



BIO HOTEL
Bayerischer Wirt

Schutz- & Hygienekonzept

Bio Hotel Bayerischer Wirt GmbH

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter-/innen steht für uns an oberster Stelle. Wir als Bio Hotel Bayerischer Wirt GmbH unternehmen dafür das bestmögliche und haben unsere ohnehin schon hohen Hygienestandards in den letzten Wochen noch umfangreicher erweitert. Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unsere Ansprechpartnerin zum Infektions- bzw. Hygieneschutz ist:

Ramona Rica Friedl, Geschäftsführerin

0821/7909750 rica.friedl@bayerischer-wirt.de

Stellvertreter:

Rick Pusch

0821/7909750 rick.pusch@bayerischer-wirt.de

Ria Pusch

0821/7909750 ria.pusch@bayerischer-wirt.de

Grundsätze:

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5m zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, muss eine Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden.
- Jeder Gast bringt seinen persönlichen Mund-Nasen-Schutz mit. In Zweifelsfällen stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) oder Kontaktpersonen eines möglicherweise infektiösen Kranken halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft / Hotel / Restaurant / Biergarten etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber.)
- Auf dem gesamten Grundstück informieren und erinnern Aushänge an die Einhaltung von Hygiene- & Abstandsregeln.



Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5m:

- Aushänge für Mitarbeiter und Kunden zur Einhaltung des Mindestabstandes
- Bodenmarkierungen (in allen Eingangs- & Wartebereichen, vor der Rezeption, vor der Theke, bei Essensabholungen, im Salzladen, vor den Sanitäreinrichtungen)
- Regelmäßige Kontrollen zur sicheren Einhaltung
- Hinweisen der Kunden und Mitarbeiter
- Mitarbeiter wurden ausführlich darüber geschult & belehrt
- Tische & Stühle wurden im Mindestabstand aufgestellt
- Aufzug darf nur von einer Person betreten werden
- Maßnahmen ergreifen bei Verstößen gegen die Einhaltung des Mindestabstandes (Verwarnungen bis hin zum Gebrauch des Hausrechtes)

Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung:

- Informationen und Erinnerungen hängen im ganzen Haus aus für Gäste & Mitarbeiter.
- Vor dem Betreten werden die Gäste über Aushänge informiert.
- Jeder Gast hat seinen eigenen Mund-Nasen-Schutz mitzubringen.
- Im Zweifelsfall werden von uns Mund-Nasen-Schutze zur Verfügung gestellt.
- Mitarbeiter haben eine Schulung & Belehrung über den Mund-Nasen-Schutz erhalten, ebenso eine Belehrung wie Sie richtig mit Ihm umgehen und aufsetzen.
- Unsere Mitarbeiter erhalten einen Mund-Nasen-Schutz vom Betrieb zur Verfügung gestellt-
- Der Mund-Nasen-Schutz wird im Betrieb ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert.

Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle:

- Mitarbeiter wurden über den Infektionsnotfallplan geschult & belehrt.
- Ansprechpartner (Ramona Rica Friedl & Stellvertreter (Rick Pusch & Ria Pusch) wurden festgelegt.
- Infektionsnotfallplan wurde erstellt & mit den Mitarbeitern besprochen.
- Pandemieplan wurde erstellt & geschult.
- Bei einem Verdachtsfall wird folgendes gehandhabt:
 - Wenn möglich, nicht in das Gebäude lassen (Hinweis auf Aushängen)
 - Verdachtsfall zwingend einen Mund-Nasen-Schutz aufsetzen, ggf. erhält er einen vom Bio Hotel Bayerischer Wirt.
 - Die Person wird isoliert.
 - Der Ansprechpartner oder die Stellvertreter werden informiert.
 - Kontaktdaten des Verdachtsfalles werden aufgenommen & von allen vorhandenen Kontaktpersonen
 - Kontaktpersonen werden sofort informiert
 - Die Person wird zum Arzt geschickt.



Handhygiene:

- Aushang über die richtige Handhygiene in jeder Sanitäreinrichtung für Gäste & Mitarbeiter
- Mitarbeiter wurden über die richtige Handhygiene geschult
- Bereitstellen von Flüssigseife, ausreichend Waschgelegenheiten, Einmalhandtüchern, Desinfektionsmitteln für Gäste.
- Bereitstellen von Flüssigseife, ausreichend Waschgelegenheiten, Einmalhandtüchern, Desinfektionsmitteln und Einmalhandschuhen für Mitarbeiter.

Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs:

- Für Kunden:
 - Aushängen vor & im Gebäude
 - Maskenpflicht bei Nichteinhaltung von 1,5m
 - Bodenmarkierungen
 - Schutzmaßnahmen
 - Wartebereiche mit Sicherheitsabstand
 - Mindestabstand
- Für Mitarbeiter:
 - Anpassung der Arbeits- & Pausenzeiten
 - Mitarbeiterschulungen & Belehrungen
 - Kontakt mit den Gästen & Kollegen minimieren
 - Aushänge vor & im Gebäude
 - Bodenmarkierungen
 - Schutzmaßnahmen
 - Mindestabstand
 - Maskenpflicht bei Nichteinhaltung von 1,5m

Arbeitsplatzgestaltung:

- Zur Verfügung stellen von Masken, Handhygiene und Desinfektionsmittel
- Sicherheitsabstandsregeln
- Nach Benutzung alle Arbeitsgeräte ordnungsgemäß reinigen
- Schutzvorrichtungen wie Plexiglas und Bodenmarkierungen
- Mehrmals tägliche Reinigung & Desinfektion des Arbeitsplatzes & Arbeitsmittel
- Arbeitsverteilung um Kontakt zueinander zu vermeiden.
- Regelmäßiges Lüften



Mitarbeiterschulungen & Belehrungen:

- Im großen Tagungsraum
- Mit Sicherheitsabstand ansonsten mit Maskenpflicht
- Regelmäßige Lüftung
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Nur Abhalten, wenn notwendig ist und dann sehr kurz

Arbeitszeit- & Pausenregelungen:

- Werden individuell abgestimmt um Kontakt zueinander so gut wie möglich zu verringern bzw. zu vermeiden
- Einteilung, dass die gleichen Personen sich in den gleichen Schichten treffen
- Vermeidung von Überschneidungen der Mitarbeiter, falls möglich
- Beachtung des Sicherheitsabstandes
- Beachtung der Hygieneregeln
- Werden zeitlich gestaffelt, soweit wie möglich (Arbeitsbeginn, Pausen, Arbeitsende)
- Geeignete Verteilung von Posten & Arbeitsbereichen

Zutritt betriebsfremder Personen im Betrieb:

- Werden aufs absolute Minimum reduziert
- Personen werden dem Infektionsschutz unterwiesen
- Personen werden mit Kontaktdaten dokumentiert
- Liste wird aufbewahrt wie datenschutzrechtlich vorgeschrieben
- Zutritt & Verlassen werden dokumentiert

Sanitärräume und Pausenräume:

- Werden regelmäßig ordnungsgemäß gereinigt & desinfiziert
- Werden regelmäßig gelüftet
- Abstandsregeln werden eingehalten
- Reinigungspläne werden erstellt, dokumentiert & aufbewahrt
- Zur Verfügung stellen von Handhygiene, Flüssigseife, Einmalhandtüchern
- Anpassung der Reinigungsintervalle und Dokumentation
- Regelmäßiges Reinigen & Desinfizieren von Flächen, Türklinken etc.
- Festlegung der Höchstanzahl & Aushang an der Tür
- Wartebereich mit Mindestabstand vor den Toiletten
- Sperrung der Toiletten bzw. Pissoires wegen nicht Einhaltung des Mindestabstandes



Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation:

- Belehrungen und Schulen haben stattgefunden
- Informationsmaterial, sowie Verhaltensregeln wurden ausgehändigt
- Dokumentation der Belehrung
- Aushänge im Betrieb
- Ständige Kommunikation über Schutz, Hygiene & Vorsichtsmaßnahmen
- Kontrolle der Einhaltung durch Ansprechpartner oder Stellvertreter

Eingangsbereich:

- Desinfektionsspender am Eingang.
- Automatische Türen bzw. Eingangstüren (bei Stoßzeiten) geöffnet lassen
- Aushang mit Verhaltensregeln an allen Eingangsbereichen gut sichtbar für Gäste
- Zutritt / Eintritt wird gesteuert durch Schilder & Platzzuweisungen
- Abstandmarkierungen im Wartebereich & Eingangsbereich
- Empfangspult am Eingangsbereich mit Markierungen und Sicherheitsabständen
- Kontaktdaten werden am Empfang notiert
- Keine Entgegennahme der Garderobe

Im Restaurant:

- Ab dem 25.05.2020 ist das Restaurant täglich von 06:00 – 22:00 Uhr geöffnet.
- Tische so platziert, dass die sitzenden Gäste (die nicht zusammen sein dürfen) stets einen Mindestabstand von 1,5m haben
- Stammtische sind verboten
- Regelmäßiges durchlüften, Vor und nach Betrieb ausführliches Lüften
- An der Theke Plexiglasvorrichtung
- Kein Buffet
- Keine Gruppenreservierungen für mehrere Tische
- Keine Abgabe von Speisen & Getränken an der Theke
- Sicherheitsabstand durch Markierungen an der Theke
- Ausgabe von Menagen, Speisekarten, Zucker etc. nur nach Nachfrage der Gäste
- Alle Gebrauchsgegenstände (Speisekarte, Besteck, Menagen etc.) werden nach der Benutzung eines Gastes ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert
- Die Tische & alle Gebrauchsgegenstände auf dem Tisch (Blumen, Kerzen, etc.) werden nach der Benutzung eines Gastes ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert
- Die Gebrauchsgegenstände auf dem Tisch werden auf das Minimale reduziert.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen
- Speisekarte wurde zum Abwischen umgestaltet und wird nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt
- Papierservierten verwenden
- Tragen von Mund-Nasenschutz für Mitarbeiter, solange der Mindestabstand nicht gegeben ist
- Mund-Nasenschutz für die Gäste immer, außer wenn Sie am Platz sitzen



- Wenn möglich kontaktlos oder bargeldlos bezahlen
- Alle Oberflächen werden regelmäßig gereinigt (Ec-Geräte, Kasse, Tablettes etc.)

Im Biergarten:

- Ab dem 18.05.2020 ist der Biergarten täglich von 06:00 – 20:00 Uhr geöffnet.
- Ab 02.06.2020 ist der Biergarten täglich von 06:00 – 22:00 Uhr geöffnet.
- Mindestabstand zwischen den einzelnen Tischen & Stühlen
- Wartebereich eingerichtet mit Mindestabstand
- Maskenpflicht bei Nichteinhaltung des Mindestabstandes außer beim Sitzen am Tisch
- Keine Bestecksteller am Tisch
- Tische, Stühle & Gebrauchsgegenstände nach jeder Benutzung ordnungsgemäß reinigen

Küche:

- Aufgabenverteilung, Verteilung der einzelnen Post um Überschneidungen zu vermeiden
- Arbeitsmaterialien häufiger reinigen bzw. nach jeder Benutzung
- Mund-Nasen-Schutz-Pflicht, solange der Abstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann
- Einmalhandschuhe, Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher zur Verfügung
- Häufiges Wechseln und ordnungsgemäßes Reinigen von Reinigungstüchern und Arbeitskleidung

Lieferservice:

- Häufiges Händewaschen und Desinfizieren, nach jeder Übergabe wegen Kontakt (Klingel, Türklinke, Bargeld etc.)
- In den Lieferautos Handhygiene Sets vorhanden
- Möglichst kontaktlose Übergabe
- Bei Übergabe Abstandsregeln beachten
- Mund-Nasenschutz tragen

Theke:

- Plexiglasscheibe an der Theke als Spuckschutz
- Markierungen für den Sicherheitsabstand
- Übergabe über den Pass mit Sicherheitsabstand
- Mitarbeiter hinter der Theke halten Mindestabstand ein, ansonsten Tragen von Mund-Nasenschutz
- Regelmäßige Reinigung und Desinfizierung von Gebrauchsgegenständen



Rezeption:

- Schutz durch Plexiglasscheibe
- Sicherheitsabstand durch Markierungen
- Aushänge für Kundeninformationen
- Alle Gebrauchsgegenstände (Ec-Kartengeräte, etc.) werden nach jeder Benutzung gereinigt
- Hotelschlüssel, Schlüssel etc. werden nach jeder Nutzung ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert
- So wenig Kundenkontakt wie möglich
- Haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (Stifte, Meldescheinen etc.) wird auf das Nötigste beschränkt & nach jeder Nutzung erfolgt eine Reinigung oder Auswechslung.
- Die Rezeption und alle Oberflächen werden ordnungsgemäß mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert
- Mehrmals tägliche Lüftung auch vor und nach dem Betrieb und nach den jeweiligen Stoßzeiten (Check-In & Check-Out)
- Aufzug Aushang und Personenbeschränkung (1 Personen) wegen Einhaltung des Sicherheitsabstandes

