



Katinka Gästezimmer - Saalvermietung & Cafe

Hygienekonzept stand 05.05.2021

Durchführung durch alle Mitarbeiter und Überwachung durch Hygiene -bzw. Corona und Testbeauftragte Frau Kathrin Kurras

1.0 Zugang für Gäste zum Cafe

- Mindestabstand von 1,5 Meter zu anderen Personen
- FFP2 oder medizinische Mund/Nasenbedeckung tragen, beim Eintreten bis zum Tisch im Aussenbereich sowie beim Verlassen des Tisches.
- Gäste Kontaktdaten werden über die „Luca App“ erfasst (ggf. Handschriftlich auf Vordruck)
- Ggf. Speisekarte auf Klemmbrett zur Einmalnutzung - maximaler Aufenthalt von 1-1,5 Stunden
- Kartenzahlung kontaktlos nach Möglichkeit
- Beim Toilettengang Mund/Nasenschutz tragen
- Ab 18:30 ist geschlossen

2.0 Zugang für Beherbergungsgäste

- Vor Check-in ist ein gesonderter Beherbergungsvertrag (siehe Anhang) vom Gast zu unterschreiben
- Für betreten der Cafe's gelten die gleichen Richtlinien wie für Cafegäste
- Die Bestimmungen aus dem gesonderten Beherbergungsvertrag werden vom Personal kontrolliert und durchgesetzt

3.0 Verhalten der Mitarbeiter .

- jeder Mitarbeiter muss vor Arbeitsbeginn einen negativen Antigen Schnelltest vorweisen. (Kontrolle durch Testbeauftragten)
- 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
- Regelmässige Schulung HACCP und Infektionsschutz für alle Mitarbeiter

- Kontrolle der Registrierung in der „Luca App“ ggf. Kontrolle der Handschriftlichen Vordrucke
- 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/ Küche

- Alle Türklinken, Oberflächen, Stuhllehnen, Kassenbildschirm, EC-Gerät, Portemonnaie desinfizieren
- Regelmäßiges Händewaschen mit Seife
- Häufiges Lüften
- Ausgabe mit Handschuhen (Besteck, Gläser, Serviette)
- Kontrolle der Hygienestandards
- Alle Oberflächen regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren
- Alle Arbeitsgeräte regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren

5.0 Verhaltensmaßnahmen an der Kasse

- Kontaktbereich Kasse durch eine Transparente Scheibe trennen
- Alle Gegenstände, die vom Gast benutzt werden, muss nach jedem Gebrauch desinfiziert werden
- Bezahlung am Anreisetag per Kartenzahlung
- Keine Schlüsselausgabe (sie werden je nach Gebrauch desinfiziert und ins Zimmer in schloss gesteckt)
- Bei Gästen kontakt im Eingangsbereich immer eine FFP2 oder medizinische Maske tragen sowie auch wenn die Gäste zum Zimmer begleitet werden
- Gäste müssen gefragt werden ob und zu welcher Uhrzeit sie zum Essen kommen möchten

6.0 Verhaltensmaßnahmen im Housekeeping

- Ein Mitarbeiter pro Zimmer 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
- Bedienknäufe, Armaturen und Türklinken häufig reinigen je nach benutzungsaufkommen
- Ausreichend Seife bereitstellen

7.0 Toilettenräume und Vorraum

- Reinigungsplan aushängen
- Einmal Handtücher Reinigung und Desinfektionsplan aller WC Räume