

## **Hygiene-Maßnahmen Kapuzinerhof Laufen:**

### **Beispiele für Allgemein und Rezeption:**

- Desinfektionsspender jeweils an den Eingängen – den Toiletten – und Eingang Klostergartenterrasse
- Gekennzeichnete Laufwege für die Gäste (Eingang/Ausgang/Toiletten)
- Einweisung in telefonische Tischreservierungen (nur max. 2 Haushalte, Hinweis auf Mund-Nase-Schutz, etc.)
- Bereitstellung für alle Mitarbeiter von geeigneten Mund-Nase-Masken in ausreichender Menge
- Unterweisung aller Mitarbeiter in das Hygienekonzept
- Es wird nach Möglichkeit immer in der gleichen Besetzung gearbeitet
- Aushängen aller vorgeschriebenen Corona-Informationen (richtiges Händewaschen auf allen Toilettenräumen, Corona-Regeln für Mitarbeiter und Gäste, etc.)
- Häufigere Toiletten-Kontrollen für Gäste und auch für Mitarbeiter-WCs
- Zusätzliche Desinfektionsmittel in der Personal-Umkleide
- Regelmäßiges Desinfizieren der Arbeitsplätze an der Rezeption
- Eintritt für Gäste und Lieferanten des Hotels und Restaurants nur mit geeignetem Mund-Nasenschutz möglich.
- Maskenpflicht für Mitarbeiter an der Rezeption, wenn der Sicherheitsabstand nicht möglich ist, des Weiteren ist, um das Telefonieren einfacher zu gestalten eine Plexiglasscheibe für die Rezeption angepasst worden, um auch hier die Richtlinie für das Arbeiten ohne Maske zu ermöglichen.
- Beim Check-in werden Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen auf das Notwendigste reduziert.
- Bei Übernachtungen sind die geltenden Kontaktbeschränkungen einzuhalten. Das bedeutet: ein gemeinsames Zimmer oder eine Ferienwohnung beziehen nur Angehörige eines Haushaltes oder Lebenspartner. Gruppenübernachtungen sind derzeit nicht möglich.
- Jede Wohneinheit verfügt über eine eigene Sanitäreinheit. (kein Gemeinschaftsbad am Gang.)

### **Beispiele im Restaurant:**

- Vorgeschriebene Laufwege für Mitarbeiter im Restaurant (Servieren/Abservieren)
- Keine Dekoelemente, Tischläufer, Menagen, etc. auf den Tischen
- Desinfektions-Vorschrift für alle Tische nach jedem Gastwechsel
- Gästeregistrierungszettel für jeden Tisch mit allen nötigen Angaben für Infektionsweg-Rückverfolgung (Aufbewahrung mindestens 3 Wochen – unter Berücksichtigung des Datenschutzes)
- Gläser werden in einer Gläserspülmaschine gereinigt die, die Hygiene-Vorgaben ausreichend erfüllt (Hitze, entsprechende Spülmittel)
- Gäste werden alle von unseren Mitarbeitern platziert, um Ansammlungen und unnötigen Kontakt zwischen fremden Gästen zu vermeiden

- Regelmäßiges Lüften der Gasträume um ausreichenden Luftaustausch zu garantieren (jede Stunde!)
- Mundservietten werden separat entsorgt
- Besteck wird einzeln gerollt und an jeden Gast einzeln verteilt
- Regelmäßiges Händewaschen

#### **Beispiele in der Küche:**

- Tragen der Mund-Nase-Masken – wenn Abstand in der Küche zu gering ist
- Zusätzliche Desinfektionsmaßnahmen laut Hygienekonzept (Geräte, Geschirr, Messer, Arbeitsflächen, Bretter, Töpfe, Pfannen, etc.)
- Besteck und Teller werden in einer Spülmaschine gereinigt die, die Vorgaben ausreichend erfüllt (Hitze, entsprechende Spülmittel)
- Regelmäßiges Lüften in der Küche um ausreichenden Luftaustausch zu garantieren (jede Stunde!)
- Hände- und Körperhygiene nach wie vor und wie bereits durchgeführt laut HACCP

