

## Corona Hygiene Konzept

### Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang und im Toilettenbereich bereitstellen
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant – also Plätze zuweisen
- Alle Gäste sind verpflichtet, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen

### Im Restaurant

- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben
- Alle Gäste sind verpflichtet, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Erst wenn die zugewiesenen Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden.
- Alle Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen entsprechenden Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Um den Gästefluss in gastronomischen Betrieben mit Sitzplätzen im Innen- und/ oder Außenbereich zu steuern, besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht. (bei sog. „Spontanbesuchen“ ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend). Diese wird durch Einlasskontrolle, Reservierungen und/oder Schilder („Wait to be seated“ o.ä.) ergänzt. Dies dient auch zur Vermeidung von Wartezeiten und von „Begegnungsverkehr“. Der Mindestabstand der Gäste von mind. 1,5 Meter muss auch im Wartebereich sichergestellt werden.
- Am Eingang des Restaurants und vor Betreten des Gastraums muss eine gründliche Händedesinfektion der Gäste an gut erkennbaren Händedesinfektionsspendern stattfinden.
- Auf Buffetangebote (insbesondere Selbstbedienung) verzichten. Stattdessen Tellerservice
- Speisen und Getränkeblett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Speisen und Getränk selbst nehmen lassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt. Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code)
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken
- Verzicht auf Tischwäsche, Papier- statt Stoffservietten, mit Servierhandschuhen gefaltet
- Die Bewirtung erfolgt ausschließlich durch Bedien-Service am Tisch. Das gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Buffets und Thekenverkauf sind nicht zulässig.
- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren.
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz

### Beim Frühstück

- Individuelles Frühstück am Tisch anstatt Frühstücksbuffet. Dabei kann man den Gast am Abend aus mehreren Möglichkeiten wählen lassen, um Gästewünsche erfüllen zu können und es bestmöglich vorzubereiten
- Gäste werden platziert (keine festen Tische)
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeeservice in Kaffeekannen

## **Auf der Toilette**

- Desinfektionsspender vor dem aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Sperrung jedes zweiten Pissoires

## **In der Küche**

- Hände waschen und desinfizieren vor Betreten der Küche
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Mund- und Nasenschutz tragen
- Kochmütze oder Haarnetz tragen
- Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

## **Auf der Terrasse**

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, mehr Abstand zwischen den Tischen
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen

## **An der Rezeption**

- Eingangs- und Zwischentüren, wenn möglich, offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- Meldescheindaten werden möglichst vor der Anreise mitgeteilt.
- Mund- und Nasenschutz tragen (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)
- mit Plexiglaswand das Infektionsrisiko verringern
- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- Wo möglich auf digitale Prozesse verweisen (Eingabe Gästeinformationen, Unterschrift, Bezahlung etc.)
- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, sollten Fragen und Wünsche von Gäste möglichst nur über das Telefon erfolgen
- Keinen Obstkorb mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
- Zimmerschlüssel und –Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone

## **Auf der Etage**

- Möglichst den Zimmerdamen ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen
- Keine tägliche Reinigung des Zimmers. Handtuch- und Bettwäschewechsel sowie Zwischenreinigung nur auf Wunsch
- Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach der nach der geltenden Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Zimmer beziehen.
- Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen desinfizieren
- Gläser und Zahnputzbecher werden in Gläserspülmaschine gereinigt
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und –Tücher sowie Wischmoppe nach jedem Zimmer austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Lappen und Tücher)
- Mund- und Nasenschutz tragen

## **Im Personenaufzug**

- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden
- Die Tasten im Aufzug in regelmäßigen Abständen desinfizieren
- An den Eingängen auf allen Stockwerken werden entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht

## **Im Schwimmbadbereich (sobald wieder geöffnet)**

- Die Anzahl der Personen begrenzen auf max. 6 Pers. und durch Anwesenheitslisten dokumentiert
- Saunanutzung nur einzeln oder mit einer weiteren Person des eigenen Hausstandes erlaubt
- Liegen im Ruhebereich entzerren
- Umkleidebereich gesperrt, nur im eigenen Zimmer möglich
- In allen Bereichen Abstand halten und alle notwendigen Maßnahmen treffen, damit dieser von den Gästen eingehalten wird

## **Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern.
- Wo möglich Homeoffice einführen (Reservierung, Buchhaltung...)
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren