



Landidyll Hotel Haus Hochstein – Südstraße 6 - 59889 Eslohe Wenholthausen 02973-97110 info@haus-hochstein.de

Hygienekonzept zur Corona-Situation Mai 2020

Reservierungen der Tische sind telefonisch anzumelden. Bei der Anmeldung sind Name, Vorname und Telefonnummer schriftlich festzuhalten (für eventuelle Rückverfolgungen)

Alle Gäste erhalten Kontaktdatenblatt (Reservierte- und 'Walk-In Gäste') zum Eintragen für Name /Telefonnummer/Verweildauer inkl. Einverständniserklärung zur Datenerhebung (verpflichtend).

Nach dem Eintreten werden die Gäste durch ein Plakat auf die bestehenden Hygienemaßnahmen/ Abstandsregeln hingewiesen. Das Tragen von Mund- Nase Bedeckungen ist notwendig in Bereichen, die das Abstandhalten vor Herausforderungen stellen (z.B. Betreten des Restaurant, beim passieren auf engen Fluren, Toilettengang).

Ein Spender mit Desinfektionsmittel steht im Eingangsbereich, Toiletten und in den Gasträumen bereit.

Die Gäste werden zu Ihren Tischen geleitet (verpflichtend), bei eventuellen Warteschlangen sind entsprechende Abstandsmarkierungen auf den Boden vorhanden.

An den Tischen ist der vorgegebene Mindestabstand von 1,50 Meter eingehalten.

Bei Tischen mit Tischdecken werden nach jedem Gast die Tischdecken gewechselt. An den Tischen ohne Tischdecke wird nach jedem Gast der Tisch mit Flächendesinfektion gereinigt. Die Stühle werden nach jedem Gast mit Flächendesinfektion gereinigt.

Papierservietten und die Bestecke werden mit Handschuhen gefaltet und eingesetzt.

Die Speisekarten sind laminiert und werden nach jedem Gebrauch mit Flächendesinfektion gereinigt.

Die Getränke und Speisen werden vom Servicepersonal an den Tisch gebracht, an der Tischkante abgestellt und der Gast nimmt sie zu sich rüber.

Die Gläser werden alle in der Spülmaschine gereinigt. Nach dem Abräumen benutzter Gläser sowie dem Ausräumen der geleerten Teller reinigt der /die Servicemitarbeiter/in seine Hände.

Der Kassier Vorgang findet am Tisch statt. Die Bezahlung ist mit Bargeld und auch mit EC-Karte (Lastschrift) möglich. Eventuell herausgegebene Kugelschreiber werden nach jeder Benutzung mit Flächendesinfektion gereinigt. Das Servicepersonal reinigt nach jedem Kassiervorgang die Hände.

Die Salz/Pfeffer-Streuer werden auf Nachfrage ausgegeben; anschließend desinfiziert. Die Teelichtgläser auf den Tischen werden gereinigt nachdem der Gast den Tisch verlassen hat. Die Arbeitsflächen werden vor Arbeitsbeginn und zu Arbeitsende mit Flächendesinfektion gereinigt.

In den Sanitären Bereichen befinden sich Schilder zum richtigen Händewaschen sowie Desinfektionsspender um die Hände zu desinfizieren. Des weiteren Hinweise auf Einhaltung der Abstandsregelung und/oder tragen eines Mundschutzes. Auf der Herrentoilette werden ein Pissoire gesperrt, um den Mindestabstand einhalten zu können.

Falls sich eine Warte-Schlange am Eingang gebildet hat werden die Gäste die das Haus verlassen wollen angewiesen, den Ausgang über die Terrasse oder den Hotel-Ausgang zu benutzen um den Mindestabstand einhalten zu können.

Die Türklinken sowie die Geländer werden stündlich mit Flächendesinfektion gereinigt. Eine Kontrollliste zur Reinigung diverser Flächen, etc. liegt vor.

Die Servicemitarbeiter tragen Mundschutz , eine Einweisung /Schulung über die bestehenden Vorschriften und deren Umsetzung vor Ort hat stattgefunden und ist Vermerkt worden.

Änderungen in der Hygieneverordnung nehmen wir zeitnah in das Konzept mit auf.