



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Schutz- und Hygienekonzept

Landhotel Hallnberg Landgasthof Hallnberg GmbH

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Andreas Lanzinger

Tel. / E-Mail: 08122-99430 / andreas.lanzinger@hallnebrg.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen sicher
- Wir stellen sicher, dass unsere Gäste eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. stellen wir diese zur Verfügung
- Wir haben ein Lüftungskonzept erstellt
- Wir tragen dafür Sorge, dass unser Personal eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- Wir stellen sicher, dass Hotelzimmer nur von Personen bezogen werden, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19-Fällen halten wir vom Betrieb fern
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).
- Ab Juni 2021 müssen Hotelgäste (nur bei Übernachtung), unabhängig von der Inzidenz im Landkreis Erding, einen negativen PCR-Test (max. 48 Stunden) oder PoC-Test (max. 24 Stunden alt) an der Rezeption vorzeigen. Gäste die geimpft oder genesen sind, bitten wir eine entsprechende Bestätigung an der Rezeption vorzulegen.



1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Unterweisung der MitarbeiterInnen und Gäste über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen und Wegeleitsysteme am Eingangsbereich
- Empfang der Gäste am Haupteingang, Zutritt zum Haus über weitere Eingänge ist nicht gestattet
- Gästeeinweisung durch das Personal – Informieren Sie die Gäste über die bestehenden Regeln
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild am Eingang platziert
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Vermeidung von Warteschlangen durch Vorabreservierung
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
- Tische und Stühle entfernen, die nicht benötigt werden
- Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgepackte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden oder wenn durch die Verwendung von Einweg-Handschuhen oder Einweg-Vorlegebesteck sichergestellt wird, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann, kann ein Buffet angeboten werden.
- Beschilderung in Bezug auf COVID-19 sind im Haus verteilt
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln (z.B. in Aufzügen)
- Das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ist nur den Personen gestattet, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- Gäste haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf diese abgenommen werden
- Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann
- An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, vorrangig keine MitarbeiterInnen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung



- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und ggfs. für Gäste

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Kein Zutritt von Gästen mit Verdachtssymptomen
- Machen Sie gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, konsequent von Ihrem Hausrecht gebrauch

4. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene (Info im Internet unter <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html>)
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

5. Reservierung durch den Gast

- Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern
- Eine Direktannahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur zulässig, wenn Warteschlangen vermieden werden
- Gästedaten müssen pro Gästegruppen von einer Person erhoben werden
- Zu erhebende Gästedaten: Vor- und Familienname, Telefonnummer, Anzahl der Gäste, Zeitraum des Besuchs – Erfassung in einer Gästeliste. Ist im Ordner an der Bar.

6. Am Eingang

- Empfang der Gäste an der Tür



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von COVID-19 assoziierten Symptomen jeglicher Schwere oder bei Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen eine Bewirtung nicht möglich ist
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mind. 1,5 m und Reinigung der Hände zu informieren
- Desinfektionsspender am Eingang – Gäste darauf Hinweisen
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur denjenigen Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts)
- Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch
- Gästeeinweisung durch das Personal

7. Hotel Check-In – Check-Out

- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern
- Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z.B. Stifte, Meldeschein) werden auf das Notwendigste beschränkt oder nach jeder Benutzung gereinigt/ausgewechselt
- Gäste bei der Reservierung darauf hinweisen, dass die Rechnung voranreise beglichen werden kann.
- Zahlung vorzugsweise per EC oder Kreditkarte
- Rechnung per E-Mail versenden
- Zimmerkarten nach Rückgabe der Gäste desinfizieren
- Kartenhüllen nicht wiederverwenden

8. Im Restaurant

- Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,50 m einzuhalten
- An einem Tisch dürfen sich nur Personen aufhalten, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts, Familien)
- Lüftungskonzept alle Gastbereiche in Abstand von 20 Minuten einmal Stoßlüften. Winter 3 Minuten, Frühling und Herbst 5 Minuten, Sommer mindestens 5 Minuten.
- Die Bewirtung wird an Tischen durchgeführt
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Kissen auf einem Stuhl/einer Bank würden von mehreren Gästen berührt werden und sollten daher vorab entfernt werden oder nach jeder Benutzung austauschen



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

- Verzicht auf Tischwäsche oder Wechseln nach jeder Belegung
- Verzicht auf Tischdeko bzw. Reinigung nach jedem Gastwechsel
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen
- Laminierte Speisekarten verwenden – nach Nutzung desinfizieren
- Sollten die Standard-Speisekarten verwendet werden – Blätter nach Nutzung austauschen und desinfizieren
- Papier – statt Stoffservietten anbieten
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller mit an den Tisch bringen
- Ggf. Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- Auf kontaktloses Zahlungsmöglichkeiten hinweisen – EC – Kreditkarte
- Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen

9. Toilette

- Engmaschige Reinigungsfrequenz – mit Anna Lanzinger klären
- Seifen- und Desinfektionsspender vorhanden
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals
- Beachtung des Mindestabstands
- Aushang zum richtigen Reinigen der Hände
- Desinfektionsmittel im Toilettenbereich

10. Auf der Terrasse/Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen

11. Hotelzimmer & Tagungsbereich

- In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche) werden die Abstandsregeln zwischen Personal und Gästen sowie der Gäste untereinander eingehalten
- Bei der Zimmerreinigung werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten
- Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Hoteldirectory) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so



zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich)

12. In der Küche

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder Mund- und Nasen-Bedeckungen tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen
- In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr geachtet werden
- Arbeitsmaterialien häufiger mit heißem Wasser reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt
- Wenn nur eine natürliche Lüftung vorhanden ist, regelmäßig lüften
- Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

13. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Mund- und Nasen-Bedeckung zu tragen, für Service-MitarbeiterInnen verpflichtend
- Beim Servieren und Abräumen wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt). Lieber ein Lächeln oder Kopfnicken schenken
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

14. Arbeitsprozesse

- Abstandsgebote von 1,50 m beachten, auch unter MitarbeiterInnen
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren

15. Umgang mit MitarbeiterInnen

- Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

- Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten
- Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen

Ort, Datum

Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in