

## Hygienekonzept der Alten Meierei GmbH – Hotel und Gastronomiebetrieb

1. Unser Betrieb **hält alle Rechtsvorschriften**, Erlässe vom Land Schleswig-Holstein, sowie Allgemeinverfügungen vom Kreis Herzogtum Lauenburg **ein**.
2. Sämtliche **Hygiene-Standards** sind selbstverständlich für uns und **werden** strikt **eingehalten**.
3. Unser **HACCP-Konzept** steht für uns **an aller erster Stelle**.
4. Bei den **Spülvorgängen** in der Küche wird gewährleistet, dass die Temperatur stets über **60°** eingehalten wird um eine **Desinfektion** zu erreichen.
5. Sämtliche **Mitarbeiter** unserer Gastronomie (Servicekräfte, Köche, Küchenpersonal und Küchenhilfskräfte), des Hotels ( Housekeeping, Rezeption) und die gemeinsamen Reinigungskräfte, **werden** vor Beginn der erneuten Arbeitsaufnahme am 18.05.20, sowie in regelmäßigen Abständen zum Thema „Hygiene“ – hier insbesondere rund um das Thema „Corona“ **nachweislich geschult**.
6. **Die Hust-, Niesetikette wird stets eingehalten**.
7. **Es stehen den Mitarbeitern (s.5) ausreichend Einmalmasken, Einmalhandschuhe, Handseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtücher zur Verfügung**.
8. Sämtliche geforderten **Sicherheitsregeln** für den Restaurant- und Hotelbetrieb **werden eingehalten**.
  1. Die möglichen **Kontaktpunkte** zwischen Gästen, Mitarbeitern usw. **werden** auf das Minimum **reduziert**.
  2. **Kontaktflächen** (Tische, Stühle, Kerzenständer, Speisekarten und andere Dekorationsartikel auf den Gästetischen) **werden** nach jedem Gast, und nach jeder Benutzung, **gereinigt** und mit Schnelldesinfektion von „Dr. Becher“ **desinfiziert**.
  3. In den **Eingangsbereichen** zum **Restaurant** und zum **Hotel stehen Händedesinfektionsspender** mit Händedesinfektionsmittel von „Dr. Becher“ **bereit**.
  4. **Das Servicepersonal bzw. Housekeeping achtet darauf, dass die Spender stets gefüllt sind**.
  5. **Tischreservierungen** werden nach Möglichkeit in den Vorwegen **per Telefon oder per E-Mail aufgenommen**. Sämtliche Gäste geben uns ihre Vor-, und Zunamen, Adresse, sowie eine Telefonnummer oder Emailadresse an.
  6. Nach der **neuen geltenden Fassung** dürfen unabhängig von der Personenzahl Angehörige des eigenen Haushaltes mit Angehörigen eines weiteren Haushaltes zu privaten Zwecken an einem Tisch sitzen, d.h. die Personen müssen sich persönlich kennen. Ferner dürfen **bis zu 10 Personen** aus unterschiedlichen Haushalten, die sich persönlich kennen, **an einem Tisch Platz nehmen**.
  7. **Im Restaurant werden nicht mehr als 50 Gäste zur gleichen Zeit** bewirtet (im Innen-, sowie Außenbereich).
  8. Bei Spontanbesuchen ist eine „**Wartezone**“ eingerichtet. **Die Gäste** sind aufgefordert dort zu **warten bis eine Servicekraft sie in Empfang nimmt**. Nach Aufnahme der Gästedaten (s. Pkt. 8.5), wird der Gast / die Gäste zu ihrem Tisch begleitet.

