

Sicherheits- und Hygienekonzept

aufgrund der Landesverordnung und Erlasse zum Umgang mit SARS-CoV-2

Logo und Name des Betriebes

Abstand & Maskenpflicht

- In allen unseren öffentlichen Bereichen (auch Terrasse) müssen die Gäste eine Mund-Nasen-Schutz-Maske tragen (aktueller Erlass bis 31.05.2020) sowie auf die Husten- und Niesetikette achten.
- An dem zugewiesenen Tisch bzw. dem Zimmer dürfen die Masken abgenommen werden.
- Wir bitten die Gäste, soweit wie möglich (auch mit ihren Kindern), an ihrem Tischen zu bleiben, während des Aufenthaltes.
- Mögliche Kontaktpunkte zwischen Gästen, Mitarbeitern usw. werden auf das Minimum reduziert. Generell müssen in allen Bereichen 1,5 Meter Abstand voneinander eingehalten werden!
- Kontaktflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert, ausreichend Desinfektionsspender werden zur Verfügung gestellt.
- Warteschlangen werden versucht, zu vermeiden.
- Die Mitarbeiter*innen werden regelmäßig geschult im Umgang mit diesen Sicherheits- und Hygieneregeln.

1. Tischreservierung

- Reservierungen sind zu Priorisieren!
- Bei Spontanbesuchen ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend.
- Tischreservierung werden
 - über ein Reservierungssystem erfasst
 - manuell per Anmeldeformular erfasst und 4 Wochen aufbewahrt
- Die Gästedaten werden mit Zeiterfassung bei Ankunft und Verlassen erhoben, sowie Namen, Adresse, Telefonnummer, Email, Adresse sowie der Namen der begleitenden Personen.
- Gästeplatzierung erfolgt durch die Servicemitarbeiter, beziehungsweise Zuweisung des reservierten Tisches.

2. Vorgaben Restaurant

- Die Zahl der gleichzeitig anwesenden/bewirteten Gäste darf 50 Personen nicht überschreiten
- Sitz- und Tischplätze sind so eingerichtet, dass der Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen den Besuchergruppen, vor den Zugangsbereichen und unmittelbaren Laufwegen gewährleistet ist.
- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel sind bereits im Eingangsbereich der Gaststätte zu platzieren.

- Grundsätzlich sind Tische für zwei Personen vorzusehen, allerdings dürfen Gruppen im Rahmen der Kontaktbeschränkungsregeln zusammensitzen.
- Tischgruppen dürfen nur aus Personen aus maximal 2 Haushalt bestehen, bis maximal 10 Personen.
- Die Tischgruppe ist untereinander vom Mindestabstand ausgenommen, sofern es nur zwei Hausstände sind.
- Dies ist nicht notwendig, wenn durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung (z.B. Trennwände) das Infektionsrisiko minimiert werden kann.
- Es findet kein Verzehr in unmittelbarer Nähe von Ausgabestellen, Bartresen oder vergleichbaren Orten statt
- Laufwege werden als Ein- und Ausgang / Einbahnstraße genutzt.
- Kontaktloses Bezahlen wird priorisiert (EC-Karte, Mastercard, Visa, Apple Pay,...)
- Die Kassenoberflächen und EC-Geräte werden regelmäßig desinfiziert.

3. Gäste

- Bereitstellung von ausreichend Möglichkeiten zur Einhaltung der Händehygiene ist gewährleistet (Handwaschplätze und Desinfektionsstationen)
- Das Betreten des Betriebes ist nur mit Maske gestattet.
- In allen öffentlichen Bereichen des Betriebes (auch Terrasse) gilt Maskenpflicht.
- Am Tisch besteht keine Maskenpflicht.
- Die Gäste werden gebeten, sich nach Eintreffen im Haus die Hände zu waschen.

4. Öffnungszeiten

- Der gastronomische Betrieb endet um 22:00 Uhr.

5. Tischsetting

- Es werden keine Gegenstände auf den Tischen stehen, die zum gemeinsamen Gebrauch durch Gäste bestimmt sind. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. werden auf Anfrage bereitgestellt.
- Die Speisekarten werden zur Verfügung gestellt als
 - Einweg
 - Abwischbare Speise- und Getränkekarten
 - via QR Code über das Smartphone des Gastes
- Auf Tischwäsche wird verzichtet / gewechselt nach jeder Tischbelegung.
- Auf Stoffservietten wird verzichtet.
- Besteck und Gläser
 - werden mit Servierhandschuhen eingedeckt
 - wird auf Tellern serviert
 - per Tablett an den Tisch gebracht.

6. Buffets und Frontcooking

(bitte hier die jeweiligen Handhabungen einfügen)

- Büfets sind nicht nach jetzigem Kenntnisstand nicht erlaubt.
Ausnahme: Anreichen durch Mitarbeiter

- Frontcooking in offenen Küchen ist zu vermeiden oder mit Trennwänden zu versehen.

7. Reinigungsmaßnahmen

- Die Reinigung der Tischoberfläche, Stuhlrücken sowie –Armlehnen finden nach jedem Gast statt.
- Regelmäßig berührte Oberflächen, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter etc. werden mehrfach am Tag gereinigt.
- Für regelmäßige Belüftung wird gesorgt.
- Täglich erfolgt eine Grundreinigung mit Flächendesinfektion vor nächster Öffnung.

