

Regeln für unser Haus in der Corona-Zeit

Schutzmaßnahmen Service

Am Eingang

- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen
- Stoßlüften immer wenn möglich
- Luftfiltergeräte vor dem Service in allen Räumen einschalten
- Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant – also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe
- Gäste darauf hinweisen, dass die Mund-Nase-Maske bei Bewegung im Haus, also zum Beispiel beim Gang zur Toilette getragen werden muss
- Registrierung der Gäste über die Luca-App oder Formular
- Gäste auf die nächste Toilette hinweisen:

Bauernstube – Saaltoilette

Jägerstube, Hofgarten – Toilette im Untergeschoss

Wintergarten, Sommerberg – Toilette Sommerberg

Im Restaurant

- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben
- Tischgrößen verkleinern
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume ausnutzen, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Trockene Luft vermeiden. Luftfilter bei der Öffnung des Restaurants einschalten.
- Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Je nach Bedarf Getränketafeln auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen (bei mehreren Personen)
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen / auf Anfrage / Desinfektion
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen laminierte Speisekarte
 - Wir haben einseitige Speisekarten, saubere in weißer Ablage, vom Gast zurück rote Ablage
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken, immer die eigenen benutzen/ täglich wechselnd
- Papier- statt Stoffservietten, die mit Servierhandschuhen gefaltet werden
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Tische und ggf. auch Stühle desinfizieren für neue Gäste/ kompletter Tisch mit allem was draufsteht
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Thekenmitarbeiter und Service-Personal / Pflicht

- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone
Nur noch Rechnungen mit Geldmappen überreichen, und das Geld in Geldmappe zurück,
Desinfektion
- Oberflächen an Kassen regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel reinigen und desinfizieren.

Achtung! Kein Desinfektionsmittel auf Touchscreens und empfindliche Flächen.

- Keine Kinderkarte / der Gast muss Malsachen und Spiele selbst mitbringen
- Erfassen der Gästedaten über Luca-App oder Formular:
Name, Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Ankunft, Abreise, Bedienung, Datum, Unterschrift Gast
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung
- Persönliche Hygiene sehr ernst nehmen
- Nur Kollegen des gleichen Teams sollten zusammen essen gehen und trotzdem auf Abstände achten. Raucherpausen nicht gemeinsam machen.
- Bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben.
- Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- Bei täglichen Besprechungen nur mit Abstand
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten

Beim Frühstück

- Individuelles Frühstück am Tisch anstatt Frühstücksbuffet / werden wir noch intern klären
- Keine Tageszeitung zum Ausleihen
- Sollte einer der Küchenmitarbeiter etwas aus dem Restaurantbereich benötigen, bitte einem Büffet- oder Servicemitarbeiter Bescheid geben. Ist dies nicht möglich, Betreten des Restaurants nur mit Mundschutz.

Vorläufige Öffnungszeiten ab dem 03.06.2021

Geöffnet	Mo.- Fr. 17.30 Uhr – 21.00 Uhr Sa., So. und Feiertage 11.30 – 14:00 Uhr, 17.30 – 21.00 Uhr
Küchenzeiten	Mo. – Fr. 17.45 Uhr – 21.00 Uhr Sa., So. und Feiertage 11.45 -13.45 Uhr und 17.45 – 20.30 Uhr

Mit Gästen immer sachlich und kurz kommunizieren.
Wir müssen nicht diskutieren!

Dies ist zum Schutz für unsere Gäste, unsere Kollegen bzw. Mitarbeiter und auch für euch, also jeden selbst.

