

**Hygienekonzept, aktualisiert am 26.07.2021
für das Flair Hotel Neeth**

Flair Hotel Neeth
Preetzer Straße 1-3
24211 Lehmkuhlen OT Dammdorf
Tel.04342/82374
E-mail: info@neeth.de
Inhaber: Herr Kay Neeth

1. allgemeine Verhaltensregeln für Mitarbeiter:

Unsere Mitarbeiter wurden hinsichtlich der betrieblichen Auflagen in Kenntnis gesetzt und geschult. Sie werden regelmäßig über neue aktuelle Auflagen und gesetzliche Vorgaben informiert.

Seit Mitte April 2021 werden alle unsere Mitarbeiter 1x wöchentlich mittels eines Selbsttests getestet. Ab dem 17.05.2021 erfolgt die Testung 2x wöchentlich. Die Durchführung ist in einem beiliegenden Buch durch die Unterschrift zu bestätigen.

Alle Mitarbeiter haben sich vor Arbeitsbeginn und in regelmäßigen Abständen während der Arbeit die Hände zu waschen / desinfizieren (es sind genügend Desinfektionsspender vor Ort) und einen medizinischen Mund- und Nasenschutz zu tragen. Es ist auf ausreichend Abstand zu Mitarbeitern und Gästen zu achten. Außerdem ist jeder Mitarbeiter verpflichtet vor Arbeitsbeginn vor Ort Temperatur zu messen und im beiliegenden Buch zu dokumentieren. Temperaturen ab 38°C müssen sofort und ohne persönlichen Kontakt zu anderen Menschen mitgeteilt werden. Es dürfen nur die ausgewiesenen Personaleingänge benutzt werden, die mit den einzuhaltenden Hygieneregeln beschildert sind. Mitarbeiter sollen sich über die Luca App ein- und auschecken. Des Weiteren muss bei Reservierungen darauf geachtet werden, dass die Vorgaben zur Kontaktbeschränkung eingehalten werden. d.h. Tische im Abstand von 1,5 Metern und nur die gesetzlich vorgeschriebene Personen- und Haushaltsanzahl an einen Tisch. Flächen und Arbeitsmaterialien sind regelmäßig und bei Personalwechsel zu reinigen / desinfizieren. Alle Mitarbeiter wurden informiert, wie Sie sich bereits im Verdachtsfall einer Corona-Infektion und Auftreten bestimmter Krankheitssymptome während der Dienstzeit verhalten müssen. Der Betrieb ist dann umgehend zu informieren und ein Arzt ist aufzusuchen. Außerdem sind alle Mitarbeiter dazu aufgefordert, sich ständig über den aktuellen Stand in Bezug auf das Infektionsschutzgesetz, sämtliche Erläße vom Land Schleswig-Holstein, HACCP Richtlinien zu informieren. Zusammengefasste Informationen zu den genannten Quellen werden auch vom Arbeitgeber ausgehängt.

Seit dem 26.07.2021 gelten folgende Vorgaben der Landesregierung Schleswig-Holsteins für alle Hotelgäste (auch für Geschäftsreisende) und Restaurantbesucher

Hotelgäste

- Geimpfte (letzte Impfung muss mindestens 14 Tage zurückliegen): **Nachweis Impfpass bei Anreise**
- Genesene (Krankheit darf nicht länger als ein halbes Jahr zurückliegen): **Nachweis ärztl. Attest bei Anreise**
- negativer Antigen-Schnelltest (nicht älter als 48 Stunden): **Nachweis gedruckt oder digital bei Anreise**
- negativer PCR-Test (nicht älter als 48 Stunden): **Nachweis gedruckt oder digital bei Anreise**
- Hotelgäste brauchen keine erneute Testung vor Ort während Ihres Aufenthalts bei uns im Hotel

Restaurantgäste

Außergastronomie: Es dürfen 25 Personen aus verschiedenen Haushalten an einem Tisch sitzen. Es besteht keine Testpflicht

