

Paulsens Landhotel und Restaurant

Hygienekonzept Stand 15. Dezember 2021

Durchführung durch alle Mitarbeiter und Überwachung durch Hygiene -bzw. Corona und Testbeauftragten Herr Andre Schirmag
oder dessen Stellvertreter/in Frau Lena Brodersen

Es gilt die 2 G Regel (geimpft oder genesen):

1.0 Zugang für Gäste zum Restaurant

- Im Vorfeld ist telefonisch ein Tisch zu reservieren
- Voraussetzung zum Eintritt ins Restaurant ist die Vorlage eines gültigen Impfnachweises (Impfung muss mindestens 14 Tage her sein) die Überprüfung erfolgt mittels COV Pass Check, zum Abgleich muss ein Ausweisdokument vorgelegt werden
- Genesene legen bitte eine entsprechende Bestätigung vor
- Für Schulkinder genügt der Nachweis der Schule, dass regelmäßig getestet wird
- Eine freiwillige Registrierung mittels QR Code über die Corona Warn App
- Mindestabstand von 1,5 Meter zu anderen Personen wird empfohlen
- Eingang an der Rezeption nutzen
- FFP2 oder medizinische Mund/Nasenbedeckung tragen, beim Eintreten
- Gäste werden vom Personal an den Tisch gebracht
- Kartenzahlung kontaktlos nach Möglichkeit
- Verlassen des Restaurants durch den Haupteingang/Saal
- Ab 23.00 ist geschlossen

2.0 Zugang für Hotelgäste

Es gilt die 2G plus Regel

Touristische Übernachtungen:

- Für den Check In muss ein Impfnachweis (Impfung muss mindestens 14 Tage her sein) vorgelegt werden, die Überprüfung erfolgt mittels COV Pass Check, zusätzlich wird ein negativer Corona- Schnelltest

(höchstens 24 Std. alt) benötigt- entfällt nach der 3. Impfung (mindestens 14 Tage her).

- Zum Abgleich muss ein Ausweisdokument vorgelegt werden.
- Genesene legen bitte eine entsprechende Bestätigung vor.

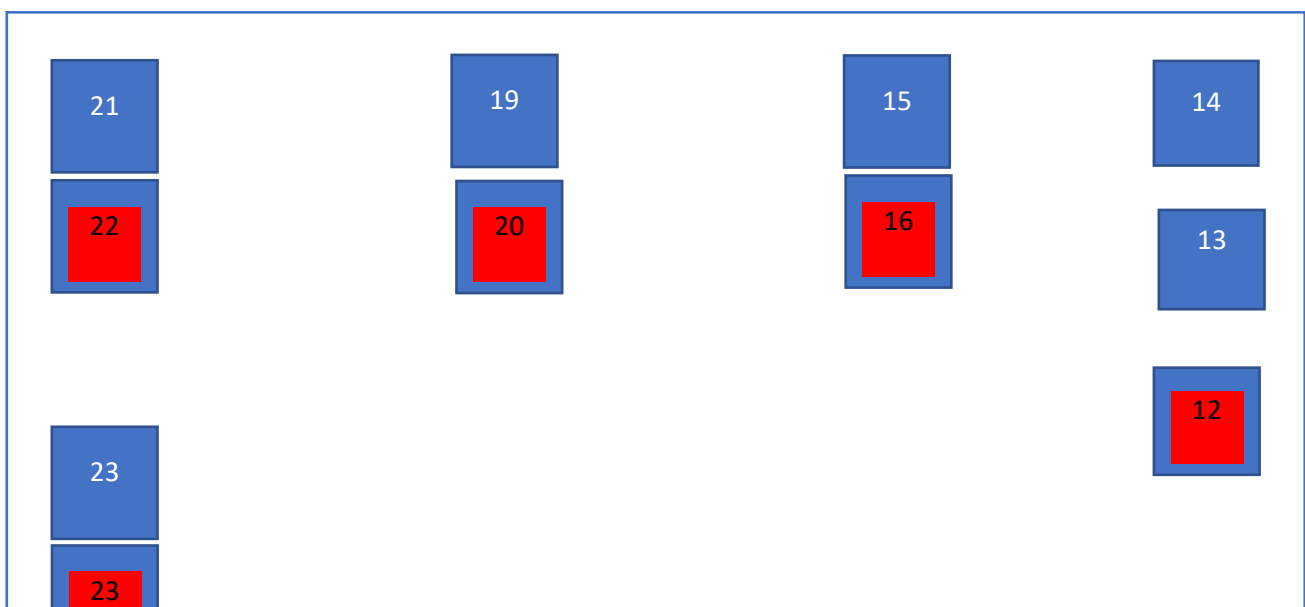
Geschäftsreisende:

