



## Hygienekonzept

### Allgemeine Maßnahmen

- **Mindestabstand einhalten** (mindestens **1,5m** zu anderen Personen).
- **Hygieneregeln** (Hust- und Niesetikette, regelmäßiges und gründliches Waschen der Hände mit Seife).
- **Pflicht** zum Tragen eines **medizinischen Mund-Nasen-Schutzes** in allen öffentlichen Bereichen.
- Regelmäßiges **Lüften** der öffentlichen Bereiche.

### Testpflicht

- Bei Anreise muss von **jedem Gast** ab einem Alter von 14 Jahren ein **aktuelles negatives Testergebnis** (Antigen-Schnelltest oder PCR-Test) vorgelegt werden, welches **nicht älter als 24 Stunden** sein darf. Von der Testpflicht ausgenommen sind vollständig geimpfte oder genesene Personen (Nachweis erforderlich).
- **Testzentren** in Ostfriesland findet man unter folgenden Links:
  - <https://corona-testzentrum-ostfriesland.de/>
  - <https://www.mein-apothekenmanager.de/covid-19-schnelltest-suche?search=26736>
  - <https://www.landkreis-aurich.de/soziales-gesundheit/gesundheit/aktuelle-informationen-zum-thema-corona/schnelltestmoeglichkeiten-im-landkreis-aurich.html>
- Das **Testergebnis** kann uns per Mail an [hotel@landhaus-steinfeld.de](mailto:hotel@landhaus-steinfeld.de) gesendet oder an der Rezeption vorgezeigt werden. Die Testergebnisse werden vier Wochen zur Dokumentation durch uns aufbewahrt.
- Bei einem **positiven Testergebnis** ist der Gast verpflichtet den Anweisungen des Gesundheitsamtes Folge zu leisten. Die **Kosten** für eine Quarantäne vor Ort oder eine vorzeitige Abreise mit Stornierung der Buchung trägt der **Gast**.

- Für den Fall, dass zur Anreise oder zu den gesetzten Fristen (zweimal pro Woche) uns unaufgefordert **kein Testergebnis jedes Gastes** zukommt, muss umgehend auf **Kosten des Gastes** die Buchung **storniert** und die **Heimreise** angetreten werden.

## Reservierung / Buchungsanfrage

- Die **Gastdaten** werden, wie üblich, bei der Reservierung erhoben.

## Anreise / Rezeption

- Am Hoteleingang steht ein **Desinfektionsmittelspender** bereit.
- An der Rezeption sind **Mindestabstände** durch Schilder, Markierungen auf dem Boden, Barrieren (u.a. Plexiglasschutz) sichergestellt.
- Zimmerkarten, Stifte und der Empfangstresen werden **regelmäßig desinfiziert**.
- Die Bezahlung sollte **kontaktlos** erfolgen. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld und Belegen über eine **Ablage** vorzusehen.
- Bereithalten von **medizinischem Mund-Nasen-Schutz** für Gäste, die keine dabei haben, und von **Einmalhandschuhen**, falls diese gewünscht werden.
- Bonbongläser und Obstschale wurden von der Rezeption entfernt.

## Lobby

- Auch hier ist der **Mindestabstand** einzuhalten.
- Es werden **keine Zeitungen und Zeitschriften** ausgelegt.

## Auf der Etage

- Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen werden **regelmäßig desinfiziert**.
- Flure werden nach Möglichkeit häufig gelüftet.

## Im Zimmer

- Die Zimmer werden während der Reinigung gelüftet.
- Auf Wunsch wird auf **Zwischenreinigung** bei Bleibe-Zimmern verzichtet.
- Oberflächen aller Gebrauchsgegenstände, insbesondere Türklinken, Lichtschalter, Telefone, Fernbedienungen, Nachttische und die Toilette werden bei Reinigung **desinfiziert**.
- **Handdesinfektion** und **Einweghandschuhe** sind für alle Mitarbeiter ausreichend zur Verfügung gestellt.
- **Einweghandschuhe** werden genutzt, **medizinischer Mund-Nasen-Schutz** wird auf den Etagen und nach Wunsch auch bei der Reinigung getragen.
- **Putzlappen** und Einweghandschuhe sind nach jedem Zimmer zu **wechseln**.
- Es liegen **keine Zeitschriften und Bücher** aus.

## Beim Frühstück

- Es wird durch die Realisierung von umfassenden Hygiene- und Umbaumaßnahmen wieder ein **Frühstücksbüffet** angeboten.
- **Vor jedem Büffetgang** müssen sich die **Hände desinfiziert** werden, **Desinfektionsmittelspender** stehen vor dem Frühstücksraum, vor dem Restaurant und direkt vor dem Büffet.
- Die Nutzung eines **medizinischen Mund-Nasen-Schutzes** ist, außer am eigenen Tisch, verpflichtend.
- Auch am Büffet muss zu anderen Gästen ein **Mindestabstand von 1,5 Metern** gehalten werden, es darf sich **nur in eine Richtung** am Büffet bewegt werden.
- Die Tische sind nach **Abstandsregel** ausgerichtet und die **Anzahl** wurde **reduziert**.
- Die Vergabe der Tische erfolgt durch das Service-Personal und die Gäste werden zum **Tisch begleitet**.
- Das Service-Personal trägt einen **medizinischen Mund-Nasen-Schutz**.
- **Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer** auf den Tischen; wird auf Wunsch gebracht und anschließend desinfiziert.

## Toiletten im öffentlichen Bereich

- Die Gäste werden gebeten, ihre Toilette auf dem Zimmer zu benutzen.
- Für die Damen und Herren steht notfalls jeweils **eine Toilette** zur Verfügung, die restlichen werden abgesperrt.

## Im Restaurant

- Ein **Desinfektionsmittelspender** steht vor dem Restaurant.
- Die Essenszeiten wurden verlängert: **17:30 bis 20:30 Uhr**.
- Besuch des Restaurants ist nur nach **vorheriger Reservierung** möglich, dabei ist der gesamte Essenszeitraum auszunutzen.
- Die Tische sind nach **Abstandsregel** ausgerichtet und die **Anzahl** wurde **reduziert**.
- Die Vergabe der Tische erfolgt durch das Service-Personal und die Gäste werden zum **Tisch begleitet**.
- Das Service-Personal trägt einen **medizinischen Mund-Nasen-Schutz**.
- **Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer** auf den Tischen; wird auf Wunsch gebracht und anschließend desinfiziert.
- Die **Speisekarte** wurde **verkleinert** und ist im **Internet** oder ggf. laminiert bzw. als Einwegkarte erhältlich.
- Es werden **Papierservietten** genutzt.
- Besteck und Gläser werden mit **Servierhandschuhen** eingedeckt.
- Ggf. **Getränketablett** auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die **Hände waschen / desinfizieren**, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird, auf Wunsch können Einmalhandschuhe verwendet werden.

## In der Küche

- **Mindestabstand** einhalten oder **Mund-Nasen-Schutz** tragen.

## Wellnessbereich

- Im **Wellnessbereich** sind die **allgemeinen Abstandsregeln** einzuhalten und Menschenansammlungen zu vermeiden.

## Persönlicher Umgang mit dem Gast

- **Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen** im Vorbeigehen.
- Kommuniziert wird mit dem **Mindestabstand**, wo dieses nicht möglich ist, wird ein **medizinischer Mund-Nasen-Schutz** getragen.
- Die Verhaltensregeln werden für die Gäste durch **Aushänge** und **Informationen auf den Zimmern** transparent dargestellt.
- In **Armbeuge husten / niesen**.
- **Häufiges gründliches Händewaschen**.

## Arbeitsprozesse

- Wo möglich wird in **festen Teams in Schichten** gearbeitet.
- Prozesse der Warenannahme / Lieferung möglichst **kontaktlos** gestalten.

## Umgang mit MitarbeiterInnen

- Alle MitarbeiterInnen lassen sich **mindestens zweimal pro Woche** auf das Coronavirus **testen**.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und werden gut sichtbar für die MitarbeiterInnen ausgehängt.
- Das Tragen von **medizinischem Mund-Nasen-Schutz** ist in den öffentlichen Bereichen für alle Mitarbeiter **verpflichtend**, außerdem wenn kein Mindestabstand eingehalten werden kann.
- Eine **Mitarberschulung** zu geltenden Hygienemaßnahmen und –standards ist erfolgt, die Gäste können durch die Mitarbeiter informiert werden.
- Bei Bedarf sind Mitarbeitergespräche möglich, über die aktuelle Lage im Betrieb wird regelmäßig informiert.
- Die Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei **ersten Anzeichen einer Infektion** zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen.

- **Pausen- und Raucherbereiche** sind nur alleine aufzusuchen (Ausnahme: gemeinsamer Haushalt, Familie).
- Genügend **Schutzausrüstung** wie medizinischer Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel stehen zur Verfügung.
- Die Arbeitskleidung wird von privater Kleidung getrennt aufbewahrt.

Dieses Konzept basiert auf den Empfehlungen des deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) Niedersachsen zum „Wiedereintritt unter den Bedingungen der Corona-Krise Hotellerie“ und der „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), sowie auf der für das Bundesland Niedersachsen aktuell geltenden Corona-Verordnung.