Innengastronomie: Es dürfen 25 Personen aus zehn verschiedenen Haushalten an einem Tisch sitzen. Es gelten folgende Voraussetzungen:

- Geimpfte (letzte Impfung muss mindestens 14 Tage zurückliegen): Nachweis Impfpass
- Genesene (Krankheit darf nicht länger als ein halbes Jahr zurückliegen): Nachweis ärztl. Attest
- negativer Antigen-Schnelltest (nicht älter als 24 Stunden): Nachweis gedruckt oder digital

Für Kinder bis 6 Jahre gilt keine Testpflicht. Kinder von 7 bis 14 Jahren müssen aber auch einen negativen Test vorweisen. Bei der Berechnung der Personenzahl im Innen- und Außenbereich werden Geimpfte und Genesene sowie Kinder unter 14 Jahren nicht mitgezählt. Wie angekündigt werden auch die Regelungen für Veranstaltungen gemäß Veranstaltungsstufenkonzept geändert: Die Begrenzung der Teilnehmerzahl bei Veranstaltungen mit Gruppenaktivität (Feste, Feiern, Empfänge usw.) wird aufgehoben. Dies gilt auch für Veranstaltungen mit Marktcharakter (unter den bereits bestehenden Auflagen wie der Quadratmeterbeschränkung und Mund-Nasen-Bedeckung in Innenbereichen) sowie Veranstaltungen mit Sitzungscharakter (es gelten aber weiterhin Auflagen wie maximale Auslastung von 50 Prozent). Veranstaltungen mit Event-Charakter sind in Außenbereichen und unter strengen Auflagen zulässig (Maskenpflicht, Hygienekonzept mit Berücksichtigung der An- und Abreise, Kontaktdatenerhebung, Testpflicht, behördliche Genehmigung, Ordnungskräfte).

Auch bei Versammlungen und für Gottesdienste werden die In unserem Hause verwenden wir zur Kontaktnachverfolgung die Luca-App. Wer diese nicht auf seinem Handy installiert hat oder kein Handy besitzt, muss nach wie vor ein Kontaktformular bei uns ausfüllen.

Teilnehmerbegrenzungen aufgehoben.

In unserem Hause verwenden wir zur Kontaktnachverfolgung die Luca-App. Wer diese nicht auf seinem Handy installiert hat oder kein Handy besitzt, muss nach wie vor ein Kontaktformular bei uns ausfüllen.

2. ausgewiesenen Hygiene- und Verhaltensregeln für unsere Gäste:

Die Regeln sind auf unserer Internetseite www.neeth.de veröffentlicht. Der Link ist in unserer Buchungsbestätigung eingepflegt. Zusätzlich sind sie in jedem Hotelzimmer ausgehängt und werden dem Hotel- und Restaurantgast bei Ankunft vorgelegt.

Hotelgäste und Restaurantbesucher akzeptieren mit Betreten des Flair Hotel Neeth die ausgewiesenen Hygiene- und Verhaltensregeln.

Mit Einführung des digitalen Meldescheins haben unsere Hotelgäste vor Ankunft die Möglichkeit, diesen über die Buchungsbestätigung auszufüllen und uns zuzuschicken. So werden zusätzliche Wartezeiten an der Rezeption und eine damit verbundene Schlangenbildung vermieden.

unsere Gäste werden dazu aufgefordert:

