

**Hygienekonzept, aktualisiert am 12.01.2022  
für das Flair Hotel Neeth**

**Flair Hotel Neeth**  
**Preetzer Straße 1-3**  
**24211 Lehmkuhlen OT Dammdorf**  
**Tel.04342/82374**  
**E-mail: [info@neeth.de](mailto: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.

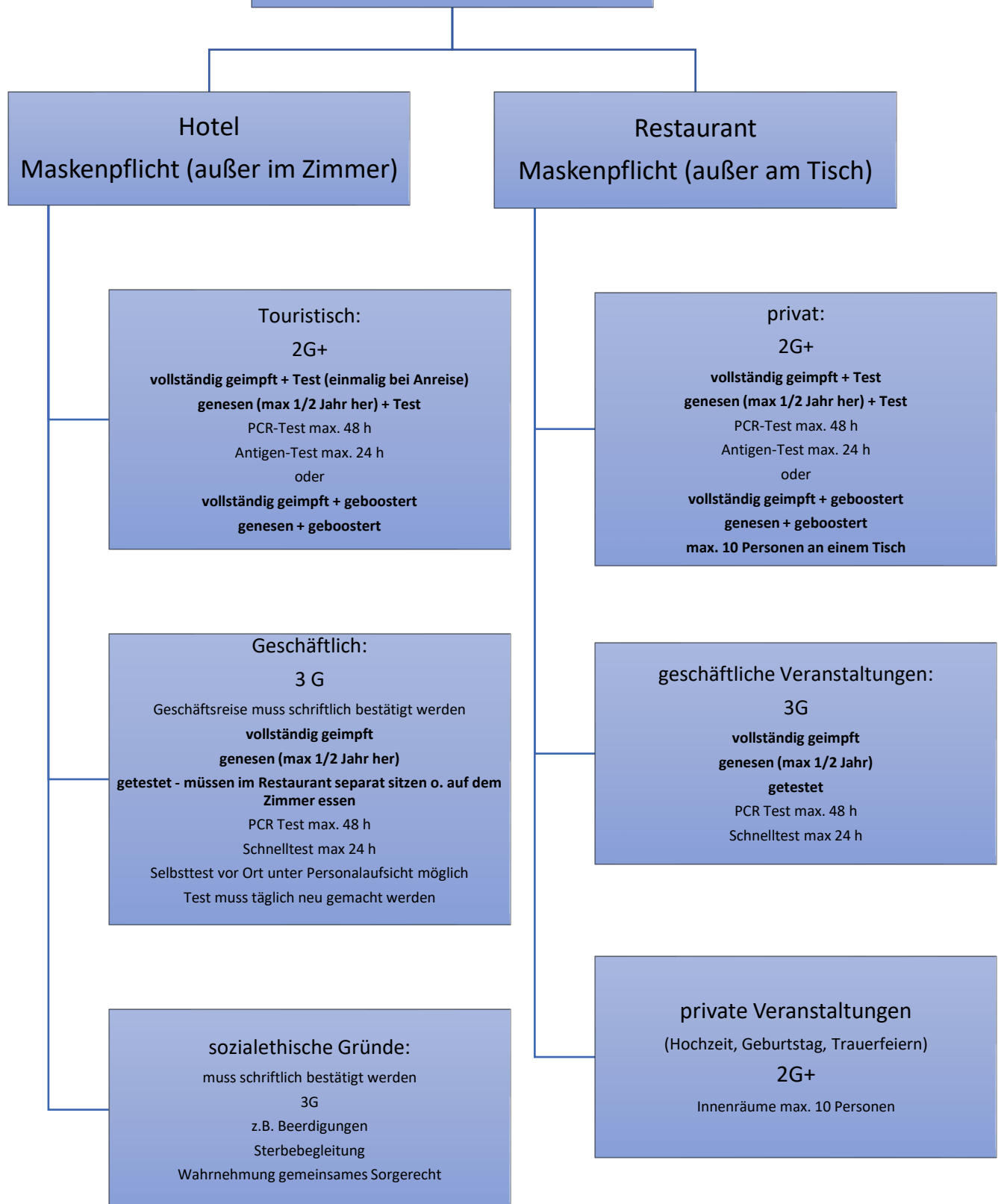
Alle Mitarbeiter halten sich strikt an die Vorgaben der Landesregierung Schleswig-Holstein zur Bekämpfung der Coronapandemie.

Nichtgeimpfte Mitarbeiter müssen sich vor jedem Arbeitsbeginn testen, das Testergebnis wird in einem beiliegenden Buch dokumentiert.

Vollständig geimpfte Mitarbeiter testen sich zweimal die Woche. Das Ergebnis wird ebenfalls dokumentiert.

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. 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. **Kontaktnachverfolgung gilt nicht mehr seit dem 20.09.2021.** 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.

# Regeln ab 12.01.22



grundsätzlich gilt: die Vorlage eines Ausweisdokuments ist ab 16 Jahren erforderlich  
Kinder unter sechs benötigen nichts, bei minderjährigen Schülern reicht Nachweis für regel.  
Testung in der Schule

## 2. ausgewiesenen Hygiene- und Verhaltensregeln für unsere Gäste:

Die Regeln sind auf unserer Internetseite [www.neeth.de](http://www.neeth.de) veröffentlicht. Der Link ist in unserer Buchungsbestätigung eingepflegt. 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
  - 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
  - bei längerem Aufenthalt werden unsere Gäste gebeten, die Green Rate zu nutzen
  - Bei Unsicherheiten sprechen Sie uns gerne an!
  
  - WC-Anlagen sind nur von Restaurantgäste zu nutzen / Hotelgäste benutzen in der Regel 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 das auch Ihre Kinder die Regeln einhalten
  - Kontakt ist auf ein Minimum zu reduzieren
- ## 3. allgemeine Verhaltensregeln für unsere Lieferanten:
- dürfen das Gebäude nur mit einem medizinischen Mund- und Nasenschutz betreten
  - haben einen Übergabetisch für die Ware und Lieferschein

4. Wie verhalten wir uns, wenn ein 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 raussuchen – Identitätsbogen, Meldeschein, Kontaktpersonen (über Tischplan)
- 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 desinfizieren

Reservierungen (Restaurant / Hotel):

- wir arbeiten mit einer Tischreservierungssoftware,
- 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
- 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 die Möglichkeit den digitalen Meldeschein zu nutzen

#### Rezeption:

- auch hier gelten die oben genannten Regelungen
- die Rezeption und der Gast sind durch eine Plexiglasscheibe voneinander getrennt
- gut lüften
- Meldescheine können an einem separaten Pult ausgefüllt werden
- über die Reservierungsbestätigung hat der Gast auch bereits vor Anreise die Möglichkeit den digitalen Meldeschein auszufüllen
- 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
- Late Check Out - nur nach Absprache – evtl. muss Zimmer danach out of order gebucht werden, damit genug Zeit für notwendige gründliche Reinigung ist
- Schlangenbildung vermeiden
- Restaurantgäste müssen im Vorraum warten und werden vom Personal zum Tisch, Tischwechsel ist nach Platzeinnahme nicht mehr möglich

#### Hotelzimmer

- lückenlose Dokumentation, wann welcher Gast in welchem Zimmer war
- sämtliche Gästeeinformationen 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
- Hotelgäste werden gebeten, die sanitären Anlagen in ihrem Zimmer zu nutzen, nicht im Restaurant

#### Hotelbar bzw. Tresen:

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

#### Gast im Restaurant und Inventar:

- Gäste 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
- Gäste werden beim Betreten des Hotels/Restaurants aufgefordert Mundschutz zu tragen, außer am Tisch
- 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
- 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, außerdem gelten auch hier alle bisher genannten Regeln. Desinfektionsmittel steht auch hier bereit für unsere Gäste
- alle Flächen sind zu desinfizieren bei Gäste- oder Personalwechsel
- Frühstücksräume regelmäßig Lüften bzw. Luftreiniger
- 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
- die Mitarbeiter tragen während der Bestellaufnahme und beim servieren Masken und halten den bestmöglichen Abstand -
- 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
- 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

- 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
- im Froster und Kühlhaus darf sich nur einer zurzeit aufhalten

#### Personalräume:

- nur unter oben genannten Regeln betreten
- am besten dauerhaft zu lüften wenigstens regelmäßig
- aus folgenden Gründen zu betreten:
- umziehen, max 2 Personen gleichzeitig
- Pause mit Abstand max. 2 Personen
- um sein Fach zu kontrollieren (Trinkgeld/ Lohnabrechnungen und sonstige Nachrichten
- bei gutem Wetter gibt es die Möglichkeit für unser Personal an der frischen Luft Pause zu machen

#### 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](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html)