



Unser Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Ein Mindestabstand von 1,5 m ist zwischen allen Gästen einzuhalten, die nicht zu demselben Hausstand gehören.
- Mitarbeiter haben eine Unterweisung über die Abstandsregeln erhalten.
- Am Hoteleingang ist eine Aufforderung zur Abstandseinhaltung angebracht.
- Beim Betreten des Hauses müssen sich unsere Gäste die Hände desinfizieren lassen.
- Abstand von 1,5 m zwischen den Tischen ist gewährleistet.
- Bei Gästen, die der aktuellen Kontaktbeschränkung unterfallen, muss der Mindestabstand 1,5 m gegeben sein oder geeignete Trennvorrichtungen genutzt werden.
- Unsere Gäste werden auf die FFP2-Maskenpflicht aufmerksam gemacht, auf Mundschutz darf erst am Tisch verzichtet werden, Gäste haben beim Verlassen des Tisches Mundschutz zu tragen und Abstand zu anderen Gästen und Mitarbeitern zu halten.
- Ein Hinweisschild für die Nutzung des Fahrstuhls – „Nur pro Zimmer nutzen“ ist angebracht.

2. Mund-Nasen-Bedeckung

- Hinweis an unsere Gäste, dass zum Eigenschutz bzw. Schutz unserer Mitarbeiter eine FFP2-Maske oder medizinische OP-Maske zu tragen ist.
- Es wird sichergestellt, dass Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckungen tragen, wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann.
- Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, werden möglichst keine Mitarbeiter mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma eingesetzt.
- Allen Mitarbeitern werden Mund-Nase-Bedeckungen zur Verfügung gestellt.
- Ausnahme: Befreiung der Tragepflicht aus gesundheitlichen Gründen → Attest wird verlangt.

3. Handhygiene

- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion.
- Hinweisschilder von Anleitungen zur Handhygiene in den Toiletten.
- Bereitstellung von hautschonender Seife.
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung.
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene.
- Bereitstellung von Einweghandschuhen für die Mitarbeiter.

4. Steuerung und Reglementierung des Kundenverkehrs

- Ein „Bitte warten“ Schild vor dem Restaurant ist aufgestellt. Unsere Gäste werden an den Tisch geführt.
- Eigenes Parkplatzkonzept ist erstellt.
- Steuerung von Eintritt und Austritt durch Mitarbeiter und Gäste, falls nur eine Eingangstür vorhanden ist.



5. Hotelbetrieb

- Ab einem Inzidenzwert von 35, gilt die 3-G Regel.
- Wer nicht geimpft oder genesen ist, muss bei der Anreise einen negativen Testnachweis mitbringen. Kinder bis 6 Jahre sind von der Testpflicht ausgenommen! Den Test bitte noch am Heimatort durchführen lassen! Ein POC-Antigentests (Schnelltest) darf dabei vor höchstens 24 Stunden, ein PCR-Tests vor höchstens 48 Stunden durchgeführt worden sein
- Nachweis über vollständigen Impfschutz oder Genesungsnachweis (nicht älter als 6 Monate)
- Bei Erkrankungen und Krankheitssymptomen vor Anreise bitten wir um Stornierung Ihres Aufenthaltes. Bitte beachten Sie unsere Stornobedingungen.
- Bei einem regionalen 7-Tage-Inzidenzwert zwischen ab 35 bedürfen Gäste zusätzlich für jede weiteren 72 Stunden eines Testnachweises.
- Erhebung der Kontaktdaten in elektronischer Form gemäß der Hotelbuchung (Meldeschein).
-

6. Bewirtung im Restaurant

- Ab einem Inzidenzwert von 35, gilt die 3-G Regel, siehe auch Punkt 5.
- Die Gäste haben eine OP-Maske oder FFP2-Maske im Innenbereich zu tragen. Am Tisch darf die Maske abgenommen werden.

Hygienemaßnahmen

- Das Eindecken der Tische wird vor dem Eintreffen der Gäste mit Gläsern, Besteck und Papier/-Stoffservietten mit Servicehandschuhen erledigt.
- Nach jedem Service und Abräumen werden Hände gewaschen bzw. desinfiziert.
- Der Kontakt am Tisch wird auf das Notwendige beschränkt
- Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötigste reduziert wird.
- →Gäste ziehen Speisen und Getränke zu sich hin. Kein Einschenken oder Nachschenken!
- Bewirtung wird an Tischen durchgeführt
- Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,50 m betragen.
- Bedarfsgegenstände (Speisekarte, Menagen, Tablett) werden auf das Notwendige beschränkt oder nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt.
- Tische werden desinfiziert, sobald der Gast das Restaurant verlassen hat.

7. Frühstück

- Frühstück findet ggf. in Form eines individuellen Frühstücks am Tisch (Tischbuffet) statt oder Buffet mit Masken- und Handschuhpflicht.
- Das Eindecken der Tische wird vor dem Eintreffen der Gäste mit Gläsern, Besteck und Papierservietten mit Servicehandschuhen erledigt.
- Kaffee und Tee werden nur in Einzelportionen serviert, keine Kaffeekannen auf dem Tisch, Zucker und Milch werden nur á la carte und auf Wunsch serviert.
- Nach jedem Service und Abräumen waschen Mitarbeiter deren Hände.
- Kontakt am Tisch wird auf das Notwendige beschränkt.
- Bedarfsgegenstände (Speisekarte, Menagen, Tablett) werden auf das Notwendige beschränkt oder nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt.