Hier gilt die 3- G Regel (geimpft | genesen | getestet)

Nicht geimpft:

- vor Check-in ist ein Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorzulegen- nicht älter als 24 Stunden, PCR Test- 48 Stunden
- Ausweisdokument
- Eine Bescheinigung des Arbeitgebers, dass der Aufenthalt zwingend notwendig ist
- Maskenpflicht in allen öffentlichen Bereichen
- Für das Frühstück wird ein separater Bereich zugewiesen
- Kein Zutritt ins Restaurant
- Bei längerem Aufenthalt ist alle 24 Stunden (PCR 48 Std.) ein neuer Test vorzulegen.
- Die Kontrolle erfolgt durch die Mitarbeiter des Empfangs!
- Bei Anreise wird eine Karte mit entsprechendem Status (Test | Impfung) ausgegeben

Wintergarten

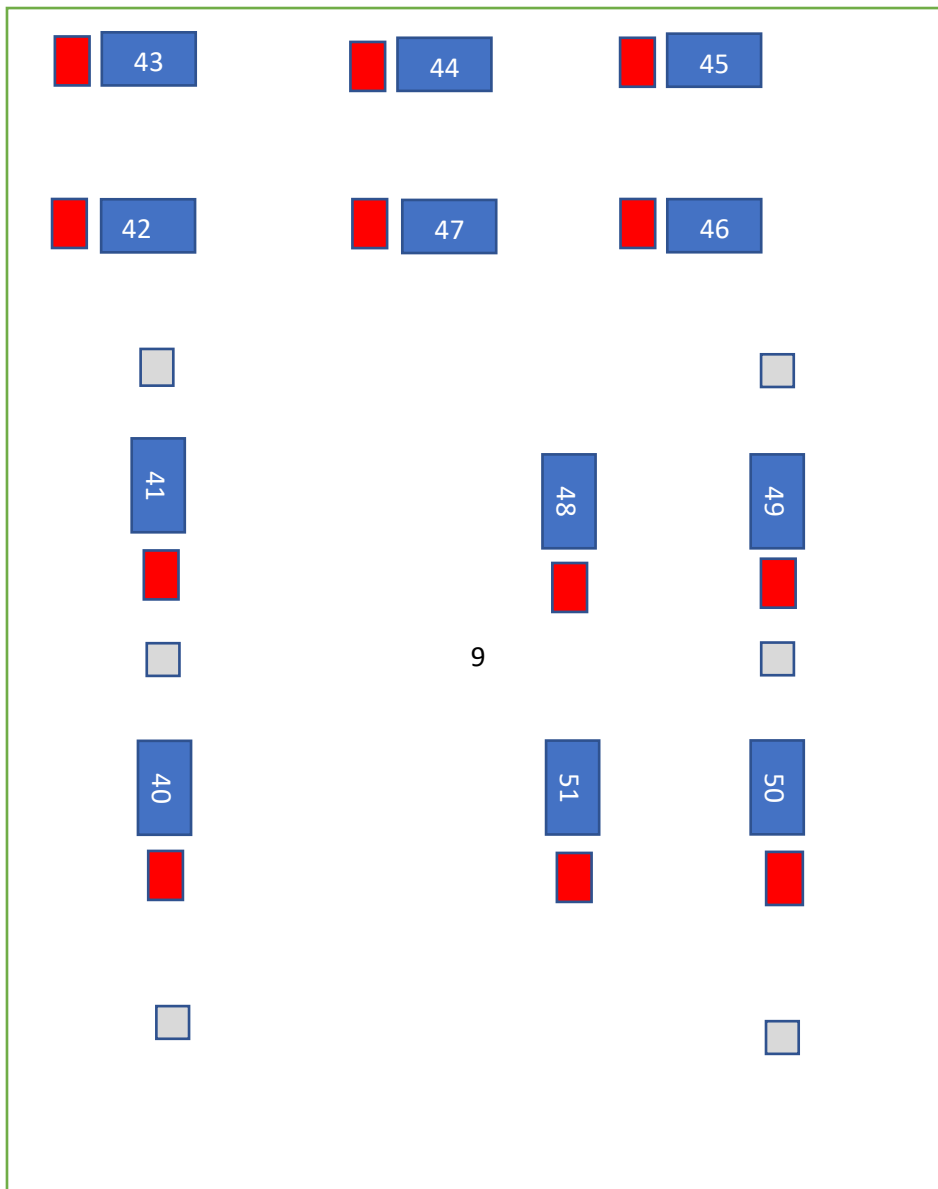


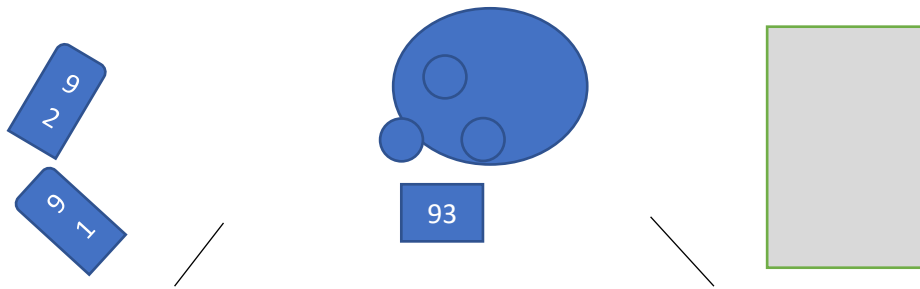


Veranstaltungen:

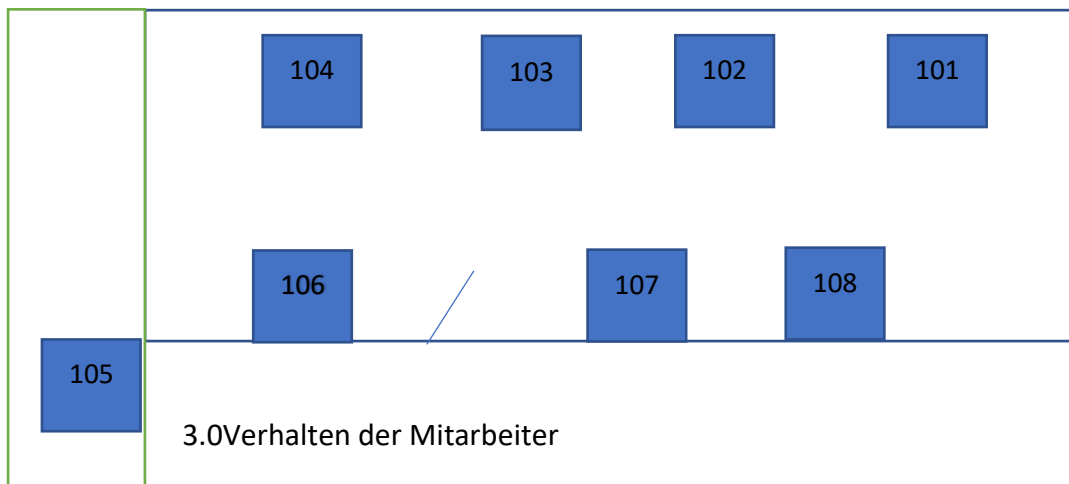
Die 2G-Regel sowie die Pflicht zur Erstellung eines Hygienekonzepts gilt ebenso für Veranstaltungen in Gaststätten, die in Innenbereichen stattfinden. Ausnahme: Bei Bewirtungen, die aus geschäftlichen, beruflichen oder dienstlichen Gründen innerhalb einer geschlossenen Gesellschaft in einer Gaststätte stattfinden, gilt abweichend die 3G-Regel. Die 3G-Regel gilt auch für betriebliche Weihnachtsfeiern innerhalb geschlossener Gesellschaften in Gaststätten. Das gleiche gilt für unaufschiebbare Veranstaltungen von Parteien und Wählergruppen als geschlossene Gesellschaft zur Aufstellung ihrer Bewerberinnen und Bewerber nach den jeweiligen Wahlgesetzen für unmittelbar bevorstehende Wahlen.

SAAL





Terrasse



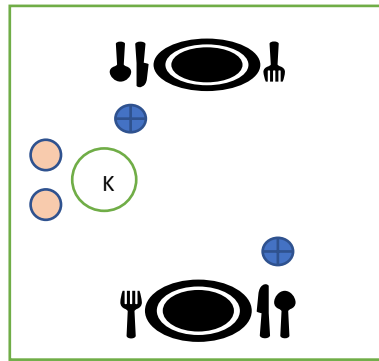
3.0 Verhalten der Mitarbeiter

- . jeder nicht geimpfte Mitarbeiter muss alle 72 Stunden einen negativen Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorweisen (Kontrolle durch Testbeauftragten)
 - Maskenpflicht
 - Vor Arbeitsantritt Hände waschen und desinfizieren
 - Zwischen den Mitarbeitern Abstand halten, Körperkontakt vermeiden
 - Nicht ins Gesicht oder Haare fassen
 - Beim Gästekontakt FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen
 - Gäste ohne Umwege zum Tisch geleiten
 - Feste Arbeitsbereiche einteilen
 - Kassenbereich immer nur von einem MA zu nutzen
 - Gäste auf Verhaltensregeln hinweisen
 - Kontaktloses Kassieren vorwiegend per Karte

4.0 Vorbereitung im Restaurant

- Alle Türklinken, Oberflächen, Stuhllehnen, Kassenschildschirm, EC-Gerät, Portemonnaie desinfizieren
- Regelmäßiges Händewaschen mit Seife
- Häufiges Lüften

- Servietten werden mit Handschuhen gebrochen
- Eindecken mit Handschuhen (Besteck, Gläser, Serviette)
- Kontrolle der Hygienestandards



Salz/Pfeffer wird beim Essen servieren mit eingesetzt und beim Ausheben abgeräumt und desinfiziert

5.0 Verhaltensmaßnahmen an der Rezeption

- Kontaktbereich Empfangstresen durch eine Glasscheibe trennen
- Alle Gegenstände, die vom Gast benutzt werden, muss nach jedem Gebrauch desinfiziert werden
- Meldescheine online
- Bezahlung am Anreisetag per Kartenzahlung
- Gäste müssen gefragt werden ob und zu welcher Uhrzeit sie zum Essen kommen möchten (Tischreservierung ist Pflicht)

6.0 Verhaltensmaßnahmen im Housekeeping

- Ein Mitarbeiter pro Zimmer ggfs. pro Etage mit Nachweis wer in welchem Zimmer geputzt hat
- Tragen einer FFP2 oder medizinischen Mund/ Nasenbedeckung
- Alle Flächen desinfizieren (Lichtschalter, Türklinken, Hand Kontaktflächen Spültaste, Armaturen)
- Flure und Zimmer ständig lüften
- Häufiges Wechseln der Putzlappen

Maßnahmen im Sanitärbereich

