



Schutz- und Hygienekonzept zur Bekämpfung des Corona-Virus

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

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen sicher
- Wir stellen sicher, dass unsere Gäste eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, ggf. 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)
- In den öffentlichen Bereichen, stellen wir Handdesinfektion zur Verfügung sowie die Übersicht der vorherrschenden AHA-Regeln

Checkliste zur Erstellung eines Schutz- und Hygienekonzepts für Hotel- und Gastronomiebetriebe

Beispiele für mögliche Maßnahmen

Grundsätzlich ist folgendes einzuhalten:

- Strikte Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,5 Metern zwischen Gästen, Servicepersonal und im betrieblichen Ablauf
- Gäste haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Am Tisch und im Hotelzimmer 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
- Jeder Betrieb hat über ein Lüftungskonzept zu verfügen
- Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können
- Das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ist nur den Personen gestattet, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist
- Buffetangebote sind nicht per se verboten, allerdings an Auflagen gebunden
- Gästedaten müssen pro Gästegruppen von einer Person erhoben werden



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Trätzhofstrasse 23 – 36041 Fulda – Telefon: 0661 / 95322-0 – E-Mail: info@traetzhof.de

- Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden
- Informationsaushang am Eingang, dass Gäste mit Covid-19 assoziierten Symptomen und Kontaktpersonen zu Covid-19 Fällen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind
- Festlegung von Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen (z.B. bei Fieber; s. RKI-Empfehlungen)
- Der Arbeitgeber ist verpflichtet eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und Maßnahmen hieraus abzuleiten

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

- Unterweisung der MitarbeiterInnen und Gäste über die Abstandsregeln
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraßen markieren
- Empfang der Gäste an der Tür
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden 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 (z.B. im 5-Minuten-Takt)
- Tische und Stühle entfernen, wenn der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann
- Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt.
- Aushang von Hinweisschildern
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- 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
- 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 (gegen Gebühr)
- Je nach Anweisung, sind Gäste und Mitarbeiter dazu angehalten medizinische Masken zu tragen (OP-Maske oder FFP2)



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
- Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht
- Kein Zutritt von Gästen mit Verdachtssymptomen

Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, machen wir konsequent von unserem Hausrecht Gebrauch.

4. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- 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
- Hinweis auf Hautpflege

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, Adresse, Telefonnummer, Anzahl der Gäste, Zeitraum des Besuchs – Erfassung in einer Gästeliste (Die Datenschutzbestimmungen sind hier einzuhalten)
- Die erfassten Daten müssen einen Monat aufbewahrt werden
- Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden
- Tischpläne und Gästelisten erstellen
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 5-Minuten-Takt)
- Information an den Gast eine Mund- Nasenbedeckung mitzubringen



6. Am Eingang

- Empfang der Gäste an der Tür
- 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 stehen bereit
- 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
- Aushang der Regeln vor Betreten des Betriebs
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

7. Beim Check-In

- 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

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 erstellen unter Berücksichtigung der Raumgröße und Nutzung
- Tische und Stühle entfernen
- 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
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt.
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten;



- Speisekarten zur Mehrfachanwendung nach jedem Gebrauch desinfizieren
- Speiseangebot ggfs. minimieren
- Papier – statt Stoffservietten anbieten
- Wo möglich, Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren
- Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen

9. Toilette

- Engmaschige Reinigungsfrequenz
- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Beachtung des Mindestabstands
- Lüfter und Trockengebläse sind außer Betrieb zu nehmen (Ausnahme gilt für elektrische Handtrockner mit HEPA-Filterung)

10. Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten
- Selbstbedienungstheken sind verboten

11. Hotelzimmer und öffentliche Einrichtungen

- 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
- Jede Wohneinheit muss über eine eigene Sanitäreinrichtung verfügen
- Die Reinigung der Gäste- und Gemeinschaftszimmer möglichst in Abwesenheit der Gäste durchführen, um Kontakte zu vermeiden
- Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine/Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) 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 schmutzigen 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
- 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. Lieber ein Kopfnicken schenken
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