- den ausgehängten Schildern mit den Anweisungen bzgl. der Hygieneregeln Folge zu leisten
- das Gebäude nicht zu betreten, wenn Sie wissentlich an Covid 19 erkrankt oder Kontakt zu einer erkrankten Person hatten
- das Gebäude nicht zu betreten, wenn Sie Symptome zeigen, die eine Erkrankung am Corona-Virus vermuten lassen
- desinfizieren Sie sich vor Betreten des Hotels die Hände
- tragen Sie sich bei unserem Personal über die Luca App ein und aus bzw. füllen Sie die ausgehändigten Kontaktformulare aus
- medizinischen Mund- und Nasenschutz müssen unsere Gäste überall tragen (außer wenn Sie am Tisch sitzen)
- Abstand von mind. 1,50m ist einzuhalten
- Schlangenbildung bzw. Menschenansammlungen sind zu vermeiden
- beachten Sie die Nies- und Hustenetikette streng
- vermeiden Sie Händekontakt
- zahlen Sie gerne beim Check In schon Ihre Hotelrechnung und Ihre Rechnungen im Restaurant direkt
- bei längerem Aufenthalt werden unsere Gäste gebeten, die Green Rate zu nutzen
- Bei Unsicherheiten sprechen Sie uns gerne an!
-
- im gesamten Gebäude und in allen Bereichen findet der Betrieb nur unter den oben genannten
-

- WC-Anlagen sind nur von Restaurantgästen zu nutzen / Hotelgäste benutzen die Bäder auf Ihren Zimmern, Wege zu den Anlagen und das Verhalten in den Anlagen ist ausgeschildert
- Gäste werden gebeten, Ihre Garderobe selbst aufzuhängen
- Gäste, die diesen Regeln im Flair Hotel Neeth keine Folge leisten, dürfen sich nicht bei uns im Hause aufhalten
- Eltern tragen die Verantwortung dafür, dass auch Ihre Kinder die Regeln einhalten
- Kontakt ist auf ein Minimum zu reduzieren

3. allgemeine Verhaltensregeln für unsere Lieferanten:

- es ist ausgeschildert: wo der Lieferant liefern soll und wie er sich bei Lieferung zu verhalten hat
- dürfen das Gebäude nur im Notfall und mit einem medizinischen Mund- und Nasenschutz betreten
- haben einen Übergabetisch für die Ware und Lieferschein
- werden dazu aufgefordert sich vorher zu desinfizieren und erst dann alles auf dem Übergabetisch abstellen
- sollen sich bei Ankunft telefonisch melden, damit einer zur Kontrolle kommt und unterschreiben kann

5. Wie verhalten wir uns, wenn eine Coronainfektion in unserem Hause bekannt wird:

- Ruhe bewahren!!!
- Mitarbeiter/ Gast unter Quarantäne stellen und dafür sorgen, dass keine weitere Person Zutritt hat
- Chef informieren (Kay Neeth) - entweder ist er im Hotel oder Mobil unter: 0171-5265633
- Ordnungsamt / Gesundheitsamt Plön informieren 04522/743-531 – deren Anweisungen befolgen
- von der betroffenen Person alle Daten raus suchen – Identitätsbogen, Meldeschein, Kontaktpersonen (über Tischplan) bzw. Luca App
- Mitarbeiter: Personalien, Dienstplan, Tischplan
- Zugang zum Hotel und Restaurant sperren
- !!! alle Orte, wo sich die jeweilige Person aufgehalten hat, gründlich reinigen und desinfizieren!!!
- erst nach eindeutiger Klärung und evtl. notwendiger Freigabe vom Gesundheits- oder Ordnungsamt darf der Betrieb wieder aufgenommen werden
- Corona Hotline: 116117

Bestehende Hygieneregeln zur Eindämmung der Corona-Krise hängen im gesamten Flair Hotel Neeth aus und sind für alle gut sichtbar.

Büro:

- max. 2 Personen dürfen sich im Büro aufhalten
- die Schreibtische sind durch eine Plexiglasscheibe voneinander getrennt
- wenn der Abstand von 1,50 Meter nicht eingehalten werden kann, wird ein

- medizinischer Mund- und Nasenschutz getragen
- sämtliche benutzte Flächen werden regelmäßig desinfiziert (Schreibtischplatte, Tastatur, Maus, Telefon, sämtliche andere Geräte)
- Büro gut lüften

Flure/ Treppenhäuser:

- sind beschildert
- Kreuzwege vermeiden
- Abstand halten mind. 1,50m
- gut lüften
- keine Menschenansammlungen, lange Aufenthalte vermeiden im Flur
- Treppengeländer regelmäßig (2x täglich) desinfizieren

