

Hygienekonzept Gasthaus Ostermeier

Stand 18.11.2021

Liebe Gäste,

Ihre Gesundheit und ein angenehmer Aufenthalt in unserem Hause liegen uns sehr am Herzen.

Das veranlasste uns dazu, die Maßnahmen und Abläufe in unserem Unternehmen nochmals zu überprüfen und hygienetechnisch auf den neuesten Stand zu bringen. Gerne zeigen wir Ihnen im Folgenden auf, welche hohen Standards wir für Restaurant und Hotel an uns stellen.

Familie Ostermeier mit Team

Allgemeine Grundregeln:

- Vom Besuch in unserem Haus ausgeschlossen sind:
 - Personen mit nachgewiesener SARS-CoV-2-Infektion
 - Personen, die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu COVID-19-Fällen hatten und
 - Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomenjeder Schwere
- FFP2-Maskenpflicht für Gäste und medizinische Maskenpflicht für Mitarbeiter.
- Zahlreiche Desinfektions-Stationen wurden für unsere Gäste installiert:
Diese befinden sich im Vorraum bei den Toiletten und beim Eingang zum Hotel.
Unsere mobilen Stationen werden je nach Bedarf am Haupteingang, am Nebeneingang oder beim Eingang zum Biergarten aufgestellt.
- Eine Liste zu Verhaltensregeln der Gäste „Covid 19“ können am Haupteingang, am Nebeneingang, an der Rezeption und am Aufgang zum Haupthaus eingesehen werden.
- Restauranträume werden regelmäßig gelüftet und gereinigt. Eine Luftzirkulation erfolgt über die eingeschaltete Lüftung. Dies wird auch dokumentiert.
- Türklinken, Armaturen, Kassen, elektronische Geräte usw. werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert. Dies wird auch dokumentiert.
- Alle unsere Mitarbeiter wurden geschult und mit den Corona-Regeln vertraut gemacht.

Reservierungen:

- Reservierungen im Restaurant und Hotel sind im Voraus von Vorteil, da diese uns den Ablauf erleichtern.
- Vorab erhaltene Reservierungen können zur Verkürzung der Wartezeiten, zur Vermeidung von Überbuchungen. Zudem ist es möglich schon Tischpläne zu erstellen.
- Wir können unsere Gäste über aktuelle Test- und Hygienebestimmungen informieren.

Restaurant

- Die Eingangstüren werden bei Stoßzeiten geöffnet.
- Gäste werden über Aushänge und Plakate über die Regeln informiert.
- Es stehen Desinfektions-Stationen bereit.
- FFP2-Maskenpflicht für Gäste und medizinische Maskenpflicht für Mitarbeiter.
- Zugangsbeschränkung 2G (geimpft, genesen) und Kinder bis zum 12. Lebensjahr sowie minderjährige Schülerinnen und Schüler wird überprüft.
- Es gibt eine Nachweiskontrolle mit Identitätsfeststellung.
- Bitte im Wartebereich auch auf den empfohlenen Mindestabstand von 1,5 m achten.
- Die Platzierung erfolgt durch das Service-Personal. Die Gäste dürfen sich nicht selbstständig im Restaurant platzieren.
- Kontaktgegenstände wie Speisekarten, Menagen, Deko werden im Anschluss an den Besuch desinfiziert. Es wird darauf geachtet Portionsverpackungen auszugeben.
- Das Bezahlen soll nach Möglichkeit kontaktlos erfolgen.
- Kassenoberflächen und EC-Geräte werden regelmäßig desinfiziert.
- Beim Verlassen des Restaurants wird die Tischwäsche gewechselt und die Tische desinfiziert.

Gästetoiletten:

- Seifen- und Desinfektionsspender sind aufgestellt und werden regelmäßig geprüft.
- Zudem sind nur Einweghandtücher vorhanden.
- Eine Anleitung „Hände richtig waschen“ befindet sich bei den Waschbecken.
- Gäste sollen auf das Einhalten des Mindestabstandes achten und ggf. vor den Toiletten warten.
- Türklinken, Armaturen und Toiletten werden kontinuierlich gereinigt und desinfiziert.
- Reinigungspläne mit Unterschrift garantieren eine lückenlose Dokumentation.