## Alte Meierei, Grabauer Strasse 6-8, 21493 Schwarzenbek

9. **Die Tische sind auf den Gast / die Gäste zugeordnet und dokumentiert.**
10. **Die Verweildauer wird dokumentiert.**
11. **Die Türen im Restaurant, Toilettenbereich und im Hotelbereich, sowie Türgriffe, Handläufe und sonstige Bereiche mit denen ein Gast in Kontakt kommen könnte, werden in regelmäßigen Abständen (mit Pkt. 8.2) desinfiziert.**
12. **Zwischen den Gästen** (Rücken an Rücken), und zu den Nachbartischen rechts und links wird ein **Abstand** von **mindestens 1,5 Metern** eingehalten.
13. **In den Toilettenanlagen befindet sich stets ausreichend Handseife, Desinfektionsmittel und Einwegpapier.**
14. **Die Gäste sind darauf hingewiesen, dass nur eine Person zurzeit zur Toilette darf, um Gästeansammlungen in der Toilettenanlage zu vermeiden.**
15. Es wird vorerst **keine offene Salatbar** geben.
16. Die **Bezahlung** erfolgt ausschließlich **am Tisch des Gastes**. Bar und EC-Zahlungen sind möglich.
17. **Hotelbuchungen** erfolgen hauptsächlich **online** um eine Angabe der vollständigen Daten zu erreichen. Aber auch Buchungen Vorort sind möglich. Die **Gäste sind** durch Markierungen **informiert** mindestens **1,5 Meter Abstand** zu den wartenden Gästen einzuhalten.
18. Im **Foyer des Hotels** befinden sich unsere erweiterten **Verhaltensregeln**, **sichtbar** für jeden.
19. **Bereits beim Betreten des Foyers stimmt der Gast diesen zu, bzw. hat dieses durch seine Hotelbuchung bereits getan.**
20. **Der Gast** füllt wie gehabt seinen **Meldeschein** aus und unterschreibt diesen.
21. **Auf dem Meldeschein gibt der Gast unter anderem an, dass bei ihm keine Anzeichen einer Infektion, Fieber oder anhaltender Husten bestehen, und er sich in den letzten 14 Tagen nicht in einem Corona Risikogebiet aufgehalten hat. Ansonsten wird dem Gast der Zugang zum Hotel, und der Aufenthalt verwehrt.** Eine bereits gebuchte Reservierung, wird zu Lasten des Gastes storniert.
22. Der **Kugelschreiber** und die **Schreibunterlage** die vom Gast benutzt wurden, werden von der Rezeptionskraft nach **Benutzung desinfiziert.**
23. **Der Ec-Karten-Terminal** wird nach jeder Benutzung **desinfiziert.**
24. **Der Abstand zwischen Gast und Rezeptionskraft** ist durch eine **Plexiglasscheibe** und einen Abstand von 1,5 Meter gewährleistet.
25. Der **Zimmerschlüssel** wird vom Gast beim **Check-Out** kontaktlos in die **Keybox** geworfen. Der **Schlüssel** wird von der Rezeptionskraft, vor Übergabe an den nächsten Gast, **desinfiziert.**
26. **Sollte den Mitarbeitern vom Housekeeping (oder einem anderen Mitarbeiter) auffallen, dass der Gast erkältungstypische Symptome zeigt, wird umgehend die Hotelleitung informiert.**
27. Die Mitarbeiter vom **Housekeeping lüften** das zu reinigenden **Gastzimmer** beim Betreten zuerst für **10 Minuten.**
28. **Die Mitarbeiter haben ausreichend Zeit für die Reinigung.**
29. Sogenannte „**Bleiberzimmer**“ werden nicht mehr täglich, sondern nur noch max. **alle 3 Tage gereinigt.** Der Gast ist im Vorwege darüber informiert worden.
30. Es gibt **kein Frühstücksbuffet** mehr. Der Gast füllt beim Check-In einen **Frühstücksbestellzettel** aus, mit Angabe seines **Frühstückswunsches** und der **gewünschten Uhrzeit.**
31. **Der Gast erhält sein Frühstück direkt an seinen zugeteilten Tisch.**
32. **Hier wird ebenfalls auf die Abstandsregeln, sowie Hygieneregeln geachtet (s. Pkt. 8.1.-8.14)**