

Hygienekonzept „Bärenkrug“ Restaurantbesuch nach Auflagen des Landes S.-H. sowie der DEHOGA gültig ab dem 31.05.2021

Restaurantbesuche Innengastronomie

- **Eingang**
 - Haupteingang an der Straße

- **Ausgang**
 - Richtung WC's, geradeaus an der Rezeption vorbei in Richtung Hotel, dort die Tür zum Innenhof nutzen (Beschilderung beachten)

- **Geimpfte mit Impfausweis oder -bescheinigung**
 - Gäste müssen bereits die zweite Impfung erhalten haben und diese darf nicht weniger als 14 Tage zurückliegen

- **Getestete durch eine Teststation / durch ein Testzentrum**
 - maximal 24 Stunden alt
 - **Eigens durchgeführte Schnelltests haben keine Gültigkeit, Testung vor Ort mit Aufpreis und unter Aufsicht eines Mitarbeiters erlaubt**

- **Genesene**
 - PCR Ergebnis muss mindestens 28 Tage und maximal 6 Monate alt sein

- **Maximal 10 Personen aus maximal 10 Haushalten** (Kinder bis 6 Jahre, sowie Genesene und Geimpfte fallen nicht in die Zählung)

- Regelmäßiges **Lüften** der Räumlichkeiten während der Restaurant-Öffnungszeiten
 - 17.30 Uhr / 19.30 Uhr

Restaurantbesuch Außengastronomie

- **Maximal 10 Personen aus maximal 10 Haushalten**

Restaurantbesuch allgemein

- **Gästeregistrierungspflicht**
 - Registrierung mit der Luca-App
 - Manuelle Registrierung mit Name, Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer, Aufenthaltsdauer

- **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: bei direktem Kontakt zu Gästen und Mitarbeitern



- 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 Desinfizieren der Türgriffe, Tische, Stühle, Handläufe, etc. lt. Hygieneprotokoll**
- **Verwendung 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
- Kein Alkoholausschank an sichtlich angetrunkene Gäste.
- 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

Testung der Mitarbeiter mit direktem Gästekontakt erfolgt alle 72 Stunden.



Hygienekonzept „Bärenkrug“ Hotelaufenthalt nach Auflagen des Landes S.-H. sowie der DEHOGA vom 31.05.2021

Hotelaufenthalt möglich für:

- **Geimpfte mit Impfausweis oder -bescheinigung**
 - Gäste müssen bereits die zweite Impfung erhalten haben und diese darf nicht weniger als 14 Tage zurückliegen
- **Getestete durch eine Teststation / durch ein Testzentrum**
 - maximal 48 Stunden alt
 - **Eigens durchgeführte Schnelltests haben keine Gültigkeit, Testung vor Ort mit Aufpreis und unter Aufsicht eines Mitarbeiters erlaubt**
- **Alle 72 Stunden müssen weitere Nachweise unaufgefordert vorgelegt werden.**

- Hotelbuchungen -> **komplette Datenerfassung**
 - vollständiger Name, Anschrift, Firma, Telefonnummer, E-Mail Adresse
 - Über Hausregeln zu Corona-Maßnahmen informieren bzw. bei Reservierungsbestätigung mitsenden und unterschreiben lassen.

- **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 oder Bekanntgabe der Kreditkartendetails
 - Gast erhält Zimmerschlüssel über eine Übergabefläche, die durch Mitarbeiter und Gast nacheinander und nicht zeitgleich 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

- Frühstücksangebot aktuell in Form von Lunchpaketen

- **Housekeeping**
 - Beim Betreten des Zimmers zuerst lüften
 - keine Kugelschreiber, sowie Informationsmappen auf den Zimmern
 - Fernbedienung sowie Telefon und Telefonhörer nach jeder Abreise gründlich desinfizieren
 - Bleiber-Zimmer 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

- Sauna und Fitnessbereich bleiben vorerst für den Publikumsverkehr geschlossen.

Testung der Mitarbeiter mit direktem Gästekontakt erfolgt alle 72 Stunden.