Reservierungen (Restaurant / Hotel):

- wir arbeiten mit einer Tischreservierungssoftware, in der ebenfalls die Gastdaten vermerkt sind und auch die Kontaktdaten bei Außer Haus-Bestellungen
- wir möchten unsere Gäste darum bitten, zu reservieren
- bei einem spontanen Walk In müssen unsere Gäste warten, bis Sie von unseren Servicemitarbeitern einen Tisch zugewiesen bekommen
- es müssen folgenden Angaben notiert für jede Reservierung notiert und für sechs Wochen gespeichert werden:
Name/ Vorname/ Adresse/ Telefonnummer/ Email Adresse = freiwillig/
Geburtsdatum = freiwillig/
Datum/ Uhrzeit: an welchem Tag essen gehen oder anreisen/ Tisch- oder Zimmernummer)
- bei Hotelreservierungen alle Adressdaten / Firmendaten vollständig aufnehmen
- mit der Bestätigungsmail wird der der Gast auf die auf der Internetseite verlinkten Hygieneregeln aufmerksam gemacht und akzeptiert Sie mit Reiseantritt, es gibt den Möglichkeit den digitalen Meldeschein zu nutzen
- im Reservierungsbuch befinden sich Listen, in denen wir ebenfalls unsere Außer Haus Gästedaten sowie die dazu gehörigen Speisen dokumentieren
- ein Aufenthalt im Restaurant ist derzeit nur für Geschäftsreisende erlaubt, ab dem 17.05.2021 auch für Gäste, dann max. 5 Personen aus zwei verschiedenen Haushalten an einem Tisch

Rezeption:

- auch hier gelten die oben genannten Regelungen
- die Rezeption und der Gast sind durch eine Plexiglasscheibe voneinander getrennt
- im Rezeptionsbereich sind alle Hygieneregeln gut ausgeschildert
- gut lüften
- Meldescheine können an einem separaten Pult ausgefüllt, auf dem auch nochmal die Hygieneregeln zu lesen sind
- über die Reservierungsbestätigung hat der Gast auch bereits vor Anreise die Möglichkeit den digitalen Meldeschein auszufüllen

- Geschäftsreise muss bestätigt werden/ Blanko Vordrucke werden bereit gelegt
- Kugelschreiber sind sortiert aufgestellt benutzt/unbenutzt – benutzte werden nach Gebrauch desinfiziert
- für unsere Gäste haben wir auch immer Einmalmasken bereit liegen
- benutzte Schlüsselkarten werden vom Gast in vorgesehene Behälter an der Rezeption abgegeben und vor neuem Gebrauch desinfiziert
- für Telefone und EC - Geräte haben wir extra Desinfektionstücher bereitgestellt
- Late Check Out - nur nach Absprache – evtl. muss Zimmer danach out of order gebucht werden, damit genug Zeit für notwendige gründliche Reinigung ist
- Schlängelnbildung vermeiden
- Restaurantgäste müssen im Vorraum warten und werden vom Personal zum Tisch, Tischwechsel ist nach Platzeinnahme nicht mehr möglich
- das Gleiche gilt für die Essensabholung Außer Haus, das Essen wird den Wartenden von den Servicemitarbeitern gebracht

Hotelzimmer derzeit nur für Geschäftsreisende/ab dem 17.05.2021 auch für Urlaubsgäste

- lückenlose Dokumentation, wann welcher Gast in welchem Zimmer war
- sämtliche Gästeinformationen findet der Gast über die digitale Gästemappe auf den Tablets im Zimmer
- room control: digitale Steuerung der Heizung, dadurch weniger Aufenthalt und Berührungspunkte durch das Housekeeping
- Handschuhe werden nach jedem Zimmer gewechselt
- Zimmer werden gut durchgelüftet
- bei Reinigung der Zimmer im Team besteht Maskenpflicht
- ausreichend Zeit für die Zimmerreinigung wird eingeplant
- Green Rate wird den Gästen ab zwei Nächten angeboten
- in den Zimmern hängen die Hygieneregeln für unsere Gäste aus
- Hotelgäste werden gebeten, die sanitären Anlagen in ihrem Zimmer zu nutzen, nicht im Restaurant

