

## Hygienekonzept „Bärenkrug“ nach Auflagen des Landes S.-H. sowie der DEHOGA vom 13.05.2020

- **Eingang Restaurantgäste:** Haupteingang
- **Eingang Hotelgäste / Hofgartengäste:** im Innenhof
  
- **Ausgang ALLE**
  - Zwischentür Restaurant, an der Rezeption vorbei ins Hotel, dort die Tür zum Innenhof (Beschilderung beachten)
  
- Gästeregistrierungspflicht
  - Name, Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer, Aufenthaltsdauer
  - Bei Spontanbesuchen ohne Reservierung erfolgt die Registrierung vor Ort
  
- Es sind zwei Haushalte an einem Tisch bis maximal 10 Personen erlaubt
  
- **1,50 m Abstandsregel stets einhalten**
  - Zwischen den besetzten Stühlen von einem Tisch zu den besetzten Stühlen des nächsten Tisches
  - Tische und Stühle werden nicht verschoben / umgestellt
  - Freie Platzwahl nicht möglich. Gäste werden platziert
  - **Wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann**
    - > **Mund-Nasen-Bedeckung**
      - Für Gäste: beim Betreten / Verlassen des Restaurants / bei Toilettengängen etc.
      - Für Mitarbeiter: beim Aufnehmen / Servieren der Bestellungen
  
- Toilettengänge **nur einzeln** möglich.  
Vor dem Toilettengang Hände an der Desinfektionsstation desinfizieren, Kordel einhängen;  
nach dem Toilettengang Kordel aushängen und Hände nochmals desinfizieren.  
Falls Toilette besetzt ggf. am Platz warten -> **Menschenansammlungen vermeiden**
  
- Regelmäßiges **Lüften** der Räumlichkeiten
  - 7.00 Uhr / 9.00 Uhr / 12.00 Uhr
  - 15.00 Uhr / 17.00 Uhr / 19.00 Uhr
  
- Türen, Türgriffe, Handläufe werden regelmäßig desinfiziert lt. Hygieneprotokoll
  
- **Kein Verwenden von Speisekarten.**  
Platzierte Gäste erhalten ein Kärtchen, auf welcher der QR-Code für die Speisekarte, Getränkekarte, sowie auch der QR-Code des Hygienekonzepts vermerkt ist.
  - Auf Wunsch wird ein Ausdruck der Speise- / Getränkekarte sowie des Hygienekonzepts gereicht. (Laminierte Karten werden nach Benutzung gereinigt und desinfiziert bzw. entsorgt)
  - Nach Verlassen des Restaurants nimmt das Servicepersonal das Kärtchen an sich und desinfiziert es gründlich.



- Menagen stehen nicht auf den Tischen und werden auf Anfrage gereicht, sowie nach jeder Nutzung desinfiziert
- Nach jedem Ausheben von Gläsern, Geschirr und Besteck sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.
- Arbeitsmittel personenbezogen bereitstellen  
(1 Tablett pro Servicemitarbeiter, Schneidebretter / Messer in der Küche)
  - **Bei Benutzung durch mehrere Personen ist das Arbeitsmittel nach jedem Gebrauch zu desinfizieren**
- Bezahlen am Platz per ec-Karte / Bargeld über Belegmappe entgegennehmen und herausgeben
  - Hotelgäste zahlen ebenfalls am Platz, keine Zimmerbuchung möglich
- Kein übermäßiger Alkoholausschank
- Der Betrieb wird um 22.00 Uhr geschlossen
- Tagungen bis 50 Personen erlaubt bei Einhaltung des Mindestabstandes
  - Strukturierte Tagungsordnung mit Angabe von Pausenzeiten muss stehen und eingehalten werden
  - Tischplan wer wann an welchem Tisch sitzt
    - Tische sind fest zugeordnet, kein Wechsel beim Essen oder nach Pausenzeiten
- Zutritt betriebsfremder Personen (Lieferanten, Mechaniker, etc.) werden protokolliert (Name, Firma, Datum, Zeit des Zutritts und des Verlassens, sowie Ansprechpartner im Betrieb) Unterweisung ist zu dokumentieren.
- bei Verstoß der Maßnahmen / Auflagen sind die Gäste freundlich aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
- Im Falle einer infizierten Person im Betrieb gelten folgende Meldewege
  - Bei Verdachtsfällen „**Kassenärztliche Vereinigung**“ **unter der 116117**
  - Bei bestätigten Fällen „**Bürgerservice des Kreis-Gesundheitsamtes**“ **unter der 04331202850**
  - Mitarbeiter und Gäste die möglichen Kontakt hatten benachrichtigen



## Hygienekonzept „Bärenkrug“ nach Auflagen des Landes S.-H. sowie der DEHOGA vom 13.05.2020

- Hotelbuchungen -> **komplette Datenerfassung**
  - vollständiger Name, Anschrift, Firma, Telefonnummer, E-Mail Adresse
  - Über Hausregeln zu Corona-Maßnahmen informieren bzw. bei Reservierungsbestätigung mitsenden
  
- Check-in ab 15.00 Uhr
  - **1,5 m Mindestabstand zwischen Gast und Mitarbeiter aber auch zwischen den Gästen einhalten**
  - Bezahlung bei Check-in bzw. Vorauszahlung
  - Gast erhält Zimmerschlüssel und Frühstückskarte über eine Übergabefläche, die durch Mitarbeiter und Gast nach und nach genutzt wird
  - Meldeschein sowie Hausregeln über die Übergabefläche vorlegen und unterschreiben lassen, vorzugsweise mit gasteigenem Kugelschreiber ansonsten anschließende Desinfizierung des Kugelschreibers
  
- Kreuzwege auf Hotelfluren vermeiden
  - unterschiedliche Hoteltrakte / Etagen belegen
  
- Frühstück findet nicht in Buffetform statt
  - Frühstückskarte wird zu bestimmter Uhrzeit am Anreisetag ausgefüllt wieder abgegeben unter Angabe der gewünschten Frühstückszeit
  - Frühstückszeiten werden je nach Hotelauslastung gestreckt und der Frühstücksbereich ggf. erweitert
  - Sitzplatz des Gastes wird dokumentiert
  
- Die Damen des Housekeepings putzen immer die gleichen Zimmer bzw. die gleiche Etage
  - Beim Betreten des Zimmers zuerst lüften
  - keine Kugelschreiber auf den Zimmern
  - Fernbedienung sowie Telefon und Telefonhörer nach jeder Abreise gründlich desinfizieren
  - Keine Nutzung von Einmalhandschuhen, falls doch -> Wechsel nach jedem Zimmer
  - Bleiberzimmer werden alle 2 Tage gereinigt oder auf Anfrage
  - kein gemeinsames Aufhalten im Pausenraum
  
- Check-out
  - Schlüssel im vorgesehenen Schlüsselkasten im Gästehaus hinterlegen oder im dafür vorgesehenen Korb an der Rezeption
    - Desinfektion der Schlüssel durch Hotelmitarbeiter

