

## **Corona Konzept Mönchs Waldhotel Kapfenhardter Mühle GmbH**

### **Intern/ Mitarbeiter:**

- Die genauen Aufenthaltszeiten der Mitarbeiter sind zu dokumentieren
- Diese Aufzeichnungen sind den Behörden auf Anforderung vorzuzeigen
- Gefährdungsbeurteilungen müssen vorliegen
- Die Mitarbeiter sind über die Schutzmaßnahmen und deren Umsetzung zu unterweisen. Dies ist zu dokumentieren
- Grundsätzlich ist der Mindestabstand von 1,50 Metern auch zwischen den Mitarbeitern einzuhalten.
- Die regelmäßige Reinigung/Desinfektion ist zu gewährleisten
- Regelmäßiges Lüften der öffentlichen Bereiche
- Alle Mitarbeiter waschen und desinfizieren sich regelmäßig die Hände
- Alle Mitarbeiter bekommen auf Wunsch Mund-Nase-Bedeckungen vom Betrieb gestellt
- Nach jedem Schichtwechsel sind Arbeitsplatz und Arbeitsmittel zu desinfizieren

### **Persönlicher Umgang mit dem Gast:**

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen – wir sind nicht unfreundlich, sondern verantwortungsvoll
- Kommuniziert wird mit einem Mindestabstand von 1,50 Metern
- Wir husten und niesen in die Armbeuge
- Mögliche Kontaktpunkte zwischen Gästen, Mitarbeitern usw. werden reduziert

### **Buchungsvorgang:**

- Digitalen Buchungsvorgang präferieren
- Auf Vollständigkeit der Gastdaten achten
- Neue Verhaltensregeln und Einschränkungen müssen dem Gast kommuniziert werden

**Check In:**

- Handdesinfektionsmittel im Eingangsbereich frei zugänglich
- Übergabefläche nutzen die Mitarbeiter und die Gäste nach und nach und nicht gleichzeitig
- Meldeschein wird vom Gast unterschrieben
- Kugelschreiber nach jeder Nutzung desinfizieren
- Prüfung der vollständigen Dokumentation der Gastdaten zur Einhaltung der Meldekette
- Bezahlung sollte bevorzugt kontaktlos erfolgen
- Gäste werden gebeten mit Abstand zu warten
- Die Gäste werden über die Hygienevorschriften informiert
- Kann der Mindestabstand von 1,50 m zum Gast nicht eingehalten werden, oder besteht kein Schutz durch eine Trennwand muss der Mitarbeiter/in eine Mund-Nase-Bedeckung tragen
- Es werde keine Bonbons und Äpfel angeboten

**Check Out:**

- Schlangen vermeiden
- Zimmerkarten werden bei Abreise in eine Box an der Rezeption gelegt und nach Check-Out entsprechend von den Rezeptions-Mitarbeitern desinfiziert
- Bezahlung sollte bevorzugt kontaktlos erfolgen

**Hotelzimmer:**

- Beim Betreten des zu reinigenden Zimmers: zuerst lüften
- Ausreichend Zeit zum Reinigen der Zimmer einplanen
- Mitarbeiter-Teams bilden
- Pro Etage oder bestimmte Zimmer immer gleiches Team oder gleiche Mitarbeiter
- Mitarbeiter-Kreuzungen vermeiden
- Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Desinfektion von Flächen und Gegenständen durchzuführen
- Es werden auf Zahnputzgläser verzichtet und Einwegbecher zur Verfügung gestellt

### Öffentliche Bereiche

- Luftreiniger wurden aufgestellt
- Aufzugstasten müssen regelmäßig desinfiziert werden
- Kreuzwege vermeiden
- Automatische Türen und Eingangstüren zu Stoßzeiten geöffnet lassen
- Nicht notwendige öffentliche Bereiche geschlossen lassen (zum Beispiel die Kegelbahn)

### Öffentliche Toiletten:

- Hygiene in den WC Anlagen (Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtuch Firma CWS boco)
- Handdesinfektionsmittel an den Waschbecken frei zugänglich

### Restaurant:

- Tischreservierung vornehmen lassen
- Gast wird platziert, Kommunikation durch Aufsteller
- Empfehlung: Verweildauer höchstens 1,5 Stunden
- Desinfektionsspender im Eingangsbereich zur Verfügung stellen
- Tisch und Platz ist Gast direkt zugewiesen und kann nach Einnahme nicht mehr (wahllos) gewechselt werden
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Die Speisen werden serviert
- Ausheben der Teller / Besteck / Gläser wird von den Servicekräften vorgenommen
- Ausreichend Lüftungen vornehmen
- Luftreiniger wurden aufgestellt
- Arbeitsmittel werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- Tischwäsche wird nach jeder Tischbenutzung gewechselt
- Kassenoberflächen und EC-Geräte regelmäßig reinigen und desinfizieren
- Wenn möglich Außenbereich geöffnet

**Küche:**

- Arbeitsbereiche entzerren
- Arbeitsmaterial und -bereiche regelmäßig heiß spülen und desinfizieren
- Reinigung der Arbeitskleidung über externen Wäscheservice (CWS-boco)
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60°C eingehalten wird

**Tagungen / Veranstaltungen:**

- Veranstaltungen und Tagungen sind erlaubt
- Es besteht keine Maskenpflicht in geschlossenen Tagungsräumen, diese Handhabung obliegt dem Veranstalter
- Dokumentation der Teilnehmer mit Kontaktdaten
- Desinfektionsmittel im Pausenbereich bereitstellen

**Schwimmbad / Sauna:**

- Liegen und Sportgeräte müssen nach Gebrauch desinfiziert werden
- Hand- und Flächendesinfektionsmittel stehen im Schwimmbadereich zur Verfügung