

Hotel.Restaurant Zur Marienburg . Hauptstraße 32 . 56862 Pünderich

## • Schutz- und Hygienekonzept

- Zum Schutze unserer Kunden und Mitarbeiter vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir, das Hotel-Restaurant „zur Marienburg KG, uns die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Regeln einzuhalten.
- **Unsere Ansprechpartnerin zu Thema Infektionsschutz**  
Name: Stefanie Schmitz  
Telefon: 06542-181440  
Email: [steffi@zur-marienburg.de](mailto:steffi@zur-marienburg.de)

### • Abstandsflächen

- Vorgabe der Verordnung
  - **Mindestabstand 1,5 m zwischen Mitarbeitern und Gästen**

#### *Umsetzung in unserem Betrieb*

- Aufkleber auf den Boden angebracht, sodass die Gäste dort auf den Abstand hingewiesen werden
- Am Eingangsbereich werden unsere Gäste durch einen Aushang auf den einzuhaltenden Abstand hingewiesen
- Unsere Mitarbeiter wurden mündlich, sowie durch das Aushändigen der Regeln darauf hingewiesen, dass ein Abstand von mind. 1,5 Meter zu halten ist. Sollte dies in einzelnen Bereichen nicht möglich sein, so sind unsere Mitarbeiter dazu verpflichtet Mundschutz zu tragen.

### • Umgang mit Kundenkontakt

- Vorgabe der Verordnung
  - **Das Personal soll eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.**
  - **Die Gäste sollen beim Betreten, sowie beim Verlassen des Restaurants Mundschutz tragen.**

#### *Umsetzung in unserem Betrieb*

- Unsere Mitarbeiter sind dazu angehalten Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.
- Wir weisen unsere Gäste durch einen Aushang am Eingangsbereich darauf hin, dass zum Schutz anderer Gäste und unseren Mitarbeitern eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden muss. Dieser kann am Tisch abgesetzt werden.

### • Reservierungen

- Vorgabe der Verordnung
  - **Es dürfen nur Gäste mit einer vorherigen Reservierung das Restaurant und Hotel betreten.**

#### *Umsetzung in unserem Betrieb*

- Gäste können online über unsere Webseite, Facebook oder telefonisch vorab einen Tisch reservieren.

- Gäste, die vor der Tür stehen und keine Reservierung haben, können durch Ausfüllen der Kontaktinformationen auch kurzfristig einen Tisch anfragen.
  
- **Weitere zusätzliche Maßnahmen zum Schutz der Gäste**
  - Kurzinformationen für Gäste/Hinweis auf Wichtigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen
    - Aushang an zentralen Stellen (Hoteleingang, Restaurant, Foyer) im Hotel
    - Auf der Hotelwebseite
    - In der Buchungsbestätigung
    - Auf dem Tablet
    - An der Rezeption
  - Detailinformationen für Gäste
    - Auf dem Tablet
    - Auf der Webseite
    - Auf Wunsch per Email
    - Auf Wunsch ausgedruckt an Rezeption erhältlich
  - Handdesinfektion für Gäste
    - Am Resturanteingang
    - Am Hoteleingang
    - Übergang Hotel/Restaurant
    - Auf den Toiletten
    - Auf den Zimmern
  - Plexiglasscheiben als Spuckschutz
    - An Rezeption
  - Abstandsmarkierungen
    - Am Resturanteingang
    - Am Hoteleingang
    - Im Restaurant
    - Auf den Toiletten
  
- **Weitere zusätzliche Maßnahmen zum Schutze der Mitarbeiter**
  - Begrüßung ohne Körperkontakt wie Händeschütteln
  - Auf den Mindestabstand von 1,50 Meter achten
  - Aushang der Hygieneregeln an zentralen Stellen
    - Personaltoiletten
    - Restaurantzugang
    - Personalräume
    - Wäscheräume
  - Mundschutzpflicht oder Visiertpflicht für alle Mitarbeiter
    - Es wird Mund-Nasenschutz vom Hotel zur Verfügung gestellt
    - Regeln für das korrekte Ausziehen des Mundschutzes sind zu beachten

