

Hygienekonzept Laufender Betrieb im Zuge des Infektionsschutzes Gastronomie / Beherbergung

Gastronomie

1. Belehrung der Gäste lt. Vorgabe
2. Wartebereiche einrichten
3. Gefährdungsbeurteilung / Ablauf Verpflegung
4. Reinigungskonzept

Zu 1. Belehrung der Gäste lt. Vorgabe

Der Bayerischer Hotel und – Gaststättenverband stellt Muster, Aushänge und Checklisten. Diese werden im notwendigen Umfang an den gewünschten Stellen zum Einsatz kommen. Bsp.:



Zu 2. Wartebereiche einrichten und Empfang von Gästen:

Der Wartebereich für die Gäste ist im Vorraum vor dem Restaurant. Der Wartebereich ist mit Bodenmarkierungen (1,5m Abstand) versehen, damit der Abstand der wartenden Gäste eingehalten wird. Im gesamten Hotel & Gastronomiebereich herrscht Maskenpflicht (für Gäste FFP2). Die FFP2 Maske muss nicht im eigenen Gästezimmer und / oder in Räumen getragen werden, welche der beruflichen Fort- & Weiterbildung dienen.

Die Mitarbeiter des Hauses sind geschult, Gäste darauf aufmerksam zu machen, und anzuhaltende Masken zu

tragen. Eine Aufnahme des Gastes ohne Mund-Nasen-Schutz ist nicht vorgesehen.

Der/Die Servicemitarbeiter(in) nimmt den Gast im Wartebereich in Empfang.

Die Gäste werden begrüßt, und vor dem betreten der Gaststätte / Räume aufgefordert die Hände an den bereitstehenden Hygienesäulen zu desinfizieren. Gästen wird laut Vorgabe der Platz zugewiesen. Gäste die COVID-19 Symptome aufweisen (vor oder während des Besuches) sind umgehend aufzufordern einen Arzt aufzusuchen. Ein Aufenthalt im Gastbereich ist nicht gestattet.

Laut aktueller Vorgabe der Bayerischen Staatsregierung vom 08. Mai 2021 ist es nur Hotelgästen gestattet, im Innenbereich verpflegt zu werden.

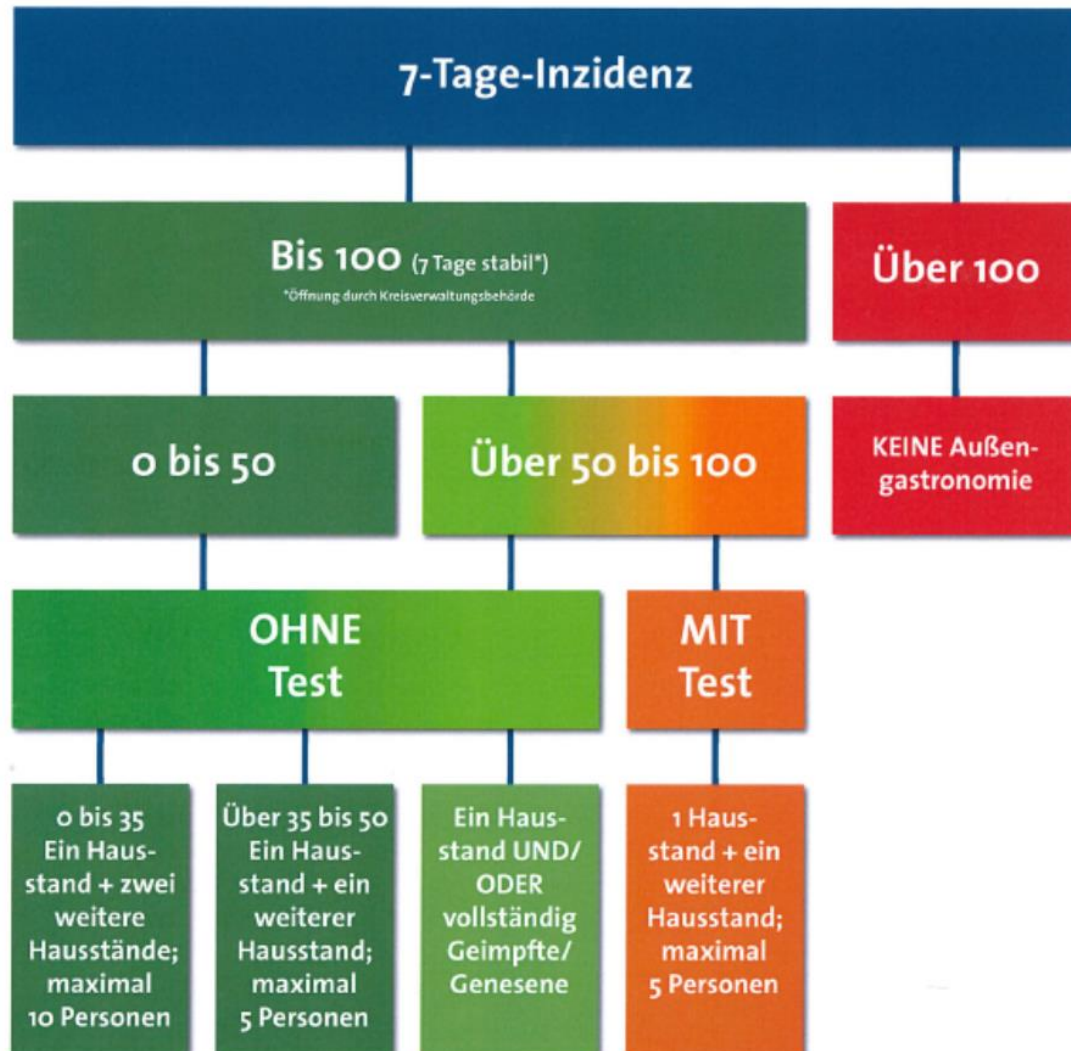
Gäste von außerhalb dürfen ab einer stabilen Inzidenz unter 100 (7 Tage) in der Außengastronomie bewirtet werden. Die genauen Vorgaben sind in der nachfolgenden Grafik ersichtlich.

Kontaktdaten werden generell wie gefordert aufgenommen incl. Plausibilitätsprüfung der Daten (soweit möglich); im abgeschlossenen Büro gesammelt und nach Ablauf von 4 Wochen vernichtet. Die Kontaktdaten werden nicht für weitere Zwecke verwendet und sind vom Zugriff von Dritten geschützt.

Weiterhin werden die Gäste per Aushang auf die aktuellen Datenschutzbestimmungen Zwecks der Aufnahme der Kontaktdaten hingewiesen.

Gäste dürfen am Platz ihren Mund-Nase-Schutz ablegen. Beim Besuch der Toilette und verlassen des Tisches ist dieser wieder zu tragen.

Außengastronomie



Kinder unter 14 Jahren sowie Geimpfte und Genesene bleiben für die Gesamtzahl außer Betracht.
Kinder bis zum sechsten Geburtstag sowie Geimpfte und Genesene sind von Testpflicht ausgenommen.

Veranstaltungen: (Quelle FAQ -DEHOGA Bayern)

Seit dem 2. November befinden wir uns erneut in einem pandemiebedingten (Teil-)Lockdown.

Es gelten daher folgende Beschlüsse:

(1) Tagungen, Kongresse, Messen und vergleichbare Veranstaltungen sind untersagt. Zur Durchführung von Prüfungen und beruflicher Aus- und Weiterbildung können Räume genutzt werden. Die Untersagung gilt nicht für die Räumlichkeiten an sich, sondern für deren spezifische Nutzung für Tagungen, Kongresse und Veranstaltungen.

(2) **Veranstaltungen aller Art, Versammlungen**, soweit es sich nicht um Versammlungen nach § 7 handelt (z.B. Gottesdienste, Versammlungen nach dem Bayerischen Versammlungsgesetz), Ansammlungen sowie öffentliche Festivitäten sind landesweit untersagt. Ausnahmegenehmigungen können auf Antrag von der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde erteilt werden, soweit dies im Einzelfall aus Infektionsschutzrechtlicher Sicht vertretbar ist.

Service am Gast:

Die Servicemitarbeiter(innen) sind verpflichtet, einen Mund-Nase-Schutz zu tragen. Der Kontakt zu den Gästen ist auf ein Minimum zu reduzieren. Auf Wunsch wird am Gasttisch erst am Ende des Besuches abgeräumt.

Auf Tischen ist ein leicht zu reinigender Tischschmuck erlaubt. Menagen können gereicht werden, und müssen nach der Benutzung umgehend gereinigt werden. Tische und Stuhllehnen werden nach dem Gastbesuch umgehend gereinigt.

Küche:

Unsere Küche ist in einzelne Posten mit festen Aufgabenbereiche eingeteilt.

Aufgrund der hohen Temperaturen, welche in der Küche / Spülküche auftreten können und zum Wohle der Mitarbeiter, besteht in der Küche / Spülküche keine generelle Maskenpflicht.

Es müssen jedoch Masken getragen werden, wenn:

- sich Laufwege mehrfach kreuzen

- ein direkter Kundenkontakt besteht
- die 1,5 Meter Sicherheitsabstand nicht eingehalten werden können.

Als Grundlage der Gefährdungsbeurteilung dient die Vorgabe der BGN Nahrungsmittel und Gastgewerbe (im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards)

05/2021:

Um den strengen Vorgaben der fortwährend erneuerten und den Pandemieverlauf angepassten Vorgaben der bayerischen Staatsregierung nachzukommen und für die kontinuierliche Verbesserung unseres Hygiene- und HACCP- Konzeptes wurden nachfolgend aufgeführte Maßnahmen ergriffen bzw. zeitnah bearbeitet und umgesetzt.

- Für optimierte Arbeitsplatzbedingungen und zum Schutz der Küchenmitarbeiter untereinander wurde ein zusätzliches Handwaschbecken (mit Kniebedienung) sowie ein weiteres Ausgussbecken ergänzt.
- Durch die Ausgliederung der Spülküche in den separaten Ausbau, sind die Arbeitsplätze mit maximalen Abstand zueinander besetzbar
- Ein weiterer Müllsortierplatz wurde eingerichtet
- Weiterhin wurde die Küche mit einer zusätzlichen Ablufteinheit versehen

Dies erschließt sich, wenn man an die Problematik im Sommer denkt, wo zum Teil aufgrund der hohen Außentemperaturen sehr hohe Temperaturen am Arbeitsplatz anfallen. Eine Zusätzliche Abluft, verhindert einen Hitzestau.

Durch den geringen Gastkontakt, die Maskenpflicht, die kontinuierliche Reinigung der Plätze und dem Platzieren der Gäste an vorgegebenen Sitzplätzen sowie die Einhaltung der laufenden Vorgaben des DEHOGA Bayern und der Bayrischen Staatsregierung wird das Risiko für unsere Mitarbeiter bestmöglich minimiert.

Beherbergung:

Frühstück:

Das Frühstück wird als „Bedien-Buffer“ gereicht. Speisen werden auf Wunsch vom Servicepersonal dem Gast am Buffet gereicht. Gäste dürfen sich abgepackte Lebensmittel selbstständig nehmen. Getränke dürfen in zuvor vom Service gereichten Gläsern/Tassen eingefüllt werden. Extra Komponenten wie z.B. Müsli, Joghurt etc. wird nur von unserem Personal ausgehändigt. Es wird verhindert, dass Speisen, Besteck etc. von dritten Personen angefasst wird.