8. Veranstaltungen

- Bei einem regionalen Inzidenzwert zwischen 50 und 100:
Veranstaltungen mit 25 Teilnehmern in Innenräumen mit Testnachweis
- Bei einem regionalen Inzidenzwert unter 50:



- Veranstaltungen mit 50 Teilnehmern in Innenräumen
- Es gelten keine verpflichtenden Abstandsregeln.
- Selbstbedienbuffet möglich, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlagebesteck verwendet wird, sichergestellt wird, dass Besteck und Geschirr nicht durch mehrere Personen berührt wird.
- Live-Musik ist möglich unter Einhaltung der Abstandsregeln
- Mund-Nasenbedeckung dürfen Gäste innerhalb des Raums, indem sich nur die geschlossene Gesellschaft befindet, abnehmen.
- Maskenpflicht gilt in allen öffentlichen Bereichen (z.B. Eingangsbereich, Flur, Toiletten usw.)

9. Tagungen:

- Bis 15 Personen unter Einhaltung der Abstandsregelungen in unseren Räumlichkeiten
- Maskenpflicht gilt bis zum Sitzplatz, sofern der Teilnehmer nicht das Wort hat
- Einhaltung der Abstandsregelungen.
- Kontaktdatenerfassung

10. Ausschluss vom Besuch des Hotels und Restaurant:

- Personen mit nachgewiesener SARS-CoV-2-Infektion,
- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19-Patienten) oder die aus anderen Gründen (z.B. Rückkehr aus Risikogebiet) einer Quarantänemaßnahme unterliegen, zu Ausnahmen wird hier auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen.
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

Unsere Gäste sind über diese Ausschlusskriterien durch den Aushang an der Eingangstür informiert. Sollten unsere Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend das Hotel bzw. das Restaurant zu verlassen.

11. Arbeitsplatzgestaltung

- Arbeitsplätze sind so, zu gestalten, dass Mitarbeiter ausreichend Mindestabstand zu anderen Personen halten können.
- Installation von transparenten Abtrennungen im Empfangsbereich
- Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln
- Bereitstellung von Schutzhandschuhen
- Bereitstellung von Mund-Nasen Masken und Visiere

11.1 Arbeiten in der Küche:

- Arbeitsbereiche mit 1,50 m Abstand festlegen, andernfalls Maskenpflicht.
- Es wird nur bei eingeschalteter Lüftung gearbeitet.
- Arbeitsgeräte werden vor Benutzerwechsel mit Spülmittel gereinigt.

11.2 Arbeiten im Housekeeping/Hotelzimmer

- Unsere Reinigungstücher/-lappen werden gemäß Reinigungskonzept nur für jeweils eine Zimmerreinigung genutzt.
→ Pro Zimmer ist nur eine Reinigungskraft zuständig, jeder hat seinen räumlich festen Arbeitsbereich.
→ Benutzte Wasser- und Zahnputzgläser werden täglich und immer in der Gläserspülmaschine bei 70°C gespült.
→ Alle genutzten Oberflächen (Schreibtisch, Nachttisch, alle Ablagen, Fernbedienungen, Telefone, Aufzugpanelle und Türgriffe) werden desinfiziert.



→ Wenn unsere Gäste eine tägliche Zimmerreinigung wünschen, hängen Sie bitte das „Bitte Zimmer Reinigen“-Schild an Ihre Türe oder geben uns an der Rezeption Bescheid.

→ Wenn unsere Gäste einen Wäsche/Handtuchwechsel wünschen, geben Sie uns bitte eine kurze Info an der Rezeption.

12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Unseren Mitarbeitern wird die Möglichkeit gegeben, mindestens einmal pro Woche einen Schnell- oder Selbsttests durchzuführen. Mitarbeiter die regelmäßig in Kontakt zu Gästen stehen, sogar zweimal pro Woche.
- Regelmäßige Belüftung der Büro- und Aufenthaltsräume.
- In der Früh gründlich durchlüften! Terrassentür und Eingangstüre aufmachen → Durchzug!
- Etage: In den Hotelzimmern gründlich und lange Lüften!
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude.
- Regelmäßige Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen).
- Mit Desinfektionsspray einsprühen: Täglich/Mehrmals: Rezeption, Bar, Treppengelände.

13. Krankenhausampel

Falls sich die Krankenhausampel ändert, gilt bei „gelb“ und „rot“ folgendes:

- In der Gastronomie und Hotellerie greift die verpflichtende 3G-Plus-Regel (Zutritt nur für Geimpfte, Genesene und PCR-Getestete). Der PCR-Test darf nicht älter als 48 Stunden sein.
- Kinder bis zum 12. Lebensjahr, noch nicht eingeschulte Kinder und Schüler -> Einlass ohne Test
- Die Maskenpflicht entfällt in diesem Fall
- Kontrolle mit Identitätsfeststellung