Schutzkonzept für die Küche

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche/ Keller)
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
 - Eigene Messer und Arbeitsgeräte nützen, wenn dies nicht möglich nach dem Benutzen reinigen
- Mund- und Nasenschutz tragen (nur empfohlen), beim Betreten und Verlassen des Hotels muss getragen werden und wenn Kunden- oder Lieferantenkontakte stattfinden. (z.B. Anlieferung Großmarkt)
- Kochmütze und Haarnetz tragen (nur empfohlen)
- Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen (nur empfohlen)
- Sollte einer der Küchenmitarbeiter etwas aus dem Restaurantbereich benötigen, bitte einem büffet- oder Servicemitarbeiter Bescheid geben. Ist die nicht möglich, Betreten des Restaurants nur mit Mundschutz
- Wenn möglich schmutziges und sauberes Geschirr noch besser voneinander trennen. Wo möglich, bessere Arbeitsteilung in der Spülküche
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung
- Persönliche Hygiene sehr ernst nehmen
- Nur Kollegen des gleichen Teams sollten zusammen essen gehen und trotzdem auf Abstände achten. Raucherpausen nicht gemeinsam machen.
- Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen
- Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- Niesen oder Husten in Armbeuge
- Bei täglichen Besprechungen nur mit Abstand
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten

Vorläufige Öffnungszeiten ab dem 03.06.2021

Geöffnet	Mo.- Fr. 17.30 Uhr – 21.00 Uhr Sa., So. und Feiertage 11.30 – 14:00 Uhr, 17.30 – 21.00 Uhr
Küchenzeiten	Mo. – Fr. 17.45 Uhr – 21.00 Uhr Sa., So. und Feiertage 11.45 -13.45 Uhr und 17.45 – 20.30 Uhr

Schutzkonzept Etage

Schutzkonzept vom Restaurant und Küche mit umsetzen

Schutzkonzept II Etage / erweitert

Auf der Etage

- Jeder arbeitet allein auf einer Etage.
 - Häufiges Reinigen der Türklinken, Handläufen und Lichtschaltern. (Heißes Wasser und Reiniger). Zwischendurch auch desindizieren.
 - Aufzüge täglich reinigen und mehrmals am Tag die Schalter desinfizieren.
 - Trockene Luft vermeiden, häufig lüften in den Gästezimmern und Fluren.
 - alle Flächen in den Zimmern täglich reinigen, gegebenenfalls auch desinfizieren. Bitte auf die Oberflächen achten. Keine scharfen Mittel auf die Holzoberflächen. Telefon und Fernbedienung desinfizieren.
 - Gäste erwarten jetzt extreme Sauberkeit und werden auf jedes Haar und jeden Fleck reagieren.
 - Strenge Ordnung in den Putz- und Wäschekammern.
 - Saubere und Schmutzige Wäsche streng trennen.
 - Reinigungsplatten nach jedem Zimmer austauschen.
 - Jeden Tag werden alle benutzten Platten und Tücher gewaschen.
 - Minibar reinigen, wenn Sachen entnommen wurden.
 - Nur Kollegen des gleichen Teams sollten zusammen essen gehen und trotzdem auf Abstände achten. Raucherpausen nicht gemeinsam machen.
 - Beim ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben.
 - Persönliche Hygiene sehr ernst nehmen. Arbeitskleidung täglich wechseln.
 - In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten.
 - Mund- und Nasenschutz tragen.
 - Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren.
 - Bei täglichen Besprechungen nur mit Abstand und nicht in engen Räumen.
 - Bei Einzelbelegung 2. Decke und Kissen rausnehmen (Sammelzimmer). 2. Leintuch bleibt und wird mit abgezogen.
 - Reinigungsintervalle öffentliche Toiletten
- | | | | |
|--------------|------------------------------|-----------|-----------|
| Schwimmbad | 6:00 Uhr | 14:00 Uhr | 19:00 Uhr |
| Restaurant: | 7:00 Uhr | 14:30Uhr | 18:00 Uhr |
| Sommerberg: | 8:00 Uhr | 14:15 Uhr | 18:15 Uhr |
| Saal: | 6:30 Uhr | 14:45 Uhr | 18:30 Uhr |
| Tagungsraum: | je nach Belegung 3 x täglich | | |

Nach jeder Reinigung im Büro unterschreiben. Listen liegen dort bereit.