



Hygienekonzept (Basis: Konzept Dehoga)

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 **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, **Mund-Nasen-Schutz** wird auf den Etagen und nach Wunsch auch bei der Reinigung getragen.
- **Putzlappen** und Einweghandschuhe sind nach jedem Zimmer zu **wechseln**.
- Die **Minibar ist leer** und wird nur auf Wunsch des Gastes befüllt.
- Es liegen **keine Zeitschriften und Bücher** aus, die Hauszeitschrift „Barbara“ ist kostenlos an der Rezeption erhältlich.

Beim Frühstück

- **Individuelles Frühstück** am Tisch, der Gast kann bei Anreise und auf Wunsch während des Aufenthaltes aus vielen Möglichkeiten wählen.
- Ein **Desinfektionsmittelpender** steht vor dem Frühstücksraum.
- 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 **Mund-Nasen-Schutz**.

- **Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer** auf den Tischen; wird auf Wunsch gebracht und anschließend desinfiziert.
- Auf **Tischdecken** wird **verzichtet**, stattdessen werden Einweg-Sets genutzt.

Toiletten im öffentlichen Bereich

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

Im Restaurant

- Ein **Desinfektionsmittelpender** 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 **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 **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

- Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und werden gut sichtbar für die Mitarbeiter ausgehängt.
- Das Tragen von **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 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).