8. Servicepersonal

- Die Personaleinsatzplanung erfolgt so, dass die Infektionsgefahr möglichst niedrig ist und die geltenden Hygiene- und Schutzregeln eingehalten werden.
- Das Tragen von Mund- und Nasenschutz (ggf. Visier) für Theken und für Service-Mitarbeiter*innen wird empfohlen.
- Mitarbeiter*innen sind beim Servieren vom Mindestabstand ausgenommen
- Nach dem Abräumen sind die Mitarbeiter*innen angewiesen Hände zu waschen/desinfizieren, beziehungsweise Handschuhe wechseln.

9. Außer-Haus-Verkauf

- Auch hier wird auf die Abstandsregeln geachtet, vor allem wenn der Gastbetrieb parallel läuft.
- Es wird kein Verzehr im Umkreis von 100 Metern gestattet.
- Die Ausgabe erfolgt weiterhin an einer
 - Kontaktarmen Übergabestelle
 - einer separaten Übergabestelle
- Telefonische Vorbestellung ist weiterhin empfohlen

10. WC / Gästetoiletten

- Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung geschaffen, Abstandsregelungen sind einzuhalten,
- Teilweise sind Toiletten/Pissoirs gesperrt, um den Abstand einzuhalten.
- Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspender sind bereitgestellt.
- Die Gäste sind per Aushang darauf hingewiesen, den Bereich nur einzeln und mit Maske zu betreten.

11. Alkoholkonsum

- Wir lassen keinen übermäßigen Alkoholkonsum zu.

12. Etage

- Regelmäßiges Reinigen von Türen, Türgriffen, Handlauf usw.
- Bei Abreise der Gäste werden die Zimmer vorerst nur gut gelüftet und zu einem späteren Zeitpunkt fachgerecht gereinigt und desinfiziert.

13. Hotelgäste

- Nur Personen, denen der Kontakt nach § 2 der Corona- BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Zimmer beziehen.
- In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) werden die Abstands- und Hygieneregeln zwischen Mitarbeitern und Gästen und den Gästen untereinander eingehalten.
- Für die gastronomischen Bereiche (Frühstücksservice, Restaurant, Bar) gelten die Vorgaben wie für die gastronomischen Betriebe.
- Die gleichzeitige Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen entsprechend der Größe des Aufzugs ist so beschränkt, dass die Abstände eingehalten werden. Die Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen ist per Aushang empfohlen.
- Die Möglichkeit, hoteleigene Schwimmbäder, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche zu nutzen, richtet sich nach der Corona- BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit ist die Nutzung gem. § 3 Abs. 4 Satz 2 der Corona-BekämpfungsVO untersagt.
- Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der Corona-BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit sind die genannten Dienstleistungen (bis auf Gesichtsbehandlungen) erlaubt.

14. Rezeption

- Der persönliche Kontakt zwischen Gästen und Mitarbeiter*innen ist auf das minimalste zu reduzieren. Der Abstand muss auch hier eingehalten werden. Es wird empfohlen, Tischreservierungen und ähnliches telefonisch zu bestellen.
- Bei Anreise haben die Gäste schriftlich zu versichern, dass sie selbst keine respiratorischen Symptome aufweisen oder direkten Kontakt zu einer mit SARS-CoV 2 infizierten Person hatten.
- Die Gäste erhalten eine vorbereitete Mappe mit allen Informationen sowie dem Sicherheits- und Hygienekonzept und der Schlüsselkarte. Lediglich der Meldeschein / die Kurkarte wird direkt an der Rezeption unterschrieben.

15. Maßnahme bei Infizierung

- Für den Fall einer infizierten Person im Betrieb werden die Meldewege nach dem Infektionsschutzgesetz eingehalten:
 - Das Gesundheitsbehörde wird informiert (per Fax: 04841 67 89 4431 oder gesundheitsamt@nordfriesland.de)
 - Information von Personal, Kunden, Gästen
 - Absperren von betroffenen Räumlichkeiten
 - Reinigung und gründliche Desinfizierung der betroffenen Räumlichkeiten
 - Umgehende Abreise von (infizierten) Gästen und Kunden an Ihren Heimatort auf eigene Kosten und Organisation
- Laut den Empfehlungen des Kreises Nordfriesland, wenn sich ein Gast unwohl fühlt und der Verdacht besteht, dass er sich mit Corona infiziert hat, werden die Gäste auf folgende Handlungsempfehlungen hingewiesen:

- Gäste, die sich am Urlaubsort gesundheitlich unwohl fühlen, wenden sich telefonisch an die Arztpraxis Dr. Derichs Telefon 04682 / 9614999 oder Dr. Breymann Telefon 04682 / 1010
- Außerhalb der Sprechzeiten rufen sie den ärztlichen Bereitschaftsdienst der KVSH unter 116117 an. Der kontaktierte Arzt bzw. die KV-Hotline kann im Verdachtsfall einen Abstrichtest veranlassen.
- Urlauber, denen bekannt wird, dass sie Kontakt zu einem bestätigten Covid-19-Fall hatten, wenden sich an das Gesundheitsamt des Kreises Nordfriesland (Tel. 0800 200 66 22).

16. Aushänge

- Dieses individuelle Hygienekonzept wird ausgehängen und auf Wunsch zur Verfügung gestellt.
- Die Hausordnung mit den allgemeinverbindlichen und Betriebsindividuellen Regeln
- Unsere Hygienerichtlinien

17. Sonstiges

- xxx

Ort _____

Datum _____

Unterschrift _____