14. Arbeitsprozesse

- Abstandsgebote von 1,50 m beachten, auch unter MitarbeiterInnen
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft
- Wo möglich, mit mobilen Handhelds bonieren anstatt mit einer Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen
- Ggf. Abholangebote (To-Go) weiterhin anbieten und bewerben
- Wo möglich, Homeoffice anbieten (Reservierung, Buchhaltung...)
- 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

- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Trätzhofstrasse 23 - 36041 Fulda - Telefon: 0661 / 95322-0 - E-Mail: info@traetzhof.de

- 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
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten, bei Nutzung Mund-Nasen-Bedeckung erforderlich
- Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen
- 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
- Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice)

16. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel-/Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- Prüfung der Trinkwasserversorgung
- Prüfung der Getränkeschankanlagen
- Überprüfung und ggfs. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung
- Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards
- regelmäßige Belüftung der Räumlichkeiten
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Betrieb
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und –griffe, Handläufe, Tische, Handkontaktflächen der Stühle, Lichtschalter)
- Mitarbeiter sollten bei ihrer Arbeit mit schmutziger Bettwäsche eine ordnungsgemäße, persönliche Schutzausrüstung tragen



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Trätzhofstrasse 23 - 36041 Fulda - Telefon: 0661 / 95322-0 - E-Mail: info@traetzhof.de

- Falls sich ein Gast mit Covid-19 infiziert hat:
 - Packen Sie die Bettwäsche bei der Reinigung des Zimmers in einen Beutel und holen Sie sie nicht mehr heraus, ehe sie in die Waschmaschine geben
 - Waschen der Bettwäsche bei Höchsttemperatur mit einem herkömmlichen Waschmittel und trocknen Sie sie gemäß der herkömmlichen Anweisungen
 - Achten Sie darauf, saubere Bettwäsche so wenig wie möglich zu berühren und lagern Sie diese in einem sauberen, trockenen Bereich
 - Berühren Sie nicht direkt saubere Bettwäsche, nachdem schmutzige Bettwäsche angefasst haben
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung (Vorlage „Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern“)
- Benennung eines Corona-Ansprechpartners
- Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten
- Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen



Protection and hygiene concept for the control of the of the Corona virus

In order to protect our guests and employees from a further spread of the Covid-19 virus, we commit ourselves to comply with the following infection protection principles and hygiene rules.

- We ensure the minimum distance of 1.5 meters between guests
- We ensure that our guests wear a mouth-nose covering, if necessary we provide it.
- We have created a ventilation concept
- We make sure that our staff wears a mouth-nose covering, in rooms where guests are present as well as in the outside area, as far as the distance of 1.5 m cannot be kept.
- We ensure that hotel rooms are occupied only by persons who are permitted to have contact with each other
- We keep persons with COVID-19 associated symptoms and persons in contact with Covid-19 cases away from the hotel.
- In case of suspected cases, we apply a defined procedure for clarification (e.g. in case of fever)
- In public areas, we provide hand disinfection and an overview of the prevailing AHA rules.

Checklist for the preparation of a protection and hygiene concept for hotel and catering businesses

Examples of possible measures

Basically, the following must be observed:

- Strict adherence to the safety distance of 1.5 meters between guests, service personnel and in the operational process.
- Guests must wear mouth-to-nose coverings. This may be removed at the table and in the hotel room.
- The staff must also wear a mouth-nose covering in rooms where guests are present and in outdoor areas, if the distance of 1.5 m cannot be maintained.
- Each establishment must have a ventilation system in place
- Guests should make reservations in advance in order to be able to control capacity limits
- Shared occupancy of a hotel room is permitted only to those persons who are allowed to have contact with each other
- Buffet services are not prohibited per se, but are subject to conditions
- Guest data must be collected from one person per group of guests
- Information obligation according to Article 13 DSGVO can be fulfilled by notice board



- Information notice at the entrance that guests with Covid-19 associated symptoms and contacts to Covid-19 cases are excluded from hospitality
- Establishment of procedures for clarification of suspected cases (e.g. in case of fever; see RKI recommendations).
- The employer is obliged to carry out a risk assessment and to derive measures from it.

