

# Corona Hygiene Konzept im Höerhof für Mitarbeiter (Stand 17.01.2022)

## Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang und im Toilettenbereich bereitstellen
- Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant –Plätze werden zugewiesen
- Alle Gäste sind verpflichtet, sowohl im Innen-als auch im Außenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen bis sie am Platz sitzen oder im Zimmer sind

## Im Restaurant und auf der Terasse

- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben
- Alle Gäste sind verpflichtet, sowohl im Innen-als auch im Außenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Erst wenn die zugewiesenen Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden.
- Alle Mitarbeiter in den öffentlichen Bereichen und bei Gästekontakt sind verpflichtet einen entsprechenden Mund-Nasen-Schutz, sowie weiße Servierhandschuhe zu tragen.
- Um den Gästefluss in gastronomischen Betrieben mit Sitzplätzen im Innen-und/ oder Außenbereich zu steuern, besteht eine Anmelde-bzw. Reservierungspflicht. (bei sog. „Spontanbesuchen“ ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend). Diese wird durch Einlasskontrolle, Reservierungen und/oder Schilder („Wait to be seated“ o.ä.) ergänzt. Dies dient auch zur Vermeidung von Wartezeiten und von „Begegnungsverkehr“. Der Mindestabstand der Gäste von mind. 1,5 Meter muss auch im Wartebereich sichergestellt werden.
- Am Eingang des Restaurants und vor Betreten des Gastraums muss eine gründliche Händedesinfektion der Gäste an gut erkennbaren Händedesinfektionsspendern stattfinden.
- Auf Buffetangebote (insbesondere Selbstbedienung) wird verzichtet. Stattdessen Tellerservice
- Speisen und Getränketafeln auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Speisen und Getränk selbst nehmen lassen

- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen oder desinfizieren bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett) wird auf das Notwendige beschränkt.
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken
- Die Bewirtung erfolgt ausschließlich durch Bedien-Service am Tisch. Das gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Buffets und Thekenverkauf sind nicht zulässig.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren.
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz
- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, mehr Abstand zwischen den Tischen

## Nachweis- und Dokumentationspflicht

- 2G Plus Regel - Wir dürfen unsere Gäste nur in unserem schönen Innenhof, im Restaurantinnenbereich und im Hotel begrüßen und bewirten, wenn folgendes erfüllt wird:
    - 3-fach geimpft
    - Oder
    - Genesen und 2 fach geimpft
    - Oder
    - 2 fach Geimpft + Schnelltest (24Stunden) / PCR Test (48 Stunden)
    - Oder
    - Genesen + Schnelltest (24Stunden) / PCR Test (48 Stunden)
    - Oder
    - Geimpft, genesen, geimpft
    - Oder
    - Frisch doppelt geimpft (maximal 3 Monate von der letzten Impfung)
    - Oder
    - Frisch genesen (maximal 3 Monate vom positive PCR Test)
    - Oder
    - Genesen und frisch einmal geimpft (maximal 3 Monate von der letzten Impfung)
  - Weiterhin müssen zur Nachverfolgung die Daten aller Gäste aufgenommen werden und Datenschutzkonform verarbeitet und *nach 4 Wochen* wieder gelöscht werden
- Beim Frühstück

- Individuelles Frühstück am Tisch anstatt Frühstücksbuffet. ■ Gäste werden platziert (keine festen Tische)
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeeservice in Kaffeekannen

## Auf der Toilette

- Desinfektionsspender im Toilettenbereich wird zur Verfügung gestellt
- Keine wiederverwendbaren Handtücher
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten

## In der Küche

- Hände waschen und desinfizieren vor Betreten der Küche
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Mund- und Nasenschutz tragen
- Kochmütze oder Haarnetz tragen
- Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

## An der Rezeption

- Es ist darauf zu achten, dass eine Maximalauslastung von 60% der Zimmer erreicht wird – Bei Stufe 1 (Vorgegeben durch das hessische Gesundheitsamt) und 75 % bei Stufe 2 (Vorgegeben durch das hessische Gesundheitsamt) – Stand 17.05.2021
- Eingangs- und Zwischentüren, wenn möglich, offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- Meldescheindaten werden möglichst vor der Anreise mitgeteilt.
- mit Plexiglaswand das Infektionsrisiko verringern
- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, sollten Fragen und Wünsche von Gästen möglichst nur über das Telefon erfolgen
- Mund- und Nasenschutz tragen (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal) und –Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone
- Nachweise wie oben beschrieben (Genesen oder Geimpft)

## Auf der Etage

- Keine tägliche Reinigung des Zimmers. Handtuch- und Bettwäschewechsel sowie Zwischenreinigung nur auf Wunsch
- Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach der nach der geltenden Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Hessen erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Zimmer beziehen.
- Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen desinfizieren
- Gläser und Zahnputzbecher werden in Gläserspülmaschine gereinigt
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und –Tücher sowie Wischmoppe nach jedem Zimmer austauschen
- Mund-und Nasenschutz tragen

## Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen / desinfizieren
- Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs-und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern.
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren