

LANDGASTHOF BIRKEL

Hygienekonzept

Allgemein:

- Schulung der Mitarbeiter nach aktuell gültigen Vorschriften
- Aushang der aktuell geltenden Verhaltensregelung für Gäste und Mitarbeiter
- wir stellen eine Desinfektionsstation für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung
- regelmäßige Lüftung durch öffnen von Türen und Fenstern
- Betriebsinterne Prozesse wurden dahingehend angepasst, dass der Kontakt auf das Nötige reduziert wird.
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Desinfektionsseife und Einmalhandtücher
- Individuelles Reinigungskonzept – einzeln angepasst auf die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen wir bieten alle Möglichkeiten auch zur kontaktlosen Zahlung an

Hotel:

- Mitarbeiter arbeiten im öffentlichen Bereich bei Gästekontakt mit Mund-Nasen-Bedeckung
- bei der Reinigung der Gästezimmer werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten und überprüft

Restaurant:

- alle Service-Mitarbeiter arbeiten bei Gästekontakt mit Mund-Nasen-Bedeckung
- Einhaltung der Abstandsregelung zwischen den Sitzplätzen
- Dokumentation der Gästedaten (diesen werden nach 1 Monat vernichtet)
- Desinfektion der Tische und darauf befindlichen Gegenstände beim Wechsel des Gastes
- Selbstbedienung erfolgt nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffet
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.