

Hygienekonzept Alter Landkrug

Ein- und Ausgang

- die Gäste werden umgehend in Empfang genommen und direkt zu ihren festgelegten Plätzen geführt
- keine freie Platzwahl möglich
- Gäste müssen beim Betreten und im Gebäude einen Mundschutz tragen. An dem zugewiesenen Tisch dürfen sie diesen ablegen
- Ein Desinfektionsspender steht für Gäste und Mitarbeiter in allen Eingangs- und Ausgangsbereichen bereit
- Hygiene- und Verhaltensregeln im Restaurant sind sichtbar
- Jacken und Mäntel mit an den Sitzplatz nehmen oder selbst an der Garderobe ablegen
- Je nach Witterung bleiben die Eingangstüren zu Stoßzeiten geöffnet
- Die Fußbodenmarkierung auf dem Flur zeigen die Laufrichtung an
- Personal trägt medizinischen Mund-Nasenschutz
- Personal macht 1x wöchentlich einen Corona-Schnelltest

Gastronomie/ Innenbereich

- Im Innen-Außenbereich der Gastronomie sind großzügige Abstände zwischen den Tischen eingehalten
- Regelmäßiges Lüften jedes Raumes wird durch viele Fenster ermöglicht
- Speisekarten sind laminiert und werden nach jeder Benutzung desinfiziert
- Speisekarten können auch am Handy per QR-Code eingesehen werden
- Menagen werden immer mit desinfiziert
- Es werden nur Einwegservietten benutzt
- Auf Tischdecken wird überwiegend verzichtet
- Um vollständige Desinfektion zu gewähren, wurden mit Desinfektion abwischbare Tische für Tagungen/Restaurant angeschafft
- Die Tische werden nach jeder Benutzung desinfiziert
- In jedem Raum steht ein Raumluftfilter-Gerät
- Eine regelmäßige Desinfektion von Türklinken, Handläufen und Armaturen wird zusätzlich zum bestehenden Reinigungsintervall aufgenommen
- Kartenzahlungen/Barzahlungen werden am Tisch vorgenommen, um Warteschlangen und Kreuzungen zu meiden
- Kontaktdaten werden von allen Gästen aufgenommen, aufbewahrt und nach 4 Wochen vernichtet
- Tischbelegung (Stand 17.5.21): 5 Personen aus 2 Haushalten exklusiv der Geimpften/Genesenen Personen, aber es darf die 2 Haushalte nicht überschreiben
- Tagung bis 50 Personen mit erweiterten, erhöhten Vorschriften erlaubt

Sanitäre Anlagen

- Seifenspender (kontaktlose Variante) sind in jeder Toilettenanlage vorhanden, Seife ist zur Reinigung und gleichzeitig mit Desinfektionsmittel versetzt
- Spülung, Wasserhähne und Spendersysteme in den WC –Anlagen berührunglos
- Einwegtücher zum Abtrocknen der Hände sind vorhanden
- Eine regelmäßige Desinfektion von Türklinken und Armaturen wird zusätzlich zum bestehenden Reinigungsintervall aufgenommen
- Eine Liste mit der regelmäßigen Unterschrift der Reinigungskraft hängt in den Waschanlagen zum Einsehen aus
- 2 Urinale in der Toilette sind gesperrt, so dass 2 Urinale mit dem nötigen Mindestabstand benutzbar sind
- Es dürfen nur 2 Personen zur Zeit ins WC, ein Schild weist darauf hin

Küche

- Großer Abstand zwischen dem Personal
- Eine medizinische Mund-Nasenbedeckung gehört neben Einweghandschuhen zur Grundausrüstung
- Hände werden noch öfter gewaschen und desinfiziert
- Das Reinigungsintervall für die Berufsbekleidung ist besonders beim Küchenpersonal erhöht worden
- Oberflächen und Arbeitsplätze werden gereinigt und desinfiziert
- In der Spülküche, bzw. im Spülbereich wird auf eine genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr geachtet
- Arbeitsmaterialien werden häufiger mit heißem Wasser gereinigt, da dies den Viren entgegenwirkt

Frühstück

- Unser Frühstücksbuffet wird wie gewohnt aufgebaut
- Die Gäste werden nach Zeiten zum Frühstück geführt
- Jeder Gast bekommt die individuelle Kaffeespezialität zubereitet oder bekommt die altgediente Kanne auf dem Tisch, wenn möglich auch Teeservice
- Aus hygienischen Gründen werden Portionspackungen genutzt
- Es werden Tischpläne und Zeiten vom Frühstücksservice geführt und 4 Wochen aufbewahrt

Hoteletage

- Das Reinigungspersonal trägt eine Mund-Nasen-Bedeckung und Einweg-Handschuhe
- Während der Reinigung werden die Zimmer möglichst lang gelüftet
- In den Fluren befindliche Schalter und Handläufe werden ebenfalls in einem gestrafften Reinigungsintervall desinfiziert
- Bleibezimmer werden nur auf das nötigste bearbeitet, nach 3 Tagen erfolgt eine Grundreinigung
- Alle Oberflächen werden nach Abreise gründlich desinfiziert
- Teppichböden wurden aus Hotelzimmern entfernt und in Vinylboden getauscht