- Der getragenen Mundschutz wird in den dafür vorgesehenen Behälter im Wäscheraum gelegt und vom Hotel fachgerecht gereinigt
- Wechsel der Arbeitskleidung täglich
  - Die Kleidung ist fachlich richtig zu reinigen
- Das Hotel wird in Zukunft nur noch über den Seiteneingang oder über den unteren Hoteleingang am Hotelparkplatz betreten
- Mitarbeiter sollen nach Möglichkeit nur in ihren eigenen Abteilungen bleiben. Heißt: Housekeepingmitarbeiter sollen nicht in die Küche, Servicemitarbeiter nicht ins Housekeeping etc.
- Mitarbeiter sollen ihre Kontakte untereinander so gering wie möglich halten
- Übergaben sollen im besten Fall telefonisch/schriftlich gemacht werden
- Die Hände müssen regelmäßig gewaschen und desinfiziert werden
  - Zu Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettengang, sowie nach Arbeitsende müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden
  - Die Regeln zum richtigen Händewaschen sind zu beachten.
- Das Tablet zum Einstempeln wird vor dem Büro stehen. Dort wird sich vor Arbeitsbeginn eingestempelt.
- Richtiges Husten und Niesen
  - Dazu sind die Regeln zum richtigen Niesen und Husten zu beachten
  - Nicht in der Nähe von Gästen, Kollegen oder Oberflächen niesen/husten.
- Kranke Mitarbeiter kommen nicht zur Arbeit
  - Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung nicht zur Arbeit gehen
  - Telefonisch Stefanie Schmitz oder Maria Kiesewetter informieren
  - Telefonisch einen Hausarzt kontaktieren
  - Wenn Krankheitssymptome während der Arbeit auftreten, ist umgehend die Arbeit einzustellen
- Bei Bedarf sind Schutzhandschuhe zu tragen.
  - Hierbei die richtigen Regeln zum sicheren Ausziehen der Schutzhandschuhe beachten
- Es darf sich nicht mit den Händen im Gesicht berührt werden
- Pausenregelung
  - Es dürfen sich immer nur 2 Personen im Personalraum mit ausreichend Abstand aufhalten
  - Der Personalraum muss regelmäßig gelüftet werden. Immer jedoch nachdem ein Mitarbeiter dort Pause gemacht hat. Dafür sind die Mitarbeiter selber verantwortlich
- Alle Mitarbeiter werden regelmäßig in Bereich Hygiene und Infektionsschutz geschult
  
- **Zusätzliche Maßnahmen im Bereich: Büro**
  - Es dürfen immer nur 2 Personen parallel im Büro arbeiten
  - Der Mindestabstand beträgt hier 2 Meter
  - Der Telefonhörer, sowie die Tastatur und die Oberfläche (Schreibtisch) werden am Ende jeder Schicht desinfiziert

- **Zusätzliche Maßnahmen im Bereich: Rezeption**

- Es darf immer nur eine Person an der Rezeption arbeiten
- Um den Kontakt zwischen den einzelnen Abteilungen zu gewährleisten, werden Walkie Talkies bzw. das Telefon genutzt
- Rezeptionstheke nach jedem Gast desinfizieren
- Händedesinfektionsspender mit dazu gehöriger Notiz, die den Gast auffordert die Hände zu desinfizieren
- Die Plexiglasscheibe an der Rezeption ist täglich zu reinigen
- Aufsteller mit Corona- Hinweisen
- Zimmerkartenhüllen werden nach jeder Abreise erneuert
- Zimmerkarten werden nach jeder Abreise desinfiziert
- Gäste müssen auf dem Hotelparkplatz parken und von dort aus das Gepäck ausladen
  - Sollte der Hotelparkplatz voll sein, ist es als Ausnahme möglich vor dem Restaurant zur parken und von dort aus auszuladen.
- Flyer werden den Gästen auf Wunsch ausgehändigt
- Der Telefonhörer, sowie die Tastatur und die Oberfläche (Schreibtisch) werden zu Beginn jeder Schicht und am Ende jeder Schicht desinfiziert
- Für das Ausfüllen des Meldescheins wird jedem Gast ein neuer Kugelschreiber zur Verfügung gestellt.
- Kugelschreiber müssen nach Nutzung desinfiziert werden
- Gäste bekommen Listen mit Leihartikeln gezeigt. Aktuell mussten alle Dinge aus den Zimmern entfernt werden.
- Es muss auf das komplette Ausfüllen des Meldescheins bestanden werden