Hotel:

- Für Geschäftsreisenden & Personen mit Sondergenehmigung ist das Hotel die ganze Zeit geöffnet.
- Ab 30.05.2020 ist das Hotel auch wieder für Privatreisende, Touristen etc. geöffnet.
- Aushänge für Gäste mit Sicherheits- & Hygienemaßnahmen
- Aktive Kommunikation an die Gäste und Mitarbeiter
- Jede Wohneinheit verfügt über eine eigene Sanitäreinrichtung
- Mindestabstand von 1,5m wird in allen Gemeinschaftsbereichen, Sanitärräumen, Aufzug, Treppe, Gänge, Außenbereich etc. eingehalten
- In allen Gemeinschaftsbereichen ist eine Mund-Nasenschutzpflicht für alle, solange der Mindestabstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann.
- Vom Besuch ausgeschlossen sind Personen, die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu Covid-19 infizierten hatten und Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptome jeder Schwere (Kommunikation über Aushänge)
- Wenn Gäste werden Ihres Aufenthaltes Symptome entwickeln, haben Sie sich zu isolieren die Gemeinschaftsräumlichkeiten nicht mehr zu betreten und so schnell wie möglich den Aufenthalt beenden.
- Gästen und Mitarbeiter stehen ausreichend Handhygienemittel und Waschmöglichkeiten zur Verfügung.
- Die Reinigungskonzepte wurde verbessert und vermehrt, zusätzlich wurden auch die Nutzungsfrequenz zur Reinigung von Kontaktflächen (Knöpfe, Türklinken etc.) erhöht.
- Ein Lüftungskonzept wurde erstellt.
- Parkplatzkonzept wurde erstellt.



- Information der Gäste, dass das gemeinsame Sitzen in Gemeinschaftsbereichen ohne 1,5m Mindestabstand, sowie der gemeinsame Bezug der Wohnbereiche, nur für die Personen gestattet ist, die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung erlaubt. (Aushang, Homepage etc.)
- Bei der Reinigung der Wohneinheiten werden die geltenden Hygiene- & Reinigungsstandards konsequent durchgeführt.
- Die Reinigung hat, wenn möglich in Abwesenheit der Gäste stattzufinden.
- Einsatz von Gegenständen im Wohnbereich, die von der Mehrzahl der Gäste benutzt wird (Stifte, Magazine, Zeitungen etc.) ist auf ein Minimales reduziert und wird sonst nach jeder Benutzung ausgetauscht oder ordnungsgemäß gereinigt.
- Die Nutzung vom Wellnessbereich (Ausgenommen Salzgrotte, Massageliegen, Einzelbehandlungen) ist leider noch verboten.
- Die Salzgrotte, Massageliegen und Einzelbehandlungen (Kosmetik, Massagen) dürfen unter strenger Einhaltung der Sicherheits-&Hygienemaßnahmen stattfinden.
- Bei der Anreise werden die Kontaktdaten der Gäste aufgenommen und werden auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde weitergegeben. Ansonsten werden die Kontaktdaten ordnungsgemäß datenschutzrechtlich dokumentiert und aufbewahrt.
- Alle Speisen & Getränke werden einzeln den Gästen serviert.
- Buffets finden nur unter den vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen statt.

Tagungsräume:

- Parlamentarische Bestuhlung mit Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1,5m
- Hinweise und Aushänge für Gäste & Mitarbeiter für Sicherheits-& Hygienemaßnahmen
- Am Eingang befindet sich ein Desinfektionsspender
- Bodenmarkierungen sind vorhanden
- Laufwege werden durch Markierungen und Hinweisschilder wenn möglich vorgegeben.
- Ausreichend Waschgelegenheiten sowie Handhygiene für die Gäste sind vorhanden.
- Sanitäreanlagen werden ordnungsgemäß mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert
- Tagungsräume werden vor der Benutzung & nach der Benutzung ausreichend gelüftet.
- Auch während der Veranstaltung sind regelmäßige Lüftungsintervalle vorgegeben.
- Alle Plätze & Stühle werden vor & nach der Benutzung ordnungsgemäß gereinigt & desinfiziert.
- Alle Gebrauchsgegenstände (Stifte, Fernbedienung etc.) werden nach der Benutzung ordnungsgemäß gereinigt & desinfiziert.
- Die Gebrauchsgegenstände werden auf ein Minimum reduziert.
- Wenn möglich sollen Tagungstechniken (Moderationskoffer, Stifte, etc.) selbst mitgebracht werden.
- Alle Oberflächen (Türklinken, Aufzugsknöpfe etc.) werden mehrmals täglich ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert.
- Mund-Nasen-Schutz ist Pflicht, wenn kein Mindestabstand von 1,5m gegeben ist.



- Auf Buffets wie Kaffeepausen oder Salatbuffet wird verzichtet.
- Speisen & Getränke werden vorbestellt und zur gewünschten Uhrzeit nacheinander im Mindestabstand an der Theke abgeholt.
- Jeder Gast sitzt an seinem Platz (mit Mindestabstand) im Tagungsraum und genießt dort seine Speisen & Getränke.
- Für die aktive Gestaltung der Tagung und für ausreichende Lüftungsintervalle kann unser Wohlfühlgarten (mit genügend Mindestabstand untereinander) mitgenutzt werden.
- Die Seminar- & Verpflegungszeiten werden individuell aufeinander abgestimmt, dass so wenig Verkehr wie möglich ist.
- Verteilung der Personen in den Tagungsräumen mit dem vorgegebenen Mindestabstand:
 - Tagungsraum Gartenblick I max. 15 Personen + Referent
 - Tagungsraum Gartenblick II max. 15 Personen + Referent
 - Tagungsraum GB I + GB II max. 30 Personen + Referent

Salzgrotte, Massageliege, Salzladen & Einzelbehandlungen **(Massagen, Kosmetik etc.):**

- Die Salzgrotte ist eine therapeutische Anwendung, die zur Behandlung von Hauterkrankungen, Atemerkrankungen, Rheumatischer Erkrankungen, Allergien, Lungen- oder Bronchialerkrankungen, Depressionen, Erschöpfungszustände, Asthma und Schlafstörungen verwendet wird. Die Salzgrotte wirkt durch das Himalaya Kristallsalz antibakteriell und steril.
- Ab dem 18.05.2020 dürfen Einzelbehandlungen wieder stattfinden.
- Ab dem 18.05.2020 darf der Salzladen wieder öffnen.
- Ab dem 27.05.2020 darf die Salzgrotte & Massageliege wieder öffnen.
- Platz in der Salzgrotte mit Mindestabstand für 9 Personen.
- Platz auf der Massageliegen mit Mindestabstand für 2 Personen.
- Platz im Ruheraum mit Mindestabstand für 4 Personen.
- Platz im Umkleideraum für nur 1 Person.
- Für die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter haben wir folgendes Schutz-& Hygienekonzept entwickelt:
- Mindestabstand von 1,5m werden in & vor der Salzgrotte, im Wartebereich, sowie bei Ein-& Ausgang gewährleistet
- Der Mindestabstand wird durch Aushänge und Markierungen vorgegeben.
- Das Tragen des Mund-Nasen-Schutzes ist Pflicht.
- Der Mund-Nasen-Schutz darf erst auf dem Sitzplatz in der Salzgrotte abgenommen werden.
- Sobald der Sitzplatz verlassen wird, muss der Mund-Nasen-Schutz wieder getragen werden.



- Die Gäste werden von einem Mitarbeiter auf Ihren Platz gebracht und dort platziert.
- Die Gäste müssen sich vor jeder Sitzung anmelden und Ihre Kontaktdaten abgeben, auch bei Spontanbesuchen werden die Kontaktdaten aufgenommen, welche ordnungsgemäß nach der derzeitigen Rechtslage verwahrt und dokumentiert werden.
- Nach jedem Gast wird der jeweilige Sitzplatz ordnungsgemäß gereinigt.
- Decken oder Kissen werden nur auf Anfrage der Kunden herausgegeben.
- Decken oder Kissen werden nach jedem Gast ausgetauscht und ordnungsgemäß gereinigt.
- Gäste werden über Aushänge darauf hingewiesen, dass wenn Sie Krankheitssymptome haben (die nicht in der Salzgrotte behandelt werden wie Asthma, Allergien etc.) oder Fieber haben, das Haus bzw. die Salzgrotte nicht betreten dürfen.
- Ein Notfallinfektionsplan wurde erstellt und die Mitarbeiter wurden darüber geschult und informiert.
- Die Mitarbeiter haben eine Mitarbeiterschulung über die Pandemie, Gefährdungsbeurteilung und das Hygiene-&Schutzkonzept erhalten.
- Die öffentlichen Räume und Sanitäreinrichtungen werden mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert. Ebenso alle Oberflächen wie Türklinken, Aufzug usw.
- Für die Gäste und Mitarbeiter stehen genügend Einmalhandtücher, Flüssigseife, Desinfektionsmittel etc. zur Verfügung.
- Am Eingang befindet sich ein Desinfektionsspender.
- Die Salzgrotte und der Wartebereich und alle anderen Räume werden regelmäßig gelüftet.
- Ein Parkplatzkonzept wurde ebenfalls erstellt.
- Zugangsbeschränkungsregeln sind vorhanden.
- Durch vorherige Anmeldung und Einlasskontrollen wird gewährleistet, dass die Zahl der gleichzeitig im Ladengeschäft anwesenden Kunden nicht höher als ein Kunde je 20 Quadratmeter Verkaufsfläche ist. Ausgenommen sind hier Personen, die durch die allgemeinen Kontaktbeschränkungen keinen Mindestabstand zueinander halten müssen und sich gemeinsam aufhalten dürfen.
- Durch Einlasskontrollen wird gewährleistet, dass sich nicht mehr als 10 Personen im Wartebereich aufhalten.
- Als Zahlungsmethode wird bargeldlos bevorzugt.

Aufzug:

- Nutzung des Aufzuges nur für eine Person oder Personen, für die die Kontaktbeschränkungen nicht gelten
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Oberfläche wie Tasten, Geländer etc.
- Aushang an jeder Etage am Aufzug, wie das Verhalten im Aufzug ist

Persönlicher Umgang mit dem Gast:

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen etc.
- Kommunikation mit Mindestabstand von 1,5m



- Beim Servieren & Abräumen so wenig wie möglich sprechen
- Verhaltensregeln werden kommuniziert durch Aushang am Eingang & im Gebäude
- In Armbeuge niesen/ husten
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Händewaschregeln in den Sanitärräumen
- Aktive Kommunikation mit den Gästen durch Aushänge, Hinweise, Homepage, Social Media etc.
- Hinweis auf verbessertes Reinigungs- & Schutzkonzept
- Dokumentation der Kontaktdaten

Arbeitsprozesse:

- Minimierung der Kontakte der Mitarbeiter untereinander
- Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen
- Service optimieren mit Tischplänen, Sitzplänen, Frühstückslisten etc.

Umgang mit den Mitarbeitern:

- Ständige Aktive Kommunikation mit den Mitarbeitern wegen den Hygiene- & Schutzmaßnahmen
- Belehrungen & Mitarbeiterschulungen durchgeführt
- Häufiges Händewaschen inkl. Aushang über Handwaschregeln
- Tägliche Besprechungen mit Abstand
- Pausen mit Abstand und eingeteilt
- Bereitstellung von Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Einmalhandschuhen etc.
- Abstandsregeln in der Umkleidekabine
- Dokumentation der Belehrungen und Schulungen inkl. Ausgabe der Informationen, Vorschriften und Maßnahme
- Aushang über die Maßnahmen an Theke, Umkleideraum, Sanitärräume etc.

Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen:

- Aushänge
- Hinweisschilder
- Pandemieplan
- Notfallinfektionsplan
- Gefährdungsbeurteilung
- Parkplatzkonzept



Das Hygiene- & Schutzkonzept der Firma Bio Hotel Bayerischer Wirt GmbH mit allen Geschäftsbereichen wurde erstellt und geprüft von der Ansprechpartnerin und den Stellvertretern:

Augsburg, 18.05.2020

Ort, Augsburg

Unterschrift Ramona Rica Friedl

Augsburg, 18.05.2020

Ort, Augsburg

Unterschrift Rick Pusch

Augsburg, 18.05.2020

Ort, Augsburg

Unterschrift Ria Pusch