Hotelbar bzw. Tresen:

- derzeit keine Tresenplätze
- auch hier gelten alle Regeln, die oben genannt sind
- alle Flächen sind bei Gästewechsel oder Personalwechsel zu reinigen

Gast im Restaurant und Inventar:

- Verhaltensregeln, Hinweisschilder, QR Code für Luca App und auch Desinfektionsmittel sind überall für die Gäste als auch für die Mitarbeiter an den Ein- und Ausgängen angebracht
- Gäste (Geschäftsreisende) warten im Vorraum und werden zum Tisch gebracht – Tischwechsel ist nach Platzeinnahme nicht mehr möglich
- Außer Haus Gäste warten an separaten Tischen/ bezahlen dort/ bekommen Ihre Bestellung ausgehändigt und leisten unseren Regeln und

- Hinweisschildern folge (danach wird der Tisch desinfiziert
- Daten werden vollständig aufgenommen und abgespeichert + Luca App
- Gäste werden beim Betreten des Hotels/Restaurants aufgefordert Mundschutz zu tragen, außer am Tisch
- Personenzahl an den Tischen ist begrenzt aus Geschäftsreisende bis 2 Personen aus zwei verschiedenen Haushalten
- Stühle belegen Rücken an Rücken min 1,50m Abstand
- zum Nachbartisch rechts und links sind auch mind.1,50 m Abstand
- alle Oberflächen im Restaurant werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- Tische und Stühle selbstverständlich nach jedem Gästewechsel

Restaurant WC Anlagen:

- WC Anlagen sind ausreichend beschildert und mit (Seife/ Desinfektionsmittel / Einwegpapier/ Frischwasser und Schildern zum richtigen Hände waschen und desinfizieren) ausgestattet
- Wege zu den WC Anlagen sind im Restaurant so ausgewiesen, dass Kreuzwege zwischen den einzelnen Räumlichkeiten vermieden werden
- auf die Abstandsregelung/ Maskenpflicht und keine Menschenansammlung wird hingewiesen
- Hotelgäste werden dazu angehalten die WC Anlagen auf Ihren Zimmern zu benutzen, sodass sich wirklich nur Restaurantgäste hier aufhalten unter gegebenen regeln
- WC Anlagen im Restaurant werden mindestens 2x am Tag gereinigt und die Reinigung dokumentiert

Restaurant Frühstück:

- unsere Gäste finden bei uns ein Frühstücksbuffet vor, in diesem Raum dürfen sich max. 4 Personen zeitgleich aufhalten, außerdem gelten auch hier alle bisher genannten Regeln. Einweghandschuhe und Desinfektionsmittel stehen auch hier bereit für unsere Gäste, sowie auch der QR Code für die Luca App
- auch in den Frühstücksräumen finden unsere Gäste alle Hinweise, Informationen und Regeln
- auch hier heißt es dokumentieren und abspeichern wer wann wo saß , lüften+ Luftreiniger
- alle Flächen sind zu desinfizieren bei Gäste- oder Personalwechsel
- auf den Tischen stehen Reservierungsschilder mit Namen

Restaurant Spülen:

- alle Gläser, Teller, Schüsseln, Töpfe, etc. werden mit mind. 42°C heißen Wasser in Spülmaschinen gereinigt
- es wird nichts in einer Art Spülboy gespült
- unsere Maschinen sind in regelmäßigen Zeitabständen gewartet somit stellen wir sicher, dass sie den Hygieneanforderungen genügen
- vor und nach Gebrauch der Maschinen wird nochmal von dem jeweiligen Mitarbeiter kontrolliert, ob sie auch wirklich sauber ist und korrekt gepflegt wurde
- die Oberflächen der Maschinen werden regelmäßig gereinigt

