchgeführt werden kann.
 1. Der Mitarbeiter, der das Testangebot annehmen möchte trägt sich bei Entnahme eines Tests in die entsprechende Liste zur Dokumentation ein.
 2. Bei einem positiven Testergebnis begibt sich der Mitarbeiter sofort in Isolation und informiert das Gesundheitsamt und den Arbeitgeber.

13. Lüftung*

1. Wir lüften unsere Räumlichkeiten im Restaurantbereich regelmäßig durch öffnen der Fenster und der Türen.
2. In unseren Sanitäranlagen werden dauerhaft die Fenster zum lüften während der Öffnungszeiten geöffnet.
3. Auf unseren innen liegenden Kegelbahnen nutzen wir die vorhandenen Lüftungsanlagen.
4. In unseren Sälen nutzen wir unterstützende die vorhandenen Lüftungsanlagen.

* Gilt nur wenn entsprechende Bereiche geöffnet werden dürfen.

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.

Ich habe das Hygienekonzept verstanden und werde mich daran halten:

Datum

Name

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>