Rezeption

- Auch hier gilt: Das Tragen einer Mund-Nasen-Maske schützt nicht nur die Mitarbeiter, sondern vermittelt den Gästen auch den Eindruck, dass das Personal der Situation mit dem angemessenen Ernst begegnet
- Hier: Eine Trennscheibe macht den Mundschutz überflüssig, da diese korrekt angebracht ist und unterbindet jede Tröpfchenübertragung
- Zahlungen per Kreditkarte/EC-Karte wird bevorzugt, Bargeldzahlungen werden wenn möglich vermieden, das Kartengerät wird nach jeder Benutzung desinfiziert
- Die Zimmerschlüssel werden bei jeder Rückgabe desinfiziert
- Die Übergabe des Zimmerschlüssels erfolgt kontaktlos
- Der Meldeschein wird mit einem Kugelschreiber unterschrieben, der nach jedem Gebrauch desinfiziert wird
- Gastfreund-App: ermöglicht kontaktloses Einchecken, Tischreservierung, Zimmerreinigungswünsche etc.
- Bezahlung bei Anreise möglich

Fahrstuhl

- Eine regelmäßige Desinfektion von Knöpfen und Handläufen wird sichergestellt
- Den Fahrstuhl darf nur 1 Person zur Zeit benutzen, ein Schild weist darauf hin
- Teppichboden wird in Vinylboden getauscht

Innerbetriebliche Maßnahmen

- Um auch für die Mitarbeiter das Infektionsrisiko so gering wie möglich zu halten, werden Teams mit immer gleicher Besetzung für den Zeitraum der Pandemie eine sinnvolle Lösung sein. So können im Zweifelsfall Infektionsketten zurück verfolgt werden-> so gut es geht!
- Zwischen den Mitarbeitern wird der Mindestabstand eingehalten
- Mund-Nase-Abdeckungen werden kostenlos zur Verfügung gestellt
- Der neu eingeführte Außer-Haus-Verkauf wird fest in das Tagesprogramm mit aufgenommen. Neben Socialmedia und Homepage wird auch im Betrieb selbst auf den Service hingewiesen ,mit Flyern, Flugzetteln (werden an Haushalte, Einzelhandel verteilt)
- Personal macht 1xwöchentlich einen Corona-Schnelltest
- Betrieb wird spätestens um 23.00Uhr geschlossen (Sperrstunde)

Umgang mit den Gästen

- Die Gäste freuen sich, wieder reisen und den Service einer Hotelübernachtung in Anspruch nehmen zu dürfen. Die Übermittlung eines Sicherheitsgefühls wird daher zum Restart an erster Stelle stehen
- Die Aufklärung über die getroffenen Hygienemaßnahmen werden via Homepage oder Socialmedia kommuniziert
- Gästekontaktdaten werden schriftlich erfasst oder per Luca-App
- Personal ist behilflich bei dem Umgang der Luca-App
- Gäste müssen Impfpass, Genesenenpass oder negativen Coronatest (nicht älter als 24Std.) vorweisen
- Kommt der Gast ins Restaurant wird selbstverständlich auf alle körperlichen Gesten wie Händedruck oder Schulterklopfen verzichtet
- Auch die Abstandsregel von 1,50 Meter werden unbedingt eingehalten ,auch bei der Aufnahme der Bestellung
- Bezahlung wird am Tisch vorgenommen
- Kein Übermäßiger Alkoholausschank
- Bei Verstoß der Auflagen sind die Gäste freundlich darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen erforderlich ist!

Umgang mit den Mitarbeitern

- Die Mitarbeiter sollten das Gefühl vermittelt bekommen, dass ihr Arbeitgeber ihre Nöte und Ängste ernst nimmt. Die Menschen gehen unterschiedlich mit der derzeitigen Situation um und sicher lässt sich im Gespräch eine Lösung für die meisten Probleme finden
- Die Mitarbeiter wurden umgehend mit den neuen und angepassten Hygiene- und Abstandsregeln vertraut gemacht. Alle Fragen wurden ausnahmslos geklärt und ernst genommen
- Teambesprechungen werden selbstverständlich ebenfalls auf Abstand stattfinden
- Der Unternehmer hat den Mitarbeitern klar gemacht, dass sie bei den Anzeichen eines Infektes sofort nach Hause gehen sollen und je nach Symptomen einen Arzt aufsuchen oder dort telefonisch Rat suchen sollen. Kranke Angestellte sind derzeit mehr denn je dem Betrieb fernzuhalten

Im Falle einer infizierten Person im Restaurant/ Hotel gelten folgende Meldewege:

- Information an das „Rendsburger-Gesundheitsamt“ 04331-202560
- Mitarbeiter und Gäste informieren, die mit der infizierten Person in Kontakt geraten sind