Hotel:

Check-In:

- Im Hotel befindet sich im Eingangsbereich eine Desinfektions-Station.
- Eine Liste zu Verhaltensregeln der Gäste „Covid 19“ kann am Eingang eingesehen werden.
- Im Empfangsbereich ist der Abstand der Mitarbeiter zu den Gästen zusätzlich durch eine Plexiglaswand garantiert.
- FFP2-Maskenpflicht für Gäste und medizinische Maskenpflicht für Mitarbeiter.
- Zugangsbeschränkung 2G (geimpft, genesen) und Kinder bis zum 12. Lebensjahr sowie minderjährige Schülerinnen und Schüler wird überprüft.
- Es gibt eine Nachweiskontrolle mit Identitätsfeststellung.
- Bei zwingend erforderlichen und unaufschiebbaren nichttouristischen Beherbergungsaufenthalten (z.B. Geschäftsreise) gilt 3G Plus (geimpft, genesen, PCR-getestet – nicht älter als 48h bei Ankunft, alle 72h muss ein weiterer PCR-Test vorgelegt werden)
Ein Nachweis des Arbeitgebers muss vorgelegt werden.

Frühstück

Derzeit bieten wir kein Frühstücksbuffet an. Unsere Gäste dürfen aus verschiedenen Frühstücksangeboten auswählen und bekommen dieses serviert.

Zimmerreinigung

- Die Reinigung der Zimmer von bleibenden Gästen findet nur statt, wenn die Gäste nicht auf dem Zimmer sind.
- Vor der Reinigung werden die Zimmer gut durchgelüftet. Die Fenster werden erst zum Arbeitsende wieder geschlossen.
- Alle Flächen und Gegenstände wie Schreibtisch, Nachtkästchen, Kofferablage, Schuhlöcher, Stifte, Gästeeinrichtung, Fernbedienung, Flaschenöffner, Lichtschalter, Türgriffe, Schränke und Terrassentür werden nach der Abreise desinfiziert.
- Sollten Sie keine Reinigung wünschen, teilen Sie es unseren Kollegen vor Ort mit.

Küchen- und Schankbereich:

- Es finden Kontrollen bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln statt, ob die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten werden.
- Posten und Arbeitseinteilung werden so vergeben, dass der Mindestabstand von 1,5 m garantiert ist.
- Waschmöglichkeiten, Desinfektionsspender, Masken und Einweghandtücher verhelfen den Mitarbeitern zu einer lückenlosen Hygiene Einhaltung.
- Die Spülmaschinen erreichen eine Kerntemperatur von 60 Grad und gewährleisten eine sichere Reinigung von Besteck, Geschirr und Gläsern.

Informationsaustausch mit Mitarbeitern:

- Verhaltensregeln und Maßnahmen werden für die Mitarbeiter an den Infotafeln im Büro-, Küchen-, Schank- und Reinigungsbereich gut sichtbar ausgehängt.
- Vor Dienstbeginn müssen sich die Mitarbeiter selbstständig über Neuerungen an den Infotafeln informieren.
- Die Mitarbeiter werden geschult und mit den Corona-Regeln vertraut gemacht.
- Listen zur Dokumentation der Reinigung und Lüftung von Gasträumen müssen ausgefüllt werden
- Die Pausen werden flexibel gestaltet. In den Pausenbereichen gilt auch der Mindestabstand.
- Genügend Schutzausrüstungen wie Mundschutz, Einmalhandschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Seife und Desinfektionsmittel stehen zur Verfügung.
- Das Personal muss mindestens 2x pro Woche einen PCR-Test (nicht älter als 48h) durchführen. Alternativ können Mitarbeiter auch täglich einen Antigen-Schnelltest durchführen und vorlegen. Selbsttests unter Aufsicht sind zudem gem. §3 Abs.4 Nr.3 erlaubt.
- Vollständig geimpfte und genesene Mitarbeiter sind von der Testpflicht befreit.
- Bei ersten Anzeichen einer Krankheit müssen die Mitarbeiter zuhause bleiben.