

# Paulsens Landhotel und Restaurant

Hygienekonzept stand 12.04.2021

Durchführung durch alle Mitarbeiter und Überwachung durch Hygiene -bzw. Corona und Testbeauftragten Herr Andre Schirmag

oder dessen Stellvertreter/in Frau Lena Brodersen

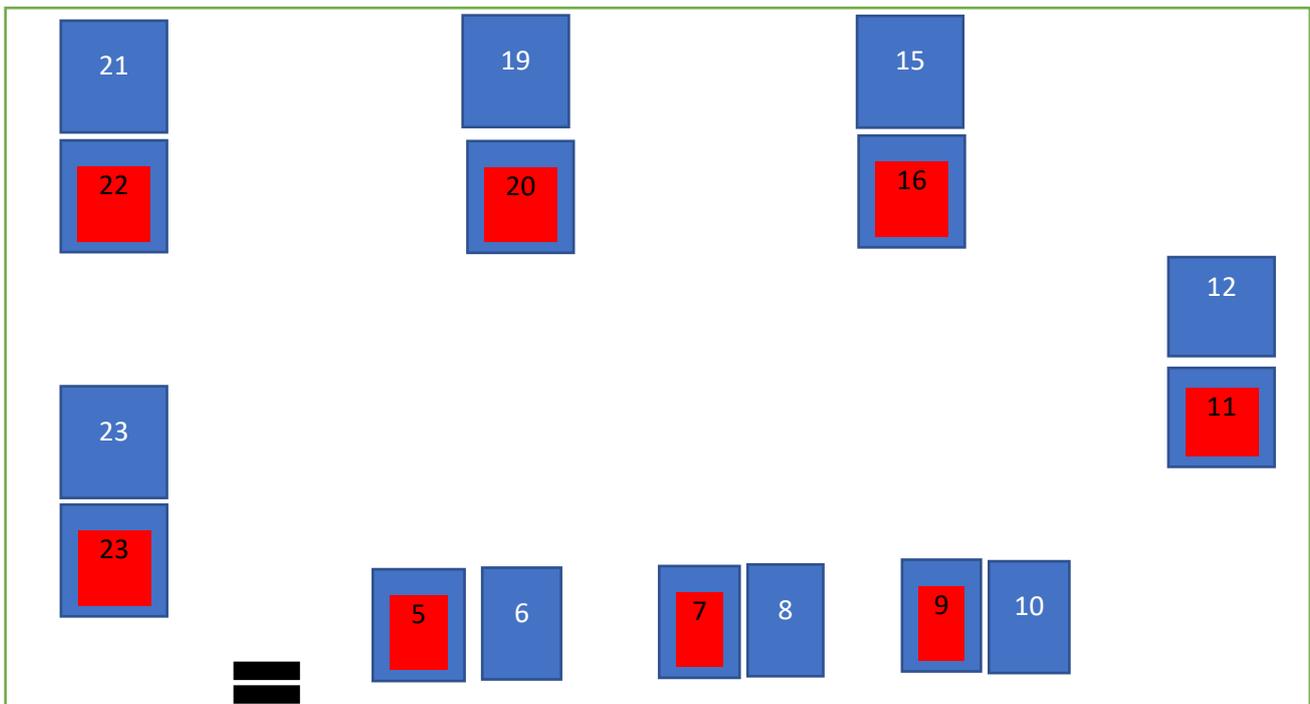
## 1.0 Zugang für Gäste zum Restaurant

- Voraussetzung zum Eintritt ins Restaurant ist ein Tagesaktueller Antigen Schnelltest (Kein Laien Selbsttest) sofortige Kontrolle und Dokumentation erfolgt durch Restaurantmitarbeiter
- Im Vorfeld ist telefonisch ein Tisch zu reservieren
- Mindestabstand von 1,5 Meter zu anderen Personen
- Eingang an der Rezeption nutzen
- FFP2 oder medizinische Mund/Nasenbedeckung tragen, beim Eintreten bis zum Tisch beim und Verlassen des Tisches bis zum Ausgang
- Gäste werden vom Personal an den Tisch gebracht (max. 5 Personen aus 2 Haushalten)
- Gäste Kontaktdaten werden über die „Luca App“ erfasst (ggf. vom Personal durchzuführen)
- Kontaktlos bestellen (rollende Speisetafel)
- Ggf. Speisekarte auf Klemmbrett zur Einmalnutzung
  
- maximaler Aufenthalt von 2-2,5 stunden
- Kartenzahlung kontaktlos nach Möglichkeit
- Beim Toilettengang Mund/Nasenschutz tragen
- Verlassen des Restaurants durch den Haupteingang/Saal
- Ab 21 Uhr kein Alkoholausschank
- Ab 23.00 ist geschlossen

