



## Unser Hygienekonzept

### Eingangsbereich

- Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten stehen bereit.
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.
- Keine Entgegennahme der Garderobe.

### Gastronomische Einrichtungen

- Gäste werden so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50m zwischen Personen eingehalten wird, dabei auch „Schneisen“ für das Servicepersonal beachtet.
- Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst.
- Bei Verwendung von Spülmaschinen sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung eingehalten.
- Bei Spülen von Hand bzw. mit manuellen Spülgeräten wird warmes Wasser verwendet.
- Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet.
- Geschirr und Gläser werden vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet.
- Trockentücher werden häufig gewechselt und nicht von mehreren Personen benutzt.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden stets die Hände gewaschen oder desinfiziert.
- Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für ThekenmitarbeiterInnen und für Service-Personal
- Wo möglich wird kontaktlos bezahlt.
- Kassenoberfläche wird regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert.
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen, Ausgabe durch Personal.

### Toiletten / Sanitärräume

- Händedesinfektionsmittel und Flüssigseife werden zur Verfügung gestellt.
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuchspender.
- Engmaschige Reinigungsfrequenz mit Nachweis bei geöffnetem Restaurantbereich.
- Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3-Stunden-Rhythmus.
- Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m.

### Küchenbereich

- Arbeitsmaterialien werden heiß gewaschen und gereinigt.
- Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung, regelmäßiges Händewaschen.
- Mitarbeiter tragen Mund- Nasenbedeckung



## **Rezeption**

- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Rezeptionist.
- Mund- und Nasenschutz wird getragen oder mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko zu verringern.
- Zimmerschlüssel und –karten werden vor dem Neukodieren desinfiziert.
- Wo möglich kontaktlos bezahlen.

## **Auf der Etage**

- mind. 2-mal täglich werden Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfiziert.
- Bei Gastkontakt wird Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz getragen, sofern der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann.

## **Im Tagungsbereich**

- Veranstalter ist, wer zu der Veranstaltung einlädt.
- Der Veranstalter ist verpflichtet, eine Teilnehmerliste mit Kontaktdaten vor Veranstaltungsbeginn zu erstellen und diese jederzeit der zuständigen Aufsichtsbehörde vorlegen zu können.
- Für den Fall einer nachträglich identifizierten COVID-19 Erkrankung muss die Identifikation aller Teilnehmer gewährleistet sein
- Der Veranstalter ist verantwortlich, dass alle gesetzlich verpflichtenden Sicherheits- und Hygienemaßnahmen umgesetzt und von allen Teilnehmern zu jeder Zeit eingehalten werden.
- Es wird stets ein Abstand von 1,5m zwischen den Teilnehmern während der Veranstaltung im Veranstaltungsraum und generell in allen geschlossenen Räumen eingehalten.
- Generell werden Veranstalter vor Veranstaltungsbeginn hinsichtlich der gesetzlich zulässigen Bestuhlungs- und Abstandregelungen für die jeweilige Veranstaltung informiert.
- Auf eine ständige Durchlüftung wird geachtet.
- Alle Teilnehmer werden bei Betreten des Tagungsraumes auf die Hygieneregeln hingewiesen.
- Desinfektionsspender stehen bereit.
- Vor Beginn und während der Pausen werden die Tagungsräume stark gelüftet.
- Vor Beginn und während der Pausen werden alle stark frequentierten Gegenstände (z. B. Türklinken) desinfiziert.

## **Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen**

- Die Mitarbeiter wurden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wurde aktenkundig dokumentiert.
- Beim ersten Anzeichen einer Infektion wird dies gemeldet.
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe wird bereitgestellt.
- Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel werden zur Verfügung gestellt.



- Maßnahmen und Verhaltensregeln wurden schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.
- Die Maßnahmen wurden auf das jeweilige Objekt / Betriebskonzept angepasst.
  
- Kein Körperkontakt zum Gast, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
- Kommuniziert wird mit Mindestabstand.
- Gegenüber jedem Gast wird stets eine Mund- Nasenbedeckung getragen.
- In Armbeuge husten/niesen.
- Häufiges gründliches Händewaschen.