- **Zusätzliche Maßnahmen im Bereich: Service/Restaurant**

- Vorherige Reservierung der Gäste notwendig
- Die Gäste werden von uns platziert und dürfen sich nicht selber setzen
- Es ist darauf zu achten, dass der Mindestabstand in allen möglichen Situationen eingehalten wird
- Bezahlvorgang: Alle Gäste bekommen den Beleg in einer Papiermappe gereicht. Die Papiermappe wird nach der Benutzung entsorgt
  - Zimmerrechnung
    - Gäste bekommen die Rechnung wie gehabt in der Papiermappe mit Kugelschreiber überreicht.
    - Der Kugelschreiber wird nach Nutzung desinfiziert
- Eindecken der Tische:
  - Es wird grundsätzlich alles nur mit Stoffhandschuhen eingedeckt.
  - Am Ende der Schicht sind die Handschuhe in den Wäschekorb zu legen
- Alle Tische ohne Tischdecke werden nach jedem Gast saubergewischt und desinfiziert
- Bei allen Tischen mit Tischdecken wird die Tischdecke nach jedem Gast gewechselt
- Salz- und Pfefferstreuer werden nur auf Nachfrage auf die Tische gestellt und nach jedem Gast desinfiziert
- Speise- und Getränkekarten:

- Können via QR Code auf dem eigenen Handy gelesen werden
    - Werden laminiert gereicht
    - Kinderkarten werden in Papierform gereicht und im Anschluss entsorgt
  - Zusätzlich zur Speisekarte gibt es jede Woche ein wechselndes Themenmenü, sowie das täglich wechselnde Halbpensionsmenü
    - Themenmenü wird als Bilderrahmen auf Tisch gestellt und danach desinfiziert
    - HP-Menü wird jeden Tag gedruckt und nach jedem Gast in den Müll geworfen
  - Es dürfen nur noch Buntstifte in den kleinen Kartons an Kinder rausgegeben werden.
  - Die Kinderspielecke darf es nicht mehr geben.
  - An der Theke steht Desinfektionsmittel für die Oberflächen zur Verfügung. Diese werden mehrmals täglich desinfiziert
  - Saubere Gläser und Besteck werden nur mit Handschuhen angepackt
- **Zusätzliche Maßnahmen im Bereich: Housekeeping**
    - Es ist auf ausreichend Abstand zu Kollegen und Gästen zu achten
    - Die Kommunikation mit der Rezeption läuft über Walkie Talkies.
    - Die Oberflächen in der Hotelzimmern müssen desinfiziert werden.
    - Die Türklinken, Schrankgriffe, etc. in den Hotelzimmern müssen täglich gereinigt & desinfiziert werden.
    - Die Tablets, sowie Hörer in den Zimmern müssen täglich desinfiziert werden.
    - Die Fernbedienungen und Föhns müssen täglich desinfiziert werden.
    - Öffentliche Toiletten müssen mehrfach täglich gereinigt werden
    - Die Zimmer und Flure müssen täglich gut gelüftet werden
    - Tägliche Desinfektion der Reinigungs- und Wäschewägen
    - Schmutzwäsche muss spätestens nach jeder Etage in den Wäscheraum gebracht werden
    - Es ist darauf zu achten, dass immer alle Seifen, Einmalhandtücher und Händedesinfektion aufgefüllt sind
  - **Zusätzliche Maßnahmen im Bereich: Küche**
    - Der Zugang zur Küche hat über den hinteren Eingang zu erfolgen
    - Es ist darauf zu achten, dass immer alle Seifen, Einmalhandtücher und Händedesinfektion aufgefüllt sind
    - Werkzeuge /Arbeitsmittel sollten am besten personenbezogen verwendet werden. Ist dies nicht möglich, so müssen Arbeitsmittel vorab gereinigt werden oder es muss mit Handschuhen gearbeitet werden
    - Arbeitskleidung wird täglich gewechselt und gewaschen