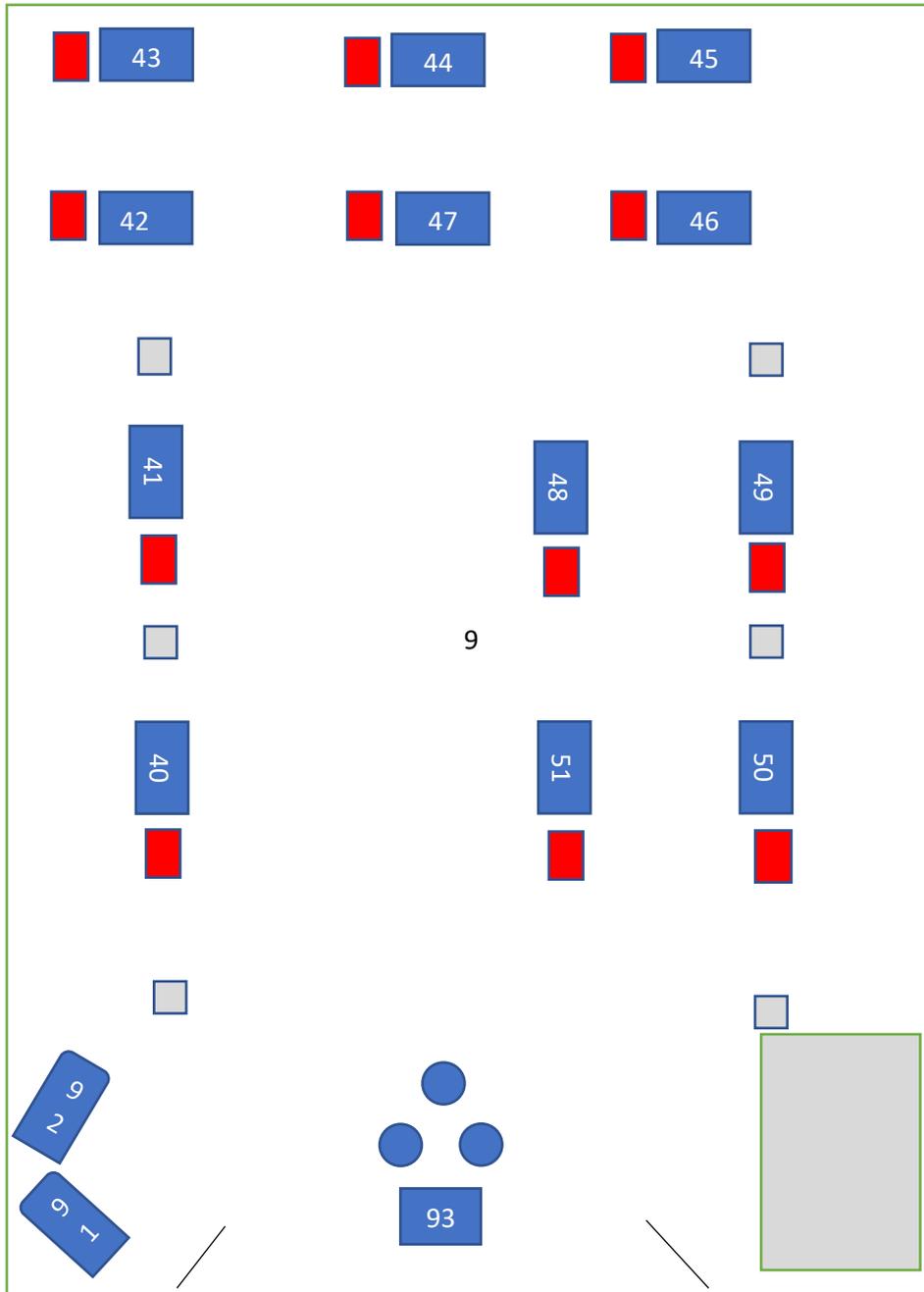
## 2.0 Zugang für Hotelgäste

- Vor Check-in ist ein gesonderter Beherbergungsvertrag (siehe Anhang) vom Gast zu unterschreiben
- vor Check-in ist ein nicht älter als 48 h Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorzuweisen
- Für betreten der Gastronomie gelten die gleichen Richtlinien wie für Restaurantgäste
- Die Bestimmungen aus dem gesonderten Beherbergungsvertrag werden vom Personal kontrolliert und durchgesetzt

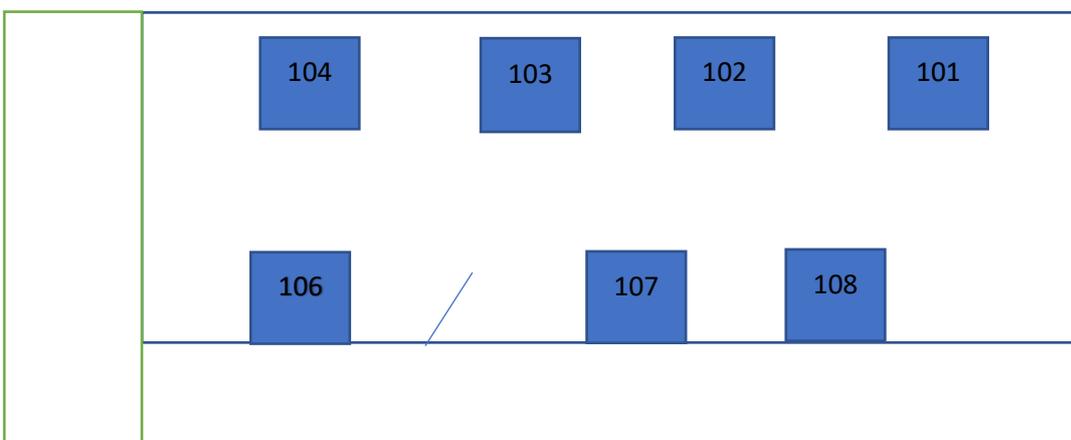
## Wintergarten



**SAAL**



**Terrasse**

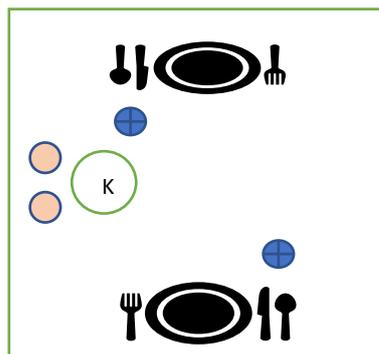


### 3.0 Verhalten der Mitarbeiter

- jeder Mitarbeiter muss mindestens 2x Wöchentlich einen negativen Antigen Schnelltest (kein Laien Selbsttest) vorweisen ( Kontrolle durch Testbeauftragten)
- Vor Arbeitsantritt Hände waschen und desinfizieren
- Zwischen den Mitarbeitern Abstand halten, Körperkontakt vermeiden
- Nicht ins Gesicht oder Haare fassen
- Beim Gästekontakt FFP2 oder medizinische Mund/Nasenmaske tragen
- Regelmässige Schulung HACCP und Infektionsschutz für alle Mitarbeiter
- Gäste ohne Umwege zum Tisch geleiten
- Kontrolle der Registrierung in der „Luca App“
- Feste Arbeitsbereiche einteilen
- Kassenbereich immer nur von einem MA zu nutzen
- Gäste auf Verhaltensregeln hinweisen
- Kontaktloses Kassieren vorwiegend per Karte

### 4.0 Vorbereitung im Restaurant/ Küche

- Alle Türklinken, Oberflächen, Stuhllehnen, Kassenbildschirm, EC-Gerät, Portemonnaie desinfizieren
- Regelmässiges Händewaschen mit Seife
- Häufiges Lüften
- Servietten werden mit Handschuhen gebrochen
- Eindecken mit Handschuhen (Besteck, Gläser, Serviette)
- Kontrolle der Hygienestandards
- Alle Oberflächen regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren
- Alle Arbeitsgeräte regelmässig zwischenreinigen und desinfizieren



Salz/Pfeffer wird beim Essen servieren mit  
Eingesetzt und beim Ausheben abgeräumt und desinfiziert

#### 4.0 Verhaltensmaßnahmen an der Rezeption

- Kontaktbereich Empfangstresen durch eine Glasscheibe trennen
- Alle Gegenstände, die vom Gast benutzt werden, muss nach jedem Gebrauch desinfiziert werden
- Meldescheine online
- Bezahlung am Anreisetag per Kartenzahlung
- Keine Schlüsselausgabe (sie werden je nach Gebrauch desinfiziert und ins Zimmer in schloss gesteckt)
- Bei Gästen kontakt im Eingangsbereich immer eine FFP2 oder medizinische Maske tragen sowie auch wenn die Gäste zum Zimmer begleitet werden
- Gäste müssen gefragt werden ob und zu welcher Uhrzeit sie zum Essen kommen möchten (Tischreservierung ist Pflicht)

#### 4.0 Verhaltensmaßnahmen im Housekeeping

- Ein Mitarbeiter pro Zimmer ggfs. pro Etage mit Nachweis wer in welchem Zimmer geputzt hat
- Tragen einer FFP2 oder medizinischen Mund/ Nasenbedeckung
- Alle Flächen desinfizieren (Lichtschalter, Türklinken, Hand Kontaktflächen Spültaste, Armaturen)
- Flure und Zimmer ständig Lüften
- Häufiges wechseln der Putzlappen



**Gesonderter Beherbergungsvertrag zum Aufenthalt im  
Paulsen´s Landhotel und Restaurant  
Norderende 8, 25853 Bohmstedt**

Als Basis des Vertrages dient die Vorgabe des Kreises Nordfriesland zur Durchführung eines „touristischen Modellprojektes“ ab dem 01.05.2021.

*Sehr geehrter Gast,*

*ab dem 01.05.2021 ist der Kreis Nordfriesland ein zeitlich befristetes Modell  
im Bereich Tourismus.*

*Das Paulsen´s Landhotel und Restaurant wird als Beherbergungsbetrieb  
an diesem Modellprojekt teilnehmen.*

*Bitte beachten Sie die nachfolgenden Punkte, die für Ihren Aufenthalt bei uns im Haus  
als Vorgabe zur Durchführung eingehalten werden müssen.*

1. Beim Check in ist ein negativer Covid 19 Antigen Schnelltest, der nicht älter als 48h ist, vorzuzeigen (kein Selbsttest). Des weiteren versichern Sie uns, dass Sie symptomfrei sind und in den letzten 14 Tagen vor Anreise keinen Kontakt zu einer Person hatten, die corona-positiv war.  
Der Test ist alle 48h zu wiederholen und an der Rezeption bis 18:00Uhr vorzuzeigen.  
Sie bekommen von uns eine Stempelkarte, die belegt, dass Sie den Test durchgeführt haben und negativ getestet worden sind. Diese Karte ist dem Personal auf Verlangen vorzuzeigen.  
Bei der Organisation der Testung sind wir Ihnen gerne behilflich.
2. Erklärung zur Datenerfassung:  
Sie erklären sich damit einverstanden, dass Ihre Testergebnisse und persönlichen Daten zur wissenschaftlichen Auswertung für 4 Wochen gespeichert werden. Ihre Daten werden dem Gesundheitsamt des Kreises Nordfriesland zur Verfügung gestellt. Sollten Sie 3 Wochen nach Abreise corona-positiv getestet werden, haben Sie dieses dem Gesundheitsamt des Kreises Nordfriesland mitzuteilen.
3. Positives Testergebnis  
Sollten Sie während Ihres Aufenthaltes bei uns positiv auf Covid 19 getestet werden, ist dies sofort dem Gesundheitsamt zu melden. Den Anordnungen des Gesundheitsamtes ist Folge zu leisten.

Sollte das Gesundheitsamt eine Isolation/ Quarantäne in unserem Haus anordnen, werden wir Ihre Versorgung in dieser Zeit sicherstellen.

Die Kosten dafür haben Sie zu tragen.

Sollte das Gesundheitsamt eine sofortige Abreise in den Heimatort anordnen, tragen Sie nur die Kosten bis zum Abreisetag.

Sollten Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, werden wir einen sicheren Transport in Ihren Heimatort organisieren, die Kosten hierfür tragen Sie.

#### 4. Kontaktnachverfolgung

Zur sicheren Kontaktnachverfolgung nutzen Sie ausschließlich die „LucaApp“. Hierfür hängen an mehreren Stellen im Haus die nötigen QR Codes zur Registrierung aus. Sollten Sie nicht die Möglichkeit haben die App zu nutzen, werden wir die Registrierung für Sie übernehmen.

#### 5. Allgemeine Hygieneregeln

Im gesamten Haus besteht die Pflicht eine FFP2 oder medizinische Mund-Nasenbedeckung zu tragen. Diese darf im gastronomischen Bereich nur am Tisch abgenommen werden.

Es ist ein Mindestabstand von mind. 1,5 m zu anderen Personen einzuhalten. Bitte desinfizieren Sie regelmäßig Ihre Hände, hierfür stehen mehrere Spender im Haus zur Verfügung.

Den Anweisungen des Personals ist Folge zu leisten.

#### 6. Das Modellprojekt ist vorerst bis zum 31.05.2021 befristet.

Es kann jederzeit zum Abbruch des Projektes durch das Gesundheitsamt kommen. Eventuell im Voraus gezahlte Kosten werden bei einer vorzeitigen Abreise von uns nicht erstattet.

Dieser Vertrag ist nach Möglichkeit vor Anreise per E-Mail unterschrieben an uns zurückzusenden, spätestens jedoch bei Check In.

Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Vorgaben einverstanden!

---

Vor- und Nachname des Gastes

---

Datum und Unterschrift des Gastes

---

Reservierungsnummer und geplanter Aufenthaltszeitraum

