

Paulsens Landhotel und Restaurant

Hygienekonzept stand 26.07.2021

Durchführung durch alle Mitarbeiter und Überwachung durch Hygiene -bzw. Corona und
Testbeauftragten Herr Andre Schirmag

oder dessen Stellvertreter/in Frau Lena Brodersen

1.0 Zugang für Gäste zum Restaurant

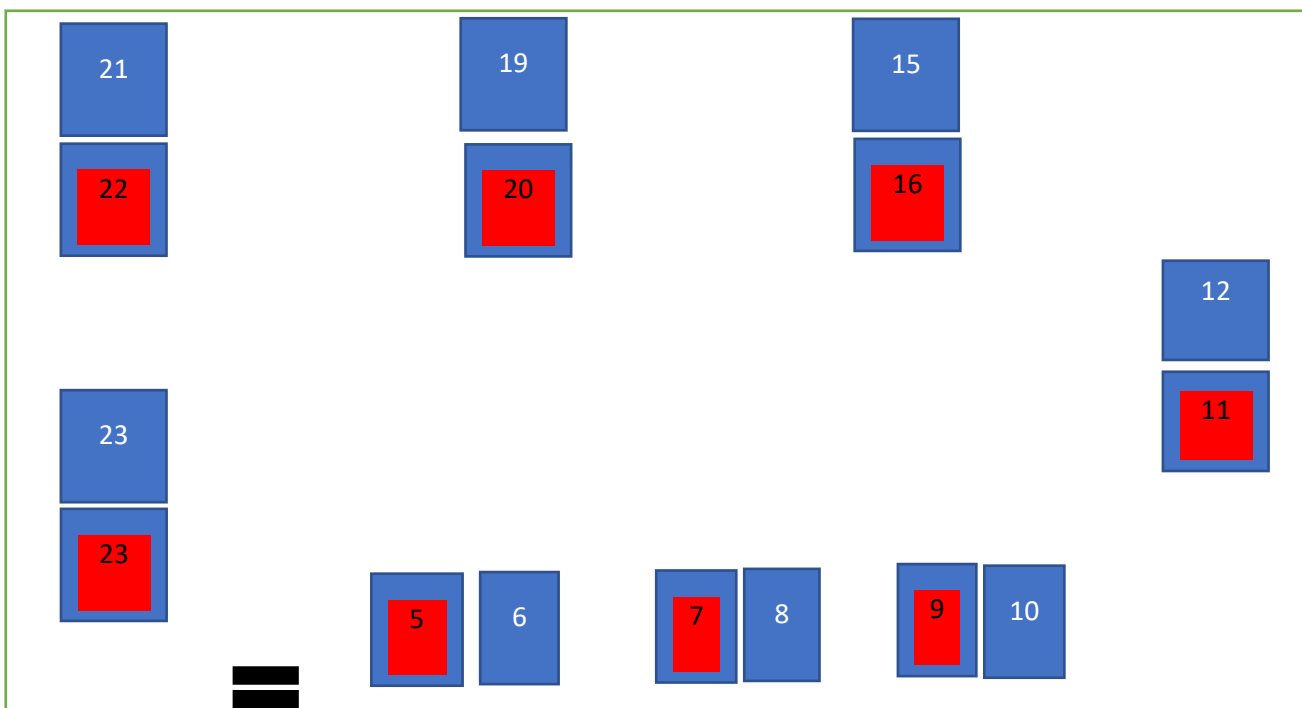
- Im Vorfeld ist telefonisch ein Tisch zu reservieren
- Mindestabstand von 1,5 Meter zu anderen Personen
- Eingang an der Rezeption nutzen
- FFP2 oder medizinische Mund/Nasenbedeckung tragen, beim Eintreten bis zum Tisch beim und Verlassen des Tisches bis zum Ausgang
- Gäste werden vom Personal an den Tisch gebracht (max. 10 Personen aus 10 Haushalten)
- Kontaktdaten werden über ein Kontaktformular (ggf. vom Personal durchzuführen) von den Gästen ausgefüllt
- maximaler Aufenthalt von 2-2,5 stunden
- Kartenzahlung kontaktlos nach Möglichkeit
- Beim Toilettengang Mund/Nasenschutz tragen
- Verlassen des Restaurants durch den Haupteingang/Saal
- Ab 23.00 ist geschlossen

2.0 Zugang für Hotelgäste

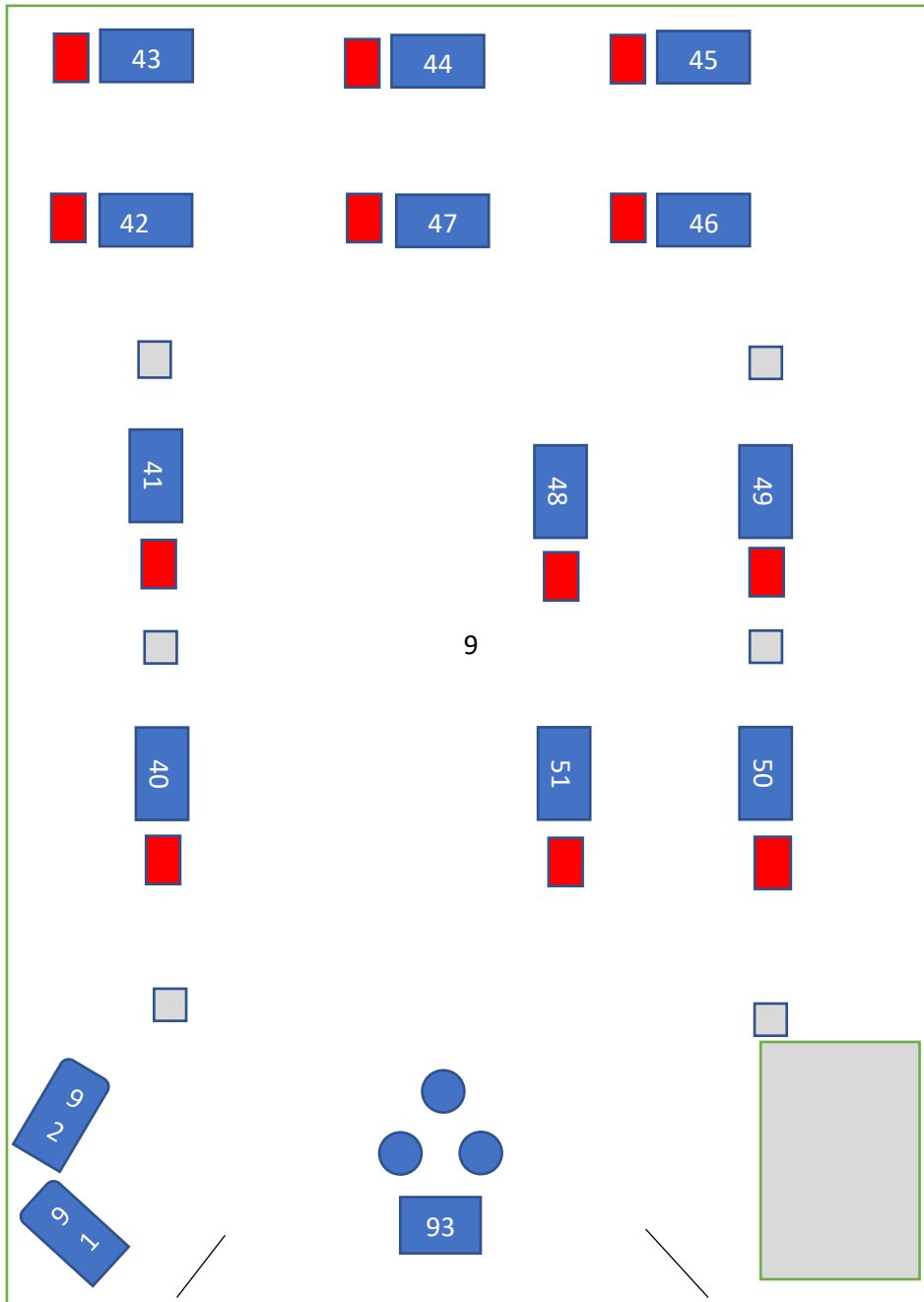
- vor Check-in ist ein nicht älter als 48 h Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorzuweisen

- Für betreten der Gastronomie gelten die gleichen Richtlinien wie für Restaurantgäste