**Stand: Kapuzinerhof/Laufen am 18.05.2020**

#### **Beispiele im Housekeeping:**

- Desinfektion der Gänge und aller Aufzüge
- Desinfektionsanweisung: bei der regelmäßigen Reinigung werden alle Handläufe, Lichtschalter, Aufzüge, Türklinken, und weitere Gegenstände die, von unseren Gästen angefasst werden können, desinfiziert.
- Aushänge für richtiges Händewaschen in allen Gästezimmern in den Bädern
- Anweisung für die Gäste in öffentlichen Bereichen die Hygienevorschriften zu beachten, wie z.B.: Abstandhalten, Masken tragen, etc.
- Reservierungsbestätigungen sind insoweit angepasst, dass alle Gäste darüber informiert werden, dass wir sie nicht beherbergen dürfen, wenn sie in den letzten 14 Tagen mit COVID-19-Fällen in Kontakt gekommen sind oder sich unwohl fühlen und entsprechende Symptome aufweisen
- Frühstücksbuffet ist einem Frühstück welches wir am Tisch servieren gewichen, um auch hier den Kontakt zwischen den Gästen möglichst gering zu halten.
- Abreisezimmer werden nach Möglichkeit nicht sofort am Abreisetag wieder neu vergeben.
- Abreisezimmer: Die Kissen und Bettdecken werden während der Reinigung gelüftet und erst ganz zu Schluss mit neuer – nach Corona-Hygiene-Standards-gereinigter Bettwäsche bezogen (siehe hier auch offizielles Schreiben der Firma Stangelmayer von der wir die Wäsche beziehen.)
- Die Grundreinigung der Zimmer wird durch eine extra Desinfektion erweitert
- Bei der Zwischenreinigung bei Bleibezimmern, werden die Zimmer während der Reinigung komplett stoßgelüftet (Fenster – Türen allein reichen nicht)
- Vor den Aufzügen sind an allen Türen Hinweisschilder angebracht, dass der Aufzug nur Einzeln oder mit seiner Kontaktperson betreten werden darf

- Die Gästemappen werden bei Abreisezimmern nicht nur gesäubert sondern auch desinfiziert
- Die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards sind konsequent einzuhalten. Die Reinigung der Gäste- und Gemeinschaftszimmer hat in Abwesenheit der Gäste zu erfolgen.
- Der Einsatz von Gegenständen, die von mehreren Gästen benutzt werden, ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt.

**Stand: Kapuzinerhof/Laufen am 30.05.2020**

#### **Zusätzliche Maßnahmen gültig ab dem 30.03.2021 laut der DEHOGA**

- Es dürfen derzeit nur Seminare zu beruflich wichtigen Weiterbildungen als geschlossene Gesellschaft beherbergt werden. Auch Geschäftsreisende dürfen beherbergt werden mit entsprechender Vorlage eines Nachweises für die berufliche Notwendigkeit des Aufenthaltes in der Unterkunft.
- Es dürfen derzeit Nur Hotelgäste bewirtet werden.(Frühstück, Mittagessen und Abendessen) Keine á la carte Gäste von außen die nicht im Hotel übernachten (betrifft somit die Referenten die nicht im Haus wohnen.)
- Es dürfen nach den derzeitigen Regeln auch nur 2 Personen aus unterschiedlichen Hausständen als Kontaktpersonen an einem Tisch zusammen sitzen, diese 2 Personen müssen während des ganzen Aufenthaltes immer dieselben sein.
- Im gesamten Hotel- und Restaurantbereich sind durchgehend FFP2 Masken zu tragen. (Ausgeschlossen ist nur das eigene Hotelzimmer und am Tisch beim Essen.)
- Bei Anreise ist von jedem Hotelgast ein negativer Corona-Test (nicht älter als 48 Stunden) vorzulegen. Schnelltests werden vor Ort nicht angeboten.
- Alle bereits schon 2020 festgelegten Hygiene-Maßnahmen behalten Ihre Gültigkeit.

#### **Stand Ende März 2021:**

Wenn die Gastronomie auch für á la carte Gäste geöffnet werden sollten, ist für den Besuch ebenfalls ein tagesaktueller, negativer Corona-Nachweis vorgesehen. Außerdem, je nach Inzidenzwert, eine Vorab Tischreservierung zwingend notwendig. (diese kann auch über eine entsprechende Reservierungs-App für Restaurants erfolgen.)

***Anmerkung: durch die ständig wechselnden Vorgaben der Regierung, können sich die einzelnen Maßnahmen noch verschärfen oder aber auch lockern, dass muss aktuell immer beachtet werden.***

Laufen, 07. April 2021