

# Liebe Gäste

**Bitte beachten Sie folgendes**

**Wir begleiten Sie  
an Ihren Tisch**

Herzlichen Dank für Ihre Geduld

**Bitte desinfizieren  
Sie sich Ihre  
Hände**

**Bitte tragen Sie  
einen Mund-  
schutz**

Ausgenommen am Tisch

**Bitte halten Sie  
mindestens  
1,5m Abstand**

**Vielen Dank für Ihre Mithilfe!**

## Hygieneschutzkonzept

für die Mitarbeiter des Lonetalhotel & Restaurant Zum Mohren und deren Kunden

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter vor einer weiteren Ausbreitung des Corona-Virus (SARS-CoV-2) haben wir ein Schutz- und Hygienekonzept gemäß der Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg erstellt und verpflichten uns, die folgenden Grundsätze und Regeln einzuhalten.

### Allgemeine Schutzmaßnahmen:

- Beschäftigte und Gäste,
  1. mit einer akuten nachgewiesenen SARS-CoV-2 Infektion,
  2. die in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind,
  3. die Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen,dürfen die Gaststätte nicht betreten.

### 1. Technische Schutzmaßnahmen

- Zur Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m zwischen Kunden und zum Personal, dürfen sich im Bereich der Rezeption gleichzeitig maximal 2 Kunden aufhalten.
- Die Tische werden laut der Corona-Verordnung mit 1,5m zwischen den Gästen gestellt.
- Installation einer transparenten Abtrennung zwischen Kunde und Personal auf dem Rezeptionstresen.
- Kontaktloser Check-In möglich nach 21 Uhr.
- Zur Verringerung von Infektionsflächen wird der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen auf das Notwendigste beschränkt.
- Berührungslose Zahlungsweise: Kartenzahlung sowie Kostenübernahmen werden bevorzugt, bei Barzahlung wird das Geld kontaktlos übergeben.
- Am Haupteingang und Restauranteingang steht ein Desinfektionsmittel-Spender.
- Benutztes Geschirr wird mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel und einer Mindesttemperatur von mindestens 60°C gespült.
- Regelmäßige Belüftung der Räumlichkeiten.
- Nutzung automatisch öffnender Türen soweit möglich, ggf. Daueröffnung nicht selbst öffnender Türen.
- Verweisung nicht einsichtiger Kunden durch Ausübung des Hausrechts.


## 2. Organisatorische Maßnahmen

- Hinweisschilder für Kunden und Mitarbeiter zu den getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung: Verhaltensregeln für Kunden vor dem Eingang (1,5 m Abstand, Mundschutz-Pflicht, Händedesinfektion, Kontaktbeschränkung), Aushang des Schutz- und Hygienekonzepts am Eingang. Verpflichtender Mundschutz: medizinische Maske oder Maske mit mind. gleichwertigem genormten Standard.
- Tischflächen und Armlehnen werden nach jeder Nutzung gereinigt.
- Zimmerreinigung erfolgt durch ein festgelegtes Reinigungskonzept.
- Regelmäßige Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Fernbedienungen, Handterminals, Armaturen, Tresen, Theken, Toiletten, etc.).
- Erhöhte Reinigungsfrequenzen für öffentliche Bereiche und Sanitäreanlagen.
- Keycard-Desinfektion vor der Übergabe und nach der Rückgabe an der Rezeption.
- Kein Buffet-Service, Speisen und Getränke werden serviert.
- Tischreservierungen sind im Restaurant erwünscht.
- Das gemeinsame Sitzen ohne Abstand ist nur Personen gestattet, für die im Verhältnis zueinander keine Kontaktbeschränkung gilt.
- Aufnahme der Gästekontaktdaten zur Nachverfolgung im Falle von Infektionen. Diese werden nach 4 Wochen gelöscht.

## 3. Allgemeine mitarbeiterbezogene Schutz- und Hygiene-Maßnahmen; Arbeitsschutz

- Sämtliche Räume, in denen gearbeitet wird, sind mit Desinfektionsmittel ausgestattet. Personal, das Bezahlungen abwickelt, ist zusätzlich mit Hand-Desinfektionsmittel ausgestattet.
- Es sind ausreichend Handwasch-Möglichkeiten mit fließendem Wasser und Seife gegeben. Mitarbeiter werden verstärkt hingewiesen, in regelmäßigen Abständen die Hände zu waschen.
- Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstandes unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern: Räumliche Trennung durch Nutzung diverser Büroräume, getrennte Arbeitsbereiche
- Ausstattung des mit Kunden in Kontakt stehenden Personals mit medizinischem Mundschutz und ggf. weiterer Schutzausrüstung. Es erfolgt eine Einweisung und Schulung zur sachgerechten Anwendung.
- Regelmäßige Reinigung aller Arbeitsmaterialien (Tastaturen, Handterminals, Registrierkassen, Mobile Boniergeräte, Zapfhähne, usw.)
- Den Mitarbeitern wird im Rahmen der Corona-Arbeitsschutz-Verordnung 2x wöchentlich ein Test angeboten.
- Mitarbeiterunterweisung für abteilungsspezifische Hygiene- und Reinigungsvorschriften.

Niederstotzingen-Stetten den 28.06.2021



Unterschrift Nicole Dörflinger