

Hygienekonzept Corona

aktualisierte Fassung vom 24.05.2020

Schumann & Sommer KG Gaststätten- und Hotelunternehmung mit SPA

Grundsätzliches:

Mit diesem Hygienekonzept soll eine Weiterverbreitung des Corona-Virus in unserer Unternehmung verhindert werden, indem Gäste und Personal vor Übertragungen geschützt sind. Den Gästen ist Vertrauen in unser Unternehmen zu vermitteln, indem vom Personal diese Maßnahmen sichtbar konsequent umgesetzt werden.

Personal

- Alle Mitarbeiter/Innen müssen täglich bei Dienstantritt Symptomfreiheit erklären und durch Unterschrift dokumentieren. Zur objektiven Kontrolle ist von jedem Mitarbeiter durch einen anderen Mitarbeiter mittels Fernthermometer die Körpertemperatur festzustellen und ebenfalls zu dokumentieren.
- Mitarbeiter/Innen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z. B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) sollen sich unaufgefordert einem Arzt vorstellen. Wenn andere Mitarbeiter dennoch auffällige Symptome bemerken, ist die Geschäftsleitung zu informieren. Die Geschäftsleitung prüft, ob der betreffende Mitarbeiter aufgefordert wird, das Unternehmen zu verlassen und einen Arzt aufzusuchen.
- Pausen sind unter Einhaltung des Sicherheitsabstandes zu machen.
- Die Umkleide- und Sanitärräumen dürfen ebenfalls nur unter Einhaltung des Sicherheitsabstandes betreten werden.
- Dem häufigen Händewaschen und ggf. Desinfizieren ist der Vorzug gegenüber dem Tragen von Einmalhandschuhen zu geben.

Umgang mit den Gästen

- generell ist Abstand zu halten, jeder Körperkontakt ist unzulässig, bei Unterschreitung des Mindestabstandes sind zwingend MNS zu tragen.
- Die Gäste sind bei Erfordernis auf die Einhaltung der Sicherheitshinweise, Hygiene- und Verhaltensregeln zu ermahnen. Wenn sich Gäste weigern, diese Hinweise zu beachten, sind diese Gäste unter Verweis auf das Hausrecht zum Schutz der anderen Gäste und Mitarbeiter aus dem Haus zu weisen. Notfalls mit polizeilicher Hilfe.

Kommunikation

- Alle Mitarbeiter mit Gästekontakt werden zu diesen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert.

- Die festgelegten Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich zu fixieren und allen Mitarbeitern persönlich zu übermitteln. Außerdem sind die wichtigsten Regeln in den Umkleideräumen gut sichtbar anzubringen.
- Weitere Teambesprechungen und Belehrungen werden bei Erfordernis, z.B. bei allen Änderungen der Situation, operativ festgelegt.
- Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitarbeiter im gleichen Haushalt wohnen.
- Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, die aktuellen Festlegungen der Geschäftsleitung zu beachten und umzusetzen.

1. Gasthof Herrenhaus

Eingangsbereich

- Vor jedem Eingang ist zur Bekanntgabe der Corona-Regeln eine Informationstafel mit Piktogrammen und Hinweisen aufzustellen. Hierdurch werden alle Gäste über die Verhaltenshinweise sowie die Schutz- und Hygienebestimmungen informiert.
- Alle Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z. B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) sind unter Verweis auf das Hausrecht und der Verantwortung für die anderen Gäste und Mitarbeiter aufzufordern, das Lokal zu verlassen.
- Bei Warteschlangenbildung muss auf den Abstand (mind. 1,5 m) zwischen den Gästen geachtet werden. Lange Warteschlangen sind zu vermeiden.
- Beim Begrüßen der Gäste ist nochmals darauf hinzuweisen, dass die auf der Informationstafel angeführten Hygieneregulungen zwingend einzuhalten sind und dass nur Personen aus maximal zwei Haushalte an dem gleichen Tisch sitzen dürfen.
- Um eine evtl. erforderliche Kontaktverfolgung zu erleichtern, sind die Gäste zu bitten, eine Daten-Registrierung im System Quandoo zu gestatten, soweit hier keine Reservierung erfolgt ist. Der Servicemitarbeiter nimmt dann diese Angaben im System auf.
- Desinfektionsspender sind an allen Eingängen bereitzustellen