1. Measures in the company to ensure the minimum distance of 1.5 meters.

- Instruct employees and guests about the distance rules
- Where possible, mark walkways as one-way streets
- Reception of guests at the door
- Guest briefing by staff
- Control access/entry. "You will be seated"
- No receiving of coat check; coat check remains in place
- Utilize all available space and rooms, even with low foot traffic, to ensure as much spacing between guests as possible
- Avoid queues by making reservations in advance
- Agree arrival time with guests to avoid queues and simultaneous arrivals (e.g. every 5 minutes)
- Remove tables and chairs if minimum spacing cannot be guaranteed
- Buffet offerings are allowed under certain conditions
- Posting of information signs
- Use plexiglass walls or other materials if necessary
- Control of the observance of the distance rules
- Occupying a hotel room together is permitted only to those persons who are allowed to have contact with each other

2. Mouth-nose coverings

- Guests must wear a mouth-nose covering. It may be removed at the table
- The staff must also wear a mouth-nose covering in rooms where guests are present as well as in the outside area, if the distance of 1.5 m cannot be maintained.
- Training of the staff on the correct use of mouth-nose covering.
- Provision of suitable mouth/nose coverings for employees and, if necessary, for guests (for a fee).
- Depending on instructions, guests and staff are required to wear medical masks (OP mask or FFP2)



3. Instructions for action in suspected cases

- Requesting employees with corresponding symptoms to leave the premises or to stay at home
- Requesting affected persons to contact a physician or the public health department immediately
- Make arrangements as part of company pandemic planning to identify and inform people who are also at risk of infection through contact with the infected person in the event of confirmed infection.
- No entry of guests with suspected symptoms.

We make consistent use of our house rules against guests who do not comply with the regulations.

4. Hand hygiene

- Posting of hand hygiene instructions
- Provision of dispensers with disinfectants for hand disinfection
- Instructing employees on hand hygiene and training them on the proper use and disposal of disposable gloves
- Provision of skin-friendly soap
- Provision of paper towels for single use
- Advice on skin care

5. Reservation by the guest

- Guests should make reservations in advance to control capacity limits and prevent overbooking
- Direct acceptance of guests without advance reservations is only permitted if queues are avoided
- Guest data must be collected per guest group by one person
- Guest data to be collected: First and last name, address, telephone number, number of guests, period of the visit - recording in a guest list (data protection regulations must be observed here)
- The collected data must be kept for one month
- Duty to inform according to Article 13 DSGVO can be fulfilled by posting a notice
- Draw up table plans and guest lists
- Possible restriction of length of stay to reduce risk of infection
- Agree arrival time with guests to prevent queues and simultaneous arrivals (e.g. every 5 minutes)
- Inform guest to bring a mouth-nose covering with them



6. At the entrance

- Reception of guests at the door
- Guests are to be advised that hospitality is not possible in the presence of COVID-19 associated symptoms of any severity or contact with COVID-19 cases in the past 14 days
- Guests must be informed about the need to keep a distance of at least 1.5 m and to clean their hands.
- Disinfection dispensers are available at the entrance.
- Guests are to be informed that sitting together without observing the minimum distance of 1.5 m is only permitted for those persons who are allowed to have contact with each other (e.g. persons of one household).
- Guests must wear a mouth-nose covering from the moment of entering the establishment, except at the table
- Posting of the rules before entering the establishment
- Guest briefing by the staff
- Control access/entry. "You will be seated"
- No taking of coat check; coat check remains in place

7. At Check-In

- Agree arrival time with guests to prevent queues and simultaneous arrivals
- Contacts between staff and guests and tactile contact with items of need (e.g., pens, sign-in sheet) are limited to what is necessary

8. In the restaurant

- A distance of 1.50 m must be kept between guests who are not seated at the same table
- Only persons who are allowed to have contact with each other (e.g. persons of one household, families) are allowed to be at one table
- Create a ventilation concept taking into account the size of the room and its use
- Remove tables and chairs
- Catering is carried out at tables
- Even with low frequency, use all available surfaces and rooms to ensure as much distance as possible between guests
- Use plexiglass walls or other materials as necessary
- Buffet offerings are permitted under certain conditions.
- Refