

Paulsens Landhotel und Restaurant

Hygienekonzept stand 23.08.2021

Durchführung durch alle Mitarbeiter und Überwachung durch Hygiene -bzw. Corona und
Testbeauftragten Herr Andre Schirmag

oder dessen Stellvertreter/in Frau Lena Brodersen

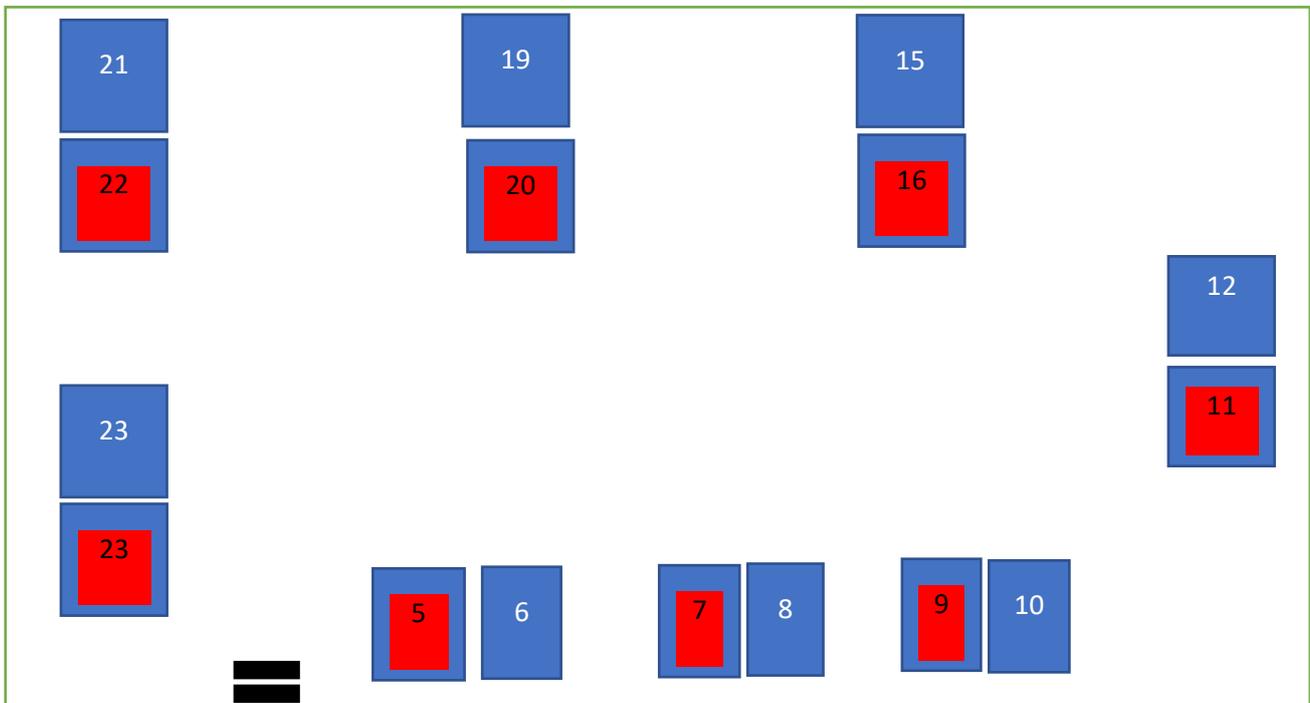
1.0 Zugang für Gäste zum Restaurant

- **Voraussetzung zum Eintritt ins Restaurant ist ein Tagesaktueller Antigen Schnelltest (Kein Laien Selbsttest) oder vollständiger Impf- oder genesenen Nachweis sofortige Kontrolle und Dokumentation erfolgt durch Restaurantmitarbeiter**
- **Im Vorfeld ist telefonisch ein Tisch zu reservieren**
- **Mindestabstand von 1,5 Meter zu anderen Personen**
- **Eingang an der Rezeption nutzen**
- **FFP2 oder medizinische Mund/Nasenbedeckung tragen, beim Eintreten bis zum Tisch beim und Verlassen des Tisches bis zum Ausgang**
- **Gäste werden vom Personal an den Tisch gebracht (max. 10 Personen aus 10 Haushalten)**
- **Gäste Kontaktdaten werden händisch über Kontaktformulare erfasst**
- **maximaler Aufenthalt von 2-2,5 stunden**
- **Kartenzahlung kontaktlos nach Möglichkeit**
- **Beim Toilettengang Mund/Nasenschutz tragen**
- **Verlassen des Restaurants durch den Haupteingang/Saal**
- **Ab 23.00 ist geschlossen**

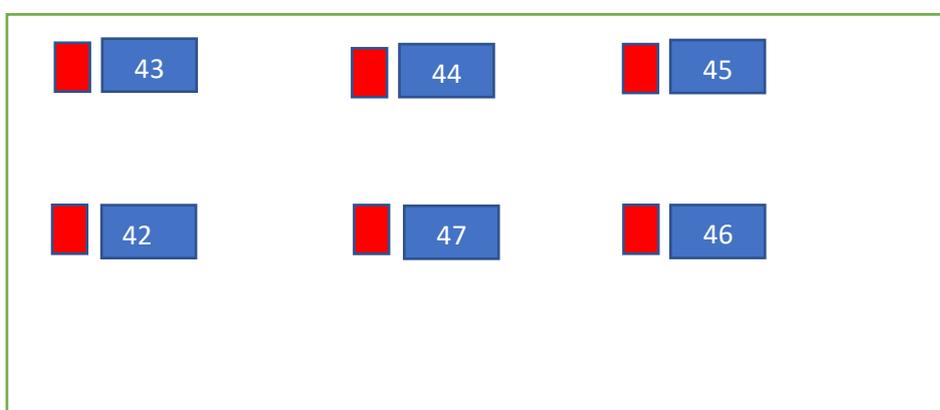
2.0 Zugang für Hotelgäste

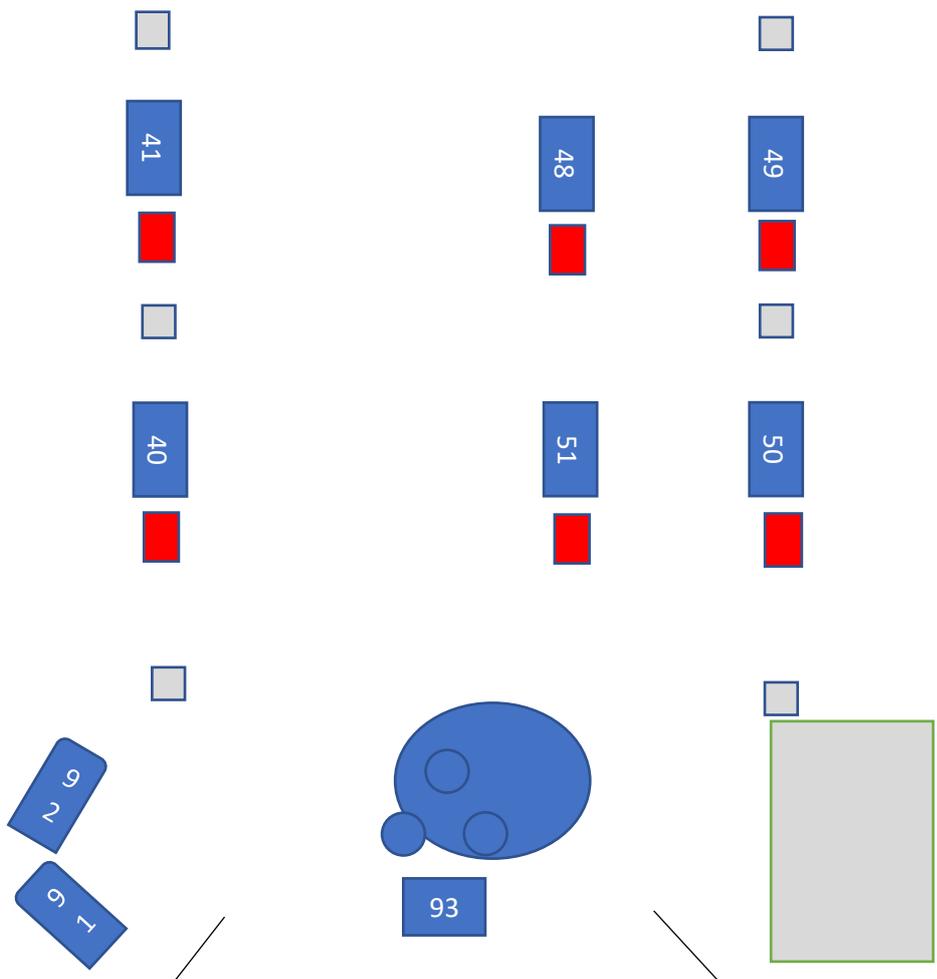
- vor Check-in ist ein nicht älter als 48 h Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorzuweisen , Die Testung ist alle 48h zu wiederholen. Kontrolle durch Stempelkarte.
- Wer den Testnachweis nicht rechtzeitig erbringt, wird dem Haus verwiesen und muss die Kosten zu 100% begleichen
- Für betreten der Gastronomie gelten die gleichen Richtlinien wie für Restaurantgäste

Wintergarten

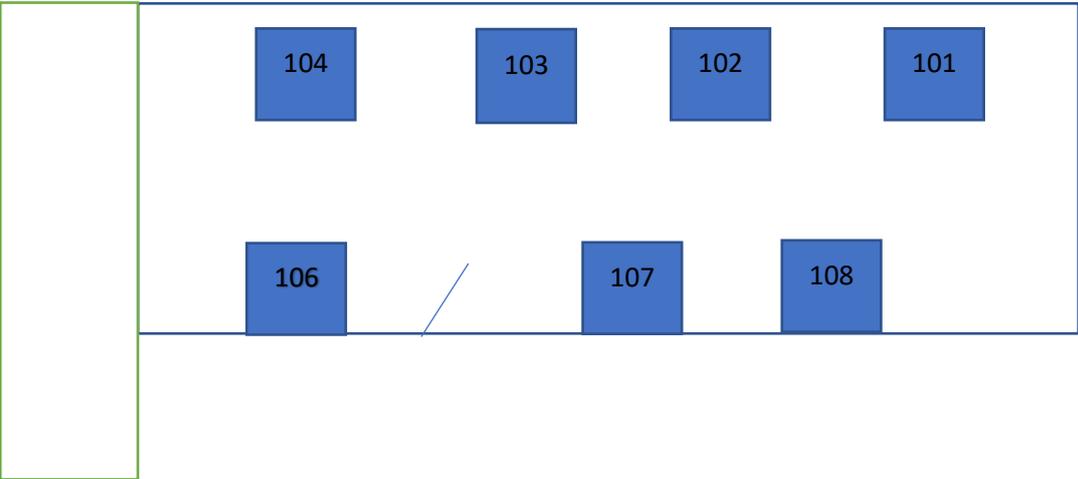


SAAL





Terrasse

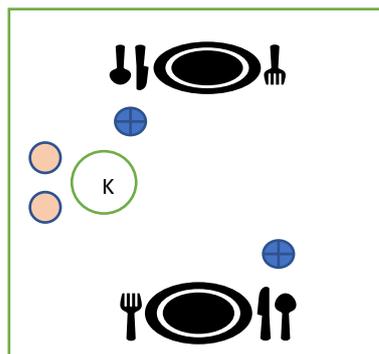


3.0 Verhalten der Mitarbeiter

- jeder Mitarbeiter muss mindestens 3x Wöchentlich einen negativen Antigen Schnelltest vorweisen (Kontrolle durch Testbeauftragten)
- Vor Arbeitsantritt Hände waschen und desinfizieren
- Zwischen den Mitarbeitern Abstand halten, Körperkontakt vermeiden
- Nicht ins Gesicht oder Haare fassen
- Beim Gästekontakt FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen
- Regelmässige Schulung HACCP und Infektionsschutz für alle Mitarbeiter
- Gäste ohne Umwege zum Tisch geleiten
- Kontrolle der Registrierung
- Feste Arbeitsbereiche einteilen
- Kassenbereich immer nur von einem MA zu nutzen
- Gäste auf Verhaltensregeln hinweisen
- Kontaktloses Kassieren vorwiegend per Karte

4.0 Vorbereitung im Restaurant/ Küche

- Alle Türklinken, Oberflächen, Stuhllehnen, Kassenbildschirm, EC-Gerät, Portemonnaie desinfizieren
- Regelmässiges Händewaschen mit Seife
- Häufiges Lüften
- Servietten werden mit Handschuhen gebrochen
- Eindecken mit Handschuhen (Besteck, Gläser, Serviette)
- Kontrolle der Hygienestandards
- Alle Oberflächen regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren
- Alle Arbeitsgeräte regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren



Salz/Pfeffer wird beim Essen servieren mit
Eingesetzt und beim Ausheben abgeräumt und desinfiziert

4.0 Verhaltensmaßnahmen an der Rezeption

- Kontaktbereich Empfangstresen durch eine Glasscheibe trennen
- Alle Gegenstände, die vom Gast benutzt werden, muss nach jedem Gebrauch desinfiziert werden
- Meldescheine online
- Bezahlung am Anreisetag per Kartenzahlung
- Keine Schlüsselausgabe (sie werden je nach Gebrauch desinfiziert und ins Zimmer in schloss gesteckt)
- Bei Gästen kontakt im Eingangsbereich immer eine FFP2 oder medizinische Maske tragen sowie auch wenn die Gäste zum Zimmer begleitet werden
- Gäste müssen gefragt werden ob und zu welcher Uhrzeit sie zum Essen kommen möchten (Tischreservierung ist Pflicht)

4.0 Verhaltensmaßnahmen im Housekeeping

- Ein Mitarbeiter pro Zimmer ggfs. pro Etage mit Nachweis wer in welchem Zimmer geputzt hat
- Tragen einer FFP2 oder medizinischen Mund/ Nasenbedeckung
- Alle Flächen desinfizieren (Lichtschalter, Türklinken, Hand Kontaktflächen Spültaste, Armaturen)
- Flure und Zimmer ständig Lüften
- Häufiges wechseln der Putzlappen