Restaurant/Biergarten

- Gäste sind so platzieren, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen den Stühlen jedes Tisches nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird.
- Auch bei schwacher Frequenz sind alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästegruppen sicher zu stellen.
- Alle Mitarbeiter haben **beim Servieren und beim Abräumen zwingend einen MNS zu tragen**. Beim Servieren sollen generell **Servierhandschuhe verwendet werden**.
- **Bei der Begrüßung und Bestellaufnahme soll dagegen aus Gründen der Höflichkeit unter Einhaltung des Sicherheitsabstandes kein Mundschutz getragen werden**. Im Biergarten ist dabei auf die bestehende Windrichtung zu achten, d.h. der Mitarbeiter soll sich immer seitlich zum Luftzug aufstellen!

- Weil das Servicepersonal beim Abräumen mit evtl. von Gästen kontaminierten Gegenständen Berührung hat, sollten hierbei Handschuhe getragen werden. Bevor wieder Speisen oder Getränke serviert werden, müssen diese Handschuhe desinfiziert oder die Hände gründlich mit Seife gewaschen oder desinfiziert werden. Dies gilt ebenso nach jedem Kassieren.
- Die Speisekarte wird minimiert und laminiert, die Getränkekarte wird dem Gast in einer abwischbaren Mappe gegeben. Diese Karten müssen nach jedem Kundenkontakt gereinigt/desinfiziert werden.
- Tagesangebote werden immer auf Tafeln angeboten.
- Auf den Tischen sind keine Zuckerdosen, Salz- und Pfeffermühlen o.ä. Gegenstände zum allgemeinen Gebrauch zulässig. Wenn der Gast Zucker, Salz und/oder Pfeffer wünscht, wird eine entsprechende Portion in einem kleinen Glasschälchen am Tisch serviert (evtl. Reste werden entsorgt).
- Es dürfen nur solche Brotkörbe verwendet werden, die nach Benutzung in der Spülmaschine gereinigt werden können.
- Es dürfen keine Stoffservietten benutzt werden.
- Besteck und Gläser werden mit Servierhandschuhen eingedeckt.
- Gläser und Tassen sind nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.
- Gebrauchtes Geschirr und Besteck sind generell durch Spülmaschinen zu reinigen. Dabei sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten.
- Beim Spülen von Gläsern mit der Hand bzw. mit manuellen Spülgeräten ist zwingend warmes Wasser zu verwenden. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.
- Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.
- Buffetangebote zur Selbstbedienung sind unzulässig. Wenn ein Spuckschutz als Abgrenzung zu den Gästen vorhanden ist und die Speisen durch Mitarbeiter mit MNS ausgereicht werden, ist ein Büffet zulässig.
- Wo es möglich ist, sollte kontaktlos bezahlt werden. Nach jeder Kartenzahlung ist das EC-Gerät zu desinfizieren.
- Wenn mit Bargeld gezahlt wird, ist das Geld nicht direkt in die Hand zu nehmen, sondern über eine Ablage (z.B. Tablett) zu übernehmen bzw. zu überreichen.
- Die Kasse und das Tablett sind mindestens täglich vor Arbeitsbeginn zu desinfizieren.
- Die Gasträume sollten gut durchlüftet sein oder regelmäßig gelüftet werden (Belüftung im Abstand von ca. 30 Minuten für eine Mindestdauer von 5 Minuten).
- Tür- und Fenstergriffe sind abhängig vom Gästeaufkommen zu desinfizieren, mindestens aber 2 x je Schicht.

Toiletten/ Sanitärräume

- Händedesinfektionsmittel und Flüssigseife sind den Gästen zur Verfügung zu stellen.
- Es dürfen keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuchspender mit Einweg-Handtüchern oder fest installierte Heißlufttrockner genutzt werden.
- Die Toiletten werden regelmäßig gereinigt (mind. alle 6 Stunden) mit Nachweis (siehe Checkliste Toiletten). Die Reinigungszyklen sind mit Zeitangabe und Unterschrift der Reinigungskraft zu dokumentieren.
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3-Stunden Rhythmus (bei Bedarf häufiger)
- Anbringen von Hinweisen zum 1,50 m Abstand an Pissoirs
- Anbringen von Hinweisen zum „Richtigen und gründlichen Händewaschen“

Küchenbereiche

- Die Hände sind immer bei Eintritt in den Küchenbereich (z.B. auch nach Pausen) und nach einem Kontakt mit gebrauchtem Geschirr oder Verpackungen zu waschen.
- Die Arbeitsbereiche sollten nach Möglichkeit voneinander getrennt sein.
- Alle Arbeitsmaterialien sind regelmäßig heiß zu waschen und zu reinigen
- Die Arbeitskleidung ist täglich zu wechseln

2. Hotel + SPA

Rezeption

- Vor dem Eingang zur Rezeption ist zur Bekanntgabe der Corona-Regeln eine Informationstafel mit Piktogrammen und Hinweisen aufzustellen. Hierdurch werden die Gäste über die Verhaltenshinweise sowie die Schutz- und Hygienebestimmungen informiert.
- Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z. B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) sind aus der Lokalität zu verweisen.
- Beim Check-in-Prozess ist bis zur Aufstellung der bestellten Glas-Trennung zwischen Gast und Receptionist der Mindestabstand einzuhalten bzw. ein Mund- und Nasenschutz zu tragen.
- Beim Begrüßen der Gäste ist nochmals darauf hinzuweisen, dass die auf der Informationstafel angeführten Hygieneregeln zwingend einzuhalten sind und dass nur Personen aus maximal zwei Haushalten an dem gleichen Tisch (Frühstück, Terrasse u.ä.) sitzen dürfen.
- Warenauslage zur Selbstbedienung (Obstkörbe, Knabbergebäck o. ä.) ist gegenwärtig nicht zulässig.
- Zimmerschlüssel sind vor der Neu-Vergabe **für den Gast sichtbar** zu desinfizieren.
- Die Gäste sind nochmals über die Hygiene-Regelungen zu informieren und darauf hinzuweisen, dass eine kontaktlose Bezahlung gewünscht wird

Hotel

- Es sind 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfizieren.
- Bei Gastkontakt, wo der Mindestabstand nicht einzuhalten ist, muss zwingend ein Mund- und Nasenschutz vom Personal und den Gästen getragen werden.
- Die Hygiene- und Reinigungsstandards bei der Zimmerreinigung müssen konsequent eingehalten werden.
- Ausliegende Gegenstände im Zimmer wie Stifte oder Magazine sollten auf das notwendigste Minimum reduziert werden bzw. nach Benutzung ausgetauscht oder gereinigt werden. Tagesdecken sind zunächst nicht zu verwenden.
- Eine gemeinsame Hotelzimmernutzung ist grundsätzlich nur für Personen des eigenen Hausstands erlaubt.
- Der Frühstückraum ist so zu gestalten, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästen unterschiedlicher Tische gewährleistet ist.
- Vor jedem Eindecken der Tische sind die Tischflächen zu desinfizieren.
- Das Geschirr und Besteck wird generell vom Servicepersonal mit Servierhandschuhen ausgereicht.
- Grundsätzlich sind beim Umgang mit Lebensmitteln die allgemeinen Regeln der Lebensmittelhygiene bei der Zubereitung sowie der Abgabe von Lebensmitteln und der Hygiene des Alltags zu beachten.

SPA

- Der Betrieb der Sauna ist außer für SPA-Privat-Nutzung gegenwärtig nicht zulässig. Die Sonnenterrasse und der Schwimmteich kann von den Gästen bei Einhaltung der Abstandsregelung genutzt werden.
- Massagen -außer Gesichtsmassagen- können bei Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln wieder durchgeführt werden, wenn der Masseur und der Gast während der Massage einen MNS tragen.

aufgestellt:

Schumann 24.05.2020