

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 23. Februar 2022 gültigen Fassung, seiner Unterverordnungen, sofern sie anzuwenden sind und dem Infektionsschutzgesetz in seiner jeweils gültigen Fassung.

Die gültige Fassung der Coronaverordnung unterscheidet zwischen Basisstufe, Warnstufe und Alarmstufe. Entscheidend sind die Sieben-Tage-Hospitalisierungs-Inzidenz und die mit COVID-19-Patienten belegten Intensivbetten.

Zutrittsverbot

Gemäß der aktuellen CoronaVO gilt ein Zutrittsverbot für Personen:

1. die der Absonderungspflicht in Zusammenhang mit dem Coronavirus unterliegen, oder
2. die typische Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Fieber, neu auftretender Husten, Fieber, Störung des Geschmacks- oder Geruchssinns, aufweisen,
3. die entgegen § 3 Absatz 1 CoronaVO keine FFP2-Maske tragen, oder
4. die keinen Nachweis über die Immunisierung oder eines tagesaktuellen negativen COVID-19-Tests vorlegen.

Testanerkennung:

- es werden keine Selbsttests anerkannt,
- ein Antigen-Schnelltest darf maximal 24 Std. alt sein,
- ein PCR-Test darf maximal 48 Std. alt sein.

Zutrittsvoraussetzung

	Innenbereich	Außenbereich
Basisstufe	3 G	Ohne Einschränkungen
Warnstufe	3 G	3 G
Alarmstufe	2 G	2 G

2G bedeutet: Jeder Gast muss vor Betreten des Hotelrestaurants nachweisen, dass er immunisiert (vollständig geimpft bzw. genesen) ist. Dies gilt für:

- Geimpfte, deren nachweisliche vollständige Impfung nicht länger als 3 Monate zurück liegt,
- Genesene, deren PCR-Nachweis des Vorliegens einer Infektion mit dem Coronavirus nicht länger als 3 Monate zurück liegt,
- Geimpfte, die bereits eine Auffrischungsimpfung (Booster) erhalten haben.

3G bedeutet: Jeder Gast muss immunisiert (siehe 2G) sein oder einen gültigen negativen Coronatest vorlegen.

Der Impfstatus muss mit der CovPassCheck-App auf Richtigkeit geprüft werden.

- Wenn der Check „Zertifikat nicht gültig“ anzeigt, wird der Zutritt verweigert.
- Wenn der Check „Zertifikat gültig“ anzeigt muss der Name und die Gültigkeit überprüft werden.
- Der gelbe Impfausweis ist in Baden-Württemberg nicht gültig!

Allgemeine Anforderungen

1. Mindestabstand

- Es ist stets 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 müssen überall, außer direkt an ihrem Sitzplatz, die FFP2-Maske so tragen, dass Mund und Nase bedeckt sind.
- Die Mitarbeiter/innen weisen Gäste, die dies nicht wie vorgeschrieben umsetzen, darauf hin. Im Weigerungsfall wird die Bedienung im Restaurant untersagt und der Gast gebeten, das Restaurant zu verlassen.
- Gäste, die behaupten, keine FFP2-Maske tragen zu dürfen, müssen ihren ärztlichen Bescheid oder eine Kopie davon vorlegen. Anderenfalls ist wie o. g. zu verfahren.
- Mitarbeiter/innen tragen stets die FFP2-Maske. 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.

Tischordnung

- Die Tische stehen so, dass der Mindestabstand von 1,50 m von Gast zu Gast eingehalten werden kann.
- Die Gäste bekommen ihren Tisch zugewiesen und werden auf direktem Weg zum Platz geschickt. Eine Begleitung ist nicht erforderlich.
- Soweit es möglich ist, bekommt jeder Hotelgast während des gesamten Aufenthaltes denselben Platz. Möchten sich Gäste zusammensetzen, ist dies mit den Servicemitarbeiter/innen vorab zu besprechen. Es sind die Regeln für private Zusammenkünfte zu beachten. Ein tägliches Umsetzen ist nicht gestattet.

Frühstücksbuffet

- Das Frühstück wird als Buffet gereicht. Die Gäste werden angehalten, nur tischweise zum Buffet zu gehen. Auf dem Weg zum Buffet und am Buffet ist stets die FFP2-Maske zu tragen.
- Die Speisen können vom Gast selbst genommen werden. Hierzu sind entsprechende Anleger vorhanden. Es wird weiteres Anlegebesteck bereit gehalten, sodass der Gast auch sein eigenes Anlegebesteck nutzen und hinterher mit zu seinem Tisch nehmen kann.
- 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,
- die Reinigungsarbeiten werden dokumentiert,
- bei einem Gastwechsel am Tisch wird die Tischwäsche komplett gewechselt.