Der Kontakt von Gästen zu fremden Besteck / Geschirr wird durch die vereinzelte Ausgabe der Teile vermieden.

Die Reinigung und Lüftung wird nachfolgend aufgeführt.

Rezeption:

Zum Schutz der Mitarbeiter wurden an den Rezeptionen Plexiglasscheiben angebracht. Auf das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes kann durch den Mitarbeiter verzichtet werden, wenn dieser ausreichend gut durch die Plexiglasscheibe vor Aerosolen geschützt wird und dazu den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestabstand einhält. Andernfalls muss der Mund-Nasenschutz getragen werden.

Beim Check-in der Gäste ist bei:

-touristischen Gästen ein negativer Covid 19 Test vorzuzeigen, welcher nicht älter wie 24 Stunden ist. Der Test muss alle 48 Stunden erneuert werden.

Ein Schnelltest vor Ort muss unter Aufsicht von Hotelpersonal durchgeführt werden.

-für Kinder unter 6 Jahren, für 2-fach Geimpfte (Status erreicht 14 Tage nach der letzten Impfung) sowie für „Genesene“ (geltend bis 6 Monate nach vorliegenden negativen PCR Test, welcher am Ende der durchlaufenen Krankheit behördlich vorgegeben wurde) entfällt die Testpflicht

Wellnessbereich:

Der Wellness-/Saunabereich ist seit dem 21. Mai 2021 für Hotelgäste wieder zugänglich. Die Abstandsregelungen gelten auch im Wellness-/Saunabereich!

Öffentliche Bereiche:

An allen frei zugänglichen öffentlichen Bereichen wurden Aushänge zur Einhaltung der aktuell geltenden Hygiene- und Abstandsvorschriften angebracht.

Lüftungskonzept für innen Gastronomie:

Die Räume werden täglich mehrfach gelüftet. Die Häufigkeit wird dem Publikumsverkehr angepasst. Jedoch spätestens nach 2 Std Betrieb muss für 15 Minuten gelüftet werden. Lüftungsanlagen, falls vorhanden, können bei reiner Frischluftzufuhr und geöffneten Fenster betrieben werden.

An den Fenstern der Küche und der Frühstücksküche sind Insektenschutzgitter vorhanden.

Weiterhin sind an allen bodennahen Fenstern (auch im Gastbereich) Insektenschutzgitter vorhanden, damit bei den vorgeschriebenen, regelmäßigen Lüftungen kein Ungeziefer von außen in die Innenbereiche eindringen kann.

Reinigungskonzept:

Unser Geschirr wird generell maschinell gereinigt. Hier wird die geforderte Temperatur von über 60 Grad Celsius überschritten.

Gasträume, Wartebereiche, Tagungsräume und Toiletten werden kontinuierlich und der Nutzungsfrequenz entsprechend angepasst gereinigt.

Die Reinigung der Räume erfolgt möglichst in Zeiten ohne Gästekontakt.

Lufthändetrockner sind gesperrt.

Toilettenaushänge zur Einsicht der täglichen Reinigung werden geführt.

Das Zimmerpersonal trägt beim Betreten der Räume ebenfalls Mundschutz.
Oberflächen werden bei der Grundreinigung desinfiziert ggf. mit ausreichender
Seifenlauge und Einwirkzeit gereinigt.

Die Hotelwäsche wird von einer spezialisierten Wäscherei extern unter
Einhaltung der aktuellen Hygienevorgaben gereinigt.

Das Hygienekonzept unterliegt der ständigen Anpassung an die Vorgaben der
Bayrischen Staatsregierung, der DEHOGA Richtlinien sowie den Vorgaben der
BGN. Die Vorgaben der zuvor aufgeführten Instanzen gelten (falls im eigenen
Hygienekonzept nicht explizit aufgeführt) als Ergänzung des betrieblichen
Konzepts.



Stand 05.2021