

Hygieneplan für das Hotel Figo

mit einem Anhang

„Maßnahmen während der Coronapandemie“

unter Berücksichtigung der 7. CoronaV0 RLP sowie

der „Handreichung Gastgewerbe - Hygiene- und Schutzmaßnahmen

Gastronomie und Beherbergung“ (Dehoga RLP, Landesregierung RLP, IHK RLP)

VORBEMERKUNG

Beherbergungsbetrieben in RLP (Hotels, Hotels garni, Ferienhäuser und Ferienwohnungen, Camping- und Reisemobilplätze, Privatquartiere, Erholungs-, Ferien- und Schulungsheimen, Ferienzentren, Jugendherbergen, Hütten u. Ä.; Ausnahme: Dauercamping und Wohnmobilstellplätze sind bereits ab 13.05.2020 zulässig) ist es ab dem 18. Mai 2020, 00.00 Uhr gestattet, unter strikter Einhaltung bestimmter Bedingungen ihre Geschäftstätigkeit wiederaufzunehmen. Hier die danach geltenden Regelungen für unser Haus mit der Bitte um Beachtung:

Wichtige Regelungen während der „Coronaepisode“

(1) Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert (siehe Anhang).

(2) Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach der nach der geltenden Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Zimmer beziehen. Eine weitere Eingrenzung nach Gästegruppen ist nicht erforderlich. Auf die besondere Bedeutung der Erfassung der Meldedaten wird

hingewiesen.

(3) Im Eingangsbereich befinden sich gut sichtbare Händedesinfektionsmittelpender für die Gäste.

(4) Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen auf das Notwendige beschränkt.

Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr.

(5) In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Frühstücksraum, Außenbereiche, Sanitärbereiche) werden die Abstands- und Hygieneregeln zwischen Mitarbeitern und Gästen sowie der Gäste untereinander eingehalten. Auf dem gesamten Hotelgelände (mit Ausnahme innerhalb der Zimmer und des Frühstücksraumes gilt Maskenpflicht).

(6) Für die gastronomischen Bereiche (Frühstücksservice) gelten die Regelungen und Bestimmung der aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz für die gastronomischen Betriebe.

(7) Alle Gästetoiletten dürfen nur durch jeweils eine einzige Person genutzt werden

(8) Gästetoiletten in öffentlichen Bereichen werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich (Anlage). Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert (Anlage).

(9) Sämtliche Mitarbeiter tragen einen Mund-Nasen-Schutz.

(10) Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von verschiedenen Gästen

benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

(11) Die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS - CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbe“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form gilt es zu berücksichtigen.

(12) Alle Frühstücksgäste sind verpflichtet, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Erst wenn die zugewiesenen Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden. Beim Verlassen des Raumes ist der Mund-Nasen-Schutz wieder anzulegen.

(13) Um den Gästefluss im Frühstücksbereich mit Sitzplätzen im Innen- und/ oder Außenbereich zu steuern, besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht. (bei sog. „Spontanbesuchen“ ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend). Diese wird durch Einlasskontrolle, Reservierungen und/oder Schilder („Wait to be seated“ o.ä.) (Anlage) ergänzt. Dies dient auch zur Vermeidung von Wartezeiten und von „Begegnungsverkehr“. Der Mindestabstand der Gäste von mind. 1,5 Meter muss auch im Wartebereich sichergestellt werden. Jeder Tisch wird einzeln besetzt, es sei denn durch Personen, die in einer Gemeinschaft zusammenleben (z.B. Ehepaare).

(14) Personen, die keine Hotelgäste sind, dürfen den Frühstücksbereich nicht betreten.

(15) Am Eingang des Frühstücksraumes muss eine gründliche Händedesinfektion der Gäste an gut erkennbaren Händedesinfektionsspendern stattfinden.

(16) Im Frühstücksbereich ist der Mindestabstand zwischen den Stühlen von einem Tisch zu den Stühlen des nächsten Tisches von mindestens

1,5 Meter stets zu gewährleisten. Dies gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen.

(17) Die Belegung der Tische richtet sich nach der geltenden Regelung des Landes Rheinland-Pfalz zum Aufenthalt von Personen in der Öffentlichkeit (dh. alleine, mit einer oder mehreren weiteren, nicht im gleichen Hausstand lebenden Personen etc.). Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann an den Tischen unterschritten werden. Auf eine entsprechend großzügigere Bestuhlung ist zu achten.

(18) Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt.

(19) Das regelmäßige Lüften der Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, ist erforderlich.

(20) Die Bewirtung erfolgt ausschließlich durch Bedien-Service am Tisch. Das gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen. Buffets sind nicht zulässig.

(21) Der gesamte Außenbereich muss durch eine gut sichtbare Kennzeichnung abgegrenzt sein. Der Zugang darf nur über einen zentralen Zugang erfolgen.

(22) Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.

(23) Gästetoiletten dürfen nur einzeln benutzt werden.

(24) Gästetoiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich (Anlage). Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert (Anlage). Zwischen Toilettenbereich

und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.

(25) Die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS - CoV2- Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbe“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in der aktuellen Form (Anlage) gilt es zu berücksichtigen.

Anlagen

- Reinigungsnachweis Sanitärräume
- Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche Hotel Figo
- BGN-Schrift „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe
- Diverse Informationsaushänge