



Hygienekonzept Hotelrestaurant

Grundlagen

Unser Hygienekonzept bezieht sich auf die Verordnung der Landesregierung Baden-Württemberg über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (CoronaVO) in der ab 3. April 2022 gültigen Fassung, seiner Unterverordnungen, sofern sie anzuwenden sind und dem Infektionsschutzgesetz in seiner jeweils gültigen Fassung.

Allgemeine Anforderungen

1. Mindestabstand
 - Es ist möglichst der Mindestabstand von 1,50 m zu anderen Gästen einzuhalten. Dies gilt insbesondere auf den Wegen zum Tisch, zum Buffet, zur Toilette und beim Verlassen des Restaurants.
 - Am Tisch selbst ist kein Mindestabstand unter den Gästen zu halten.
 - Die Mitarbeiter/innen halten soweit dies beim Servieren möglich ist, den Mindestabstand von 1,50 m ein.
2. Mund-Nasen-Bedeckung
 - Die Gäste sollten freiwillig überall, außer direkt an ihrem Sitzplatz, den medizinischen Mundschutz so tragen, dass Mund und Nase bedeckt sind.
 - Mitarbeiter/innen tragen stets den medizinischen Mundschutz. Ausnahmen sind nur dann zulässig, wenn kein Gästekontakt und kein Kontakt zu anderen Mitarbeitern erfolgt (z. B. in der Küche oder außerhalb der Öffnungszeiten des Restaurants bei der Vor- bzw. Nachbereitung).
3. Hände-Desinfektion
 - Am Eingang des Restaurants steht ausreichend Desinfektionsmittel bereit. Die Gäste desinfizieren sich vor Betreten des Restaurants die Hände.
 - Auf den Toiletten ist ausreichend Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Es werden ausschließlich Einweghandtücher genutzt.

Frühstücksbuffet

- Das Frühstück wird als Buffet gereicht. Die Gäste werden angehalten, nur tischweise zum Buffet zu gehen
- Das Zurücklegen von Speisen ist untersagt.

Gästeerfassung

- Eine coronabedingte Erfassung der Gästedaten ist nicht mehr erforderlich.

Lüftung

- Vor und nach jeder Servicezeit wird das Restaurant gut gelüftet.
- Wenn die Witterung es zulässt (es den Gästen nicht zu kalt wird), bleibt ein Fenster geöffnet.
- Die Klimaanlage wird nicht betrieben.

Reinigung und Desinfektion

- Alle Gegenstände, die bestimmungsgemäß in den Mund genommen werden sowie Geschirr und Anlegebesteck, werden in der Spülmaschine bei über 65°C desinfizierend gereinigt,
- häufig berührte Gegenstände und Flächen werden regelmäßig gereinigt,
- bei einem Gastwechsel am Tisch wird die Tischwäsche komplett gewechselt.