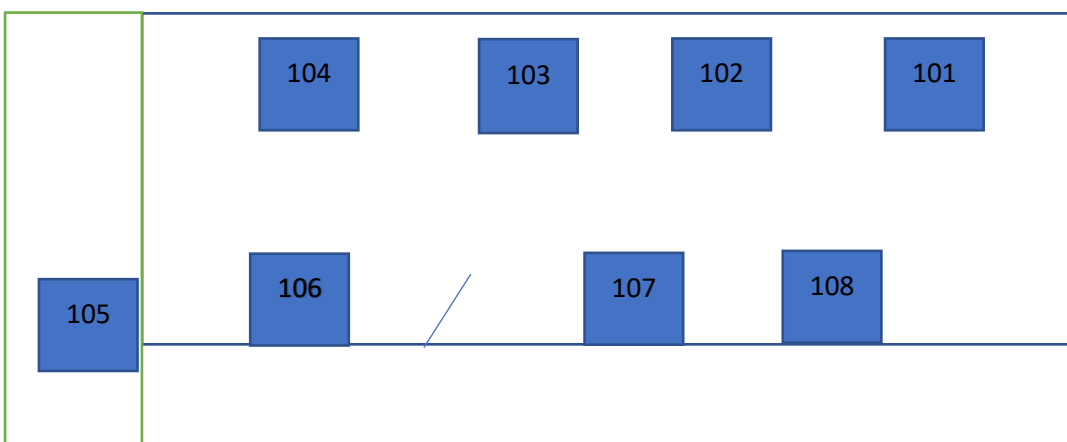
Wintergarten



SAAL



Terrasse

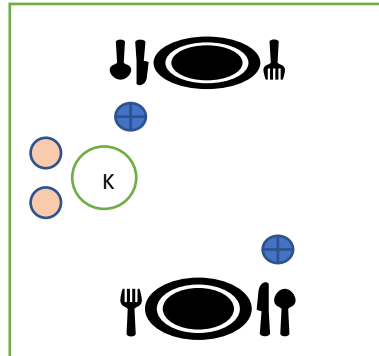


3.0 Verhalten der Mitarbeiter

- jeder Mitarbeiter muss mindestens alle 72h einen negativen Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorweisen (Kontrolle durch Testbeauftragten)
(Ausnahme: Vollständig geimpfte oder Genesene)
- Vor Arbeitsantritt Hände waschen und desinfizieren
- Zwischen den Mitarbeitern Abstand halten, Körperkontakt vermeiden
- Nicht ins Gesicht oder Haare fassen
- Beim Gästekontakt FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen
- Regelmässige Schulung HACCP und Infektionsschutz für alle Mitarbeiter
- Gäste ohne Umwege zum Tisch geleiten
- Kontrolle der Registrierung in der „Luca App“
- Feste Arbeitsbereiche einteilen
- Kassenbereich immer nur von einem MA zu nutzen
- Gäste auf Verhaltensregeln hinweisen
- Kontaktloses Kassieren vorwiegend per Karte

4.0 Vorbereitung im Restaurant/ Küche

- Alle Türklinken, Oberflächen, Stuhllehnen, Kassenbildschirm, EC-Gerät, Portemonnaie desinfizieren
- Regelmässiges Händewaschen mit Seife
- Häufiges Lüften
- Servietten werden mit Handschuhen gebrochen
- Eindecken mit Handschuhen (Besteck, Gläser, Serviette)
- Kontrolle der Hygienestandards
- Alle Oberflächen regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren
- Alle Arbeitsgeräte regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren



Salz/Pfeffer wird beim Essen servieren mit
Eingesetzt und beim Ausheben abgeräumt und desinfiziert

4.0 Verhaltensmaßnahmen an der Rezeption

- Kontaktbereich Empfangstresen durch eine Glasscheibe trennen
- Alle Gegenstände, die vom Gast benutzt werden, muss nach jedem Gebrauch desinfiziert werden
- Meldescheine online
- Bezahlung am Anreisetag per Kartenzahlung
- Keine Schlüsselausgabe (sie werden je nach Gebrauch desinfiziert und ins Zimmer in schloss gesteckt)
- Bei Gästen kontakt im Eingangsbereich immer eine FFP2 oder medizinische Maske tragen sowie auch wenn die Gäste zum Zimmer begleitet werden
- Gäste müssen gefragt werden ob und zu welcher Uhrzeit sie zum Essen kommen möchten (Tischreservierung ist Pflicht)

4.0 Verhaltensmaßnahmen im Housekeeping

- Ein Mitarbeiter pro Zimmer ggfs. pro Etage mit Nachweis wer in welchem Zimmer geputzt hat
- Tragen einer FFP2 oder medizinischen Mund/ Nasenbedeckung
- Alle Flächen desinfizieren (Lichtschalter, Türklinken, Hand Kontaktflächen Spültaste, Armaturen)
- Flure und Zimmer ständig Lüften
- Häufiges wechseln der Putzlappen

Maßnahmen im Sanitärbereich

- Bedienknäufe, Armaturen und Türklinken häufig reinigen je nach Benutzungsaufkommen
- Ausreichend Seife bereitstellen
- Bei Bedarf Abstands Markierungen auf dem Boden festlegen an Waschbecken
- Pissoirs nur jedes zweite benutzbar
- Reinigungsplan aushängen
- Einmal Handtücher