Restaurant Bestellung/ Service:

- auch hier müssen sich alle Beteiligten in unserem Haus an die vorgegebenen Regeln halten
- Bestellung derzeit nur a´la carte für unsere Geschäftreisenden ansonsten nur Außer Haus, Änderung ab dem 17.05.2021
- Getränke- und Speisekarten sind laminiert und somit nach jedem Gebrauch gut zu reinigen und zu desinfizieren
- bereitgestellt auf den Tischen befinden QR-Codes zur Nutzung der Speisekarte auf dem Smartphone vor
- die Mitarbeiter tragen während der Bestellaufnahme und beim servieren Masken und halten den bestmöglichen Abstand
- die Getränke werden vom Service unter Einhaltung der Regeln serviert, nicht eingeschenkt
- Speisen werden auf Tellern serviert, für die jeweiligen Beilagen bekommt jeder Gast eine separate Schüssel
- Gäste sind darauf hinzuweisen, dass Sie beim Verlassen des Tisches einen Mund- und Nasenschutz tragen
- Räume werden regelmäßig von unserem Personal gelüftet + Luftreiniger (3 Geräte sind verfügbar
- Restaurantrechnungen werden im besten Fall direkt begleichen, nicht auf das Zimmer geschrieben
- bezahlen bevorzugt kontaktlos, wenn Bar auf kleinem Toast-Teller um Kontakt zu vermeiden
- Zugang zum Tisch erfolgt nur durch Servicepersonal/ Tische können nach Einnahme nicht mehr gewechselt werden
- Geräte wie Kasse, EC - Gerät und Telefon sind regelmäßig zu reinigen
- Tische/ Stühle und andere Oberflächen müssen nach jedem Gast und Personalwechsel desinfiziert werden

Restaurant / Seminar

- Seminare, derzeit max 13 Personen / nur mit Sitzungscharakter
- Dokumentation der einzelnen Gastdaten
- alle Abstands- und Hygieneregeln, die für Restaurant und Hotel gelten, müssen auch bei dem Seminar eingehalten werden – kein Tischwechsel möglich
- Tagesablauf /Tagesordnung vorab

Küche:

- alle oben genannten Regeln werden hier eingehalten
- alle Oberflächen und Geräte also auch Fliesenspiegel und Böden werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- Lieferanten haben wie oben genannt kein Zutritt
- im Froster und Kühlhaus darf sich nur einer zurzeit aufhalten
- es findet Postenküche statt, um Abstand einhalten zu können
- in der Küche halten sich nur die Köche auf, außer anderer Mitarbeiter hat Dienstbeginn (dann vorher desinfizieren/ Maske /Abstand halten und kein Aufenthalt in der Küche) oder Mitarbeiter hilft bei Auspacken einer Lieferung
- Service darf die Küche nur mit Grund betreten z.B. (Essen fertig/ Teller zur Spüle oder im vorderen Bereich Heißgetränke Zubereitung/ alles andere nur auf Abruf oder Aufforderung

Personalräume:

- dürfen zurzeit nicht als Aufenthaltsräume für mehrere Personen genutzt werden
- nur unter oben genannten Regeln betreten
- am besten dauerhaft zu lüften wenigstens regelmäßig
- nur aus folgenden Gründen zu betreten:
- umziehen, max 2 Personen gleichzeitig und nicht zu viele gleichzeitig max. 2 Personen
- Pause mit Abstand max. 2 Personen
- um sein Fach zu kontrollieren (Trinkgeld/ Lohnabrechnungen und sonstige Nachrichten
- nach jedem Aufenthalt sind die Oberflächen zu desinfizieren
- bei gutem Wetter gibt es die Möglichkeit für unser Personal an der frischen Luft Pause zu machen so können wir zu viel Kontakt vermeiden

Quellen:

- <https://www.dehoga-sh.de/download>
- <https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>
- https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html