

Hygienekonzept

Eingangsbereich / Front Office

- Gäste werden über die Hygiene- und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise/Piktogramme informiert. Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Desinfektionsspender werden ausreichend bereitgestellt
- Rezeptionsmitarbeiter arbeiten hinter einer Plexiglaswand
- kontaktloses Bezahlen wird bevorzugt; Schlüsselkarten werden nach Nutzung desinfiziert
- Lifte werden nur von je einer Person (oder Haushalt) benutzt
- regelmäßige Desinfektion aller Türklinken, Schalter, Tasten etc.
- Keine Entgegennahme von Garderobe

Öffentliche Toiletten

- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Sperrung jeden zweiten Urinals / Waschbeckens
- Desinfektions- / Seifenspender werden ausreichend bereitgestellt
- keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender
- verkürzte Reinigungszyklen (Aushang mit Unterschrift)
- regelmäßige Desinfektion aller Türklinken und Armaturen

In stephans Bar & Restaurant & Terrasse/Garten

- Die Sitzplatzkapazität ist gemäß der Abstandregel von 1,5 Meter zwischen den Tischen und auf allen Laufwegen sowie in Wartebereichen reduziert/kenntlich gemacht
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Servietten, Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

- Selbstbedienung / Buffets / Kaffeepausen werden so weit wie möglich beschränkt bzw. angepasst (z.B. abgepackte Ware, Portionierung, Anreichen von Mitarbeitern, wo immer möglich Tellergerichte, Schlangen vermeiden). So werden sowohl der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln als auch Bewegungen im Raum minimiert.
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind. Service-Kräfte tragen eine Mund-Nasen-Bedeckung.
- Auch bei schwacher Frequenz werden alle verfügbaren Flächen genutzt, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Papier- statt Stoffservietten
- Getränke werden auf den Tisch gestellt und die Gäste nehmen ihr eigenes Getränk
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden die Hände gewaschen/desinfiziert, auch bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird •
- kontaktloses Bezahlen möglich
- Beachtung des Mindestabstandes auf der Terrasse / Außengastronomie durch weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel

In der Küche

- Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Selbstverständlich werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten.
- es wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Betriebe werden die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung werden möglichst so gestaltet, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. Wo dies nicht möglich ist, wird den Mitarbeitern dringend empfohlen, sog. Alltagsmasken zu verwenden.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.
- Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig getrocknet sein

In den Tagungsräumen / im Tagungsbereich

- Die Sitzplatzkapazität / Bestuhlung ist gemäß der Abstandregel von 1,5 Meter zwischen den Tischen angepasst
- pro Tisch wird nur ein Teilnehmer platziert
- Regelmäßiges Lüften der Räume
- Abstandsmarkierungen bei den Kaffeepausen
- Desinfektion aller Tische nach Veranstaltungsende

In den Zimmern

- Bleibereinigung nur auf ausdrücklichen Wunsch (Erstattung über Verzehrguthaben für Lobbyshop und Bar)
- Fernbedienung, Telefonhörer und Gläser in Plastikfolie geschützt
- Komplette Desinfizierung und Durchlüftung nach Abreise und vor Neuvermietung