Hygienekonzept „Bärenkrug“ Restaurantbesuch
nach Auflagen des Landes S.-H. sowie der DEHOGA gültig ab dem 19.03.2022

- **Restauranteingang und Restaurantausgang befindet sich an der Straßenseite Hamburger Chaussee**

- Der Mindestabstand ist nach Möglichkeit einzuhalten

- Regelmäßiges **Lüften** der Räumlichkeiten während der Restaurant-Öffnungszeiten

- Regelmäßiges Desinfizieren der Tische.

- Toilettengänge nach Möglichkeit nur einzeln gehen.

- 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“ Hotelaufenthalt
nach Auflagen des Landes S.-H. sowie der DEHOGA vom 19.03.2022

- Kreuzwege auf Hotelfluren vermeiden
    - unterschiedliche Hoteltrakte / Etagen werden belegt

- **Housekeeping**
    - Beim Betreten des Zimmers zuerst lüften
    - Alle Oberflächen in den Zimmern werden nach jeder Abreise gründlich desinfiziert

- 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