

Hotellerie & Pensionen

Stand: 16. Juni 2021

Betriebliche Empfehlungen

- Nutzung der luca App zum Check In der Gäste
- Vorlegen eines Test-, Impf- oder Genesenennachweis bei der Anreise, insofern die Sieben-Tage-Inzidenz in dem Landkreis oder der kreisfreien Stadt über 20 liegt
- Aushang des eigenen Hygienekonzeptes
- Schulung der Mitarbeiter zur Umsetzung der Hygienemaßnahmen (diese schriftlich fixieren und sichtbar für die Mitarbeiter aushängen)
- Innengastronomie ist je nach Umgangsverordnung unter entsprechenden Hygienemaßnahmen erlaubt
- der Salz- und Pfefferstreuer sowie Bierfilze sollten nur auf Wunsch des Gastes ausgehändigt werden
- Keine Serviettenhalter auf den Tischen eindecken
- Tischflächen sind beim Gastwechsel zu desinfizieren
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarte, alternativ ein Auszug der Karte mittels Tafeln, bedruckten Servietten, Papier oder durch Vortragen des Personals
- Reguläre Speisekarte kann in Plastik eingeschweißt werden und an die Gäste verteilt werden
- Nach der Herausgabe einer regulären Speisekarte, müssen nach dem Gästekontakt alle Seiten gründlich desinfiziert werden
- Ggf. Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- Ausarbeitung eines betrieblichen Schutzkonzeptes, um die vorgegebenen Schutzmaßnahmen an die individuelle Einrichtung anzupassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Magazine und Zeitschriften sollten nicht in öffentlichen Bereichen ausliegen, Tageszeitungen nur zum Verkauf an der Rezeption
- Desinfektionsspender im Eingangsbereich der Einrichtung
- für das Ausfüllen des Meldescheins erhält jeder Gast einen neuen bzw. einen gründlich desinfizierten Kugelschreiber
- kritische Materialien (z.B. Tagesdecken, Wolldecken, Blöcke und Stifte) sollten aus den Zimmern entfernt werden
- der Frühstücksservice erfolgt ausschließlich als Roomservice oder à la carte mit vorbereiteten Etagere/ Brotkörben etc. auf den Tischen
- Plätze werden vom Servicepersonal zugewiesen (Eintritt/Zutritt wird gesteuert)
- das Ausrichten von Buffets ist zu vermeiden (Ausnahme ist das Anreichen durch einen Mitarbeiter)
- der Sicherheitsabstand von mind. 1,50 m muss zwischen den Stühlen von einem Tisch zum Nächsten gewährleistet sein
- Servietten, Tischwäsche, Geschirr und Besteck müssen nach dem Verlassen der Gäste vollständig ausgewechselt werden, auch wenn diese nicht benutzt worden sind
- der Salz- und Pfefferstreuer, Abfalleimer und alle weiteren Objekte, die mit dem Gast in Berührung kommen, müssen nach dem Verlassen des Gastes gründlich desinfiziert werden (evtl. Herausgabe nur auf Nachfrage)
- wenn möglich, separate Ein- und Ausgänge zur Vermeidung von Begegnungen
- vor Eingängen, bzw. Tresen müssen Abstandsmarkierungen von 1,50 m angebracht werden

Seite 1 von 3

- die maximale Belegung der Tische ist entsprechend der Vorgaben der Eindämmungsverordnung strikt einzuhalten
- Tische im stark frequentierten Laufbereich (z.B. Toilettengang etc.) sind durchgängig freizuhalten
- Gastronomischen Dienstleistungen, wie Mittags-, Kaffee- oder Abendservice können unter den genannten Hygienemaßnahmen stattfinden
- sanitäre Einrichtungen sind in regelmäßigen Abständen zu desinfizieren
- Hygienemaßnahmen und Sicherheitsabstände werden im WC durch beispielsweise Sperrung von Pissoirs gewährleistet
- Hände-Desinfektionsspender im ausreichenden Umfang, Händetrockner nur mit UV-Entkeimung oder Papierhandtuchspender
- Möglichkeit zum Händewaschen mit Seife bereitstellen
- Rezeption und weitere Tresen sind mit einem Scheibenschutz zu versehen
- mittels verschiedener Zeitfenster können Gästeströme in gastronomischen Bereichen noch besser kontrolliert werden und damit mehr Sicherheit
- herausgegebene Karten, Flyer etc. werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- Auch auf Broschüren, Pflanzen und Dekoartikel soll verzichtet werden
- Für die Fernbedienung hat sich das Einpacken in Frischhaltefolie bewährt, die nach Check-out des Gastes gewechselt wird
- die Minibar ist in allen Zimmern zu entleeren, auf Nachfrage bei der Anreise des Gastes kann diese mit Getränken aufgefüllt werden
- bei einem Gepäckservice sind die Griffe der Koffer und Taschen gründlich zu desinfizieren bzw. dem Gepäckträger werden Handschuhe bereitgestellt
- Verbrauchsgegenstände, die während des Aufenthaltes besonders viel mit dem Gast in Berührung kommen (wie z.B. Seifenspender, Shampoo-Flaschen etc.) werden gründlich kontrolliert und äußerlich desinfiziert
- regelmäßiges Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände (Türen, Griffe, Arbeitsflächen, Fahrstuhltasten etc.)
- Der Vermieter desinfiziert Schlüssel sowie Schlüsselkarten nach der Rückgabe durch den Gast
- Hinweisflyer oder -schilder zu allgemeinen Hygienemaßnahmen, wie regelmäßiges Händewaschen, Husten in die Armbeuge etc.
- alle Räume werden regelmäßig gelüftet
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutz- und der Hygienestandards
- Lappen nach der Reinigung eines Zimmers gründlich auswaschen oder austauschen
- keine offenen Behälter (wie z.B. Besteckkörbe, Brotkörbe etc.) in öffentlichen Bereichen
- Indoor-Spielbereiche für Kinder werden entsprechend den Vorgaben der Eindämmungsverordnung geöffnet
- Mitarbeiter werden zusätzlich zweimal pro Woche durch den Arbeitgeber getestet

Empfehlungen für den Gast

- Nutzung der luca App
- Vorlegen eines Test-, Impf- oder Genesenennachweis bei der Anreise, insofern die Sieben-Tage-Inzidenz in dem Landkreis oder der kreisfreien Stadt über 20 liegt
- Mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, so dass vor Ort so wenig Kontakt wie möglich zustande kommt (alternativ Bargeld auf einem Teller)
- Gruppenbildung ist zu vermeiden
- die Gäste sind dazu angehalten, bargeldlos zu bezahlen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Check In aller Gäste über die Luca App
- Abfrage eines Test-, Impf- oder Genesenennachweis bei der Anreise, insofern die Sieben-Tage-Inzidenz in dem Landkreis oder der kreisfreien Stadt über 20 liegt
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50 m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Tragen eines medizinischen Nasen-Mund-Schutzes bei direktem Gästekontakt
- Schulung der Mitarbeiter zur Umsetzung der Hygienemaßnahmen
- das Reinigungspersonal ist angehalten, einen medizinischen Nasen-Mund-Schutz zu tragen
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird bereitgestellt
- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz und Handschuhen, welche bei direktem Gästekontakt zu tragen sind
- Tastaturen und Bildschirme von Kassen, Abrechnungsgeräten und Computern werden regelmäßig desinfiziert
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Mitarbeiter werden regelmäßig getestet