

HYGIENEKONZEPT



Liebe Gäste

Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist für uns von größter Wichtigkeit. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und Einhaltung strenger hygienischer Standards werden wir unserer Verantwortung zur Eindämmung der Pandemie gerecht.

Empfang:

- ✓ Plexiglasschutzwände am Empfang
- ✓ Personal trägt FFP2-Maske
- ✓ Bereitstellung von Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion im Haus
- ✓ Empfangsbereich und Aufzug werden am Tag regelmäßig desinfiziert und gelüftet
- ✓ Mehrmals tägliche Reinigung von Türklinken und Handläufen
- ✓ Aushänge von Anleitungen zur Handhygiene
- ✓ Das Tragen einer FFP2-Maske ist im ganzen Haus sowie in den Seminarräumen verpflichtend
- ✓ Durch Bodenmarkierungen im Eingangs-, Empfangs- und Restaurantbereich stellen wir den Mindestabstand von 1,5 Metern sicher
- ✓ Auf Anfrage Vergabe von Mund-Nasen-Bedeckungen und Einweghandschuhen am Empfang

Sanitärbereich/WC:

- ✓ Mehrmals tägliche Kontrollen, Reinigung und Desinfektion der Anlagen
- ✓ Austausch der Einwegtücher
- ✓ Hinweise zur richtigen Hände-Desinfektion
- ✓ Hinweis auf Abstandsbestimmungen
- ✓ Desinfektionsmöglichkeiten direkt vor Ort
- ✓ Wir sind alle Menschen -Bitte melden sie etwaige Beanstandungen sofort!

Seminarraum:

- ✓ Die maximale Personenzahl in Seminaren/Veranstaltungen wird den Raumbedingungen angepasst und der Mindestabstand wird eingehalten
- ✓ Bestuhlung gemäß Sicherheitsabständen (auch in den Gruppenarbeitsräumen)
- ✓ Jede Seminarteilnehmerin und jeder Seminarteilnehmer erhält einen eigenen Stuhl und Tisch
- ✓ Die Sitzordnung wird schriftlich durch die Seminarleitung dokumentiert, um nachvollziehen zu können, wer im unmittelbaren Umfeld gesessen hat
- ✓ Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält einen eigenen Stift – nur dieser darf personenbezogen verwendet werden und wird nach Beendigung des Seminars desinfiziert
- ✓ Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält einen eigenen Stift – nur dieser darf personenbezogen verwendet werden und wird nach Beendigung des Seminars desinfiziert
- ✓ Regelmäßiges Lüften der Seminarräume
- ✓ Vormittags- und Nachmittagskaffeepausen werden vom Servicepersonal vor den jeweiligen Seminarräumen aufgebaut
- ✓ Büffetausgabe unter Einhaltung der Schutz- und Hygienemaßnahmen und Mindestabstandsregelung sowie Tellerservice unter Einhaltung der Schutz und Hygienemaßnahmen

Mitarbeiter/Gäste:

- ✓ wurden geschult und instruiert
- ✓ Kein Körperkontakt, Umarmungen oder Händeschütteln
- ✓ In Armbeuge husten / niesen
- ✓ Bei Infektionsverdacht sofortige Meldung und Quarantäne bzw. Isolierung
- ✓ Noch häufigeres Händewaschen und desinfizieren
- ✓ Kommunikation mit 1.5m Abstand
- ✓ Verhaltensregeln hängen aus
- ✓ Risikogruppen bitte besonders schützen
- ✓ Kontaktformular wird streng vertraulich behandelt und ist auszufüllen (4 Wochen Aufbewahrungspflicht!)
- ✓ Hygienelisten führen und einhalten
- ✓ Personalhygiene: Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung für unseren Service und unser Küchenpersonal sowie regelmäßiges Händedesinfizieren

Küche:

- ✓ Nebst der Wareneingangskontrolle auf Qualität und Frische sowie Temperatur sorgen wir für eine tadellose Kühlungskette
- ✓ Köche halten alle HACCP Maßnahmen und die Corona-Hygiene-Bestimmungen ein; (HACCP:) → Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
- ✓ Geschirrtücher werden täglich gewechselt und bei über 60°C gewaschen, sowie regelmäßig ausgewechselt
- ✓ Geräte und Arbeitsflächen täglich fachgerecht gesäubert und desinfiziert

Zimmer:

- ✓ Kontaktflächen werden nach jeder Nutzung gereinigt und desinfiziert
- ✓ Tragepflicht einer FFP2 Maske außerhalb des Zimmers
- ✓ Hinweise zur richtigen Händedesinfektion

Der Verdacht einer Erkrankung und das Auftreten von COVID-19-Fällen im Moosburger Hof werden dem Gesundheitsamt gemeldet.

Haben Sie weitere Fragen zu unserem Hygienekonzept, so sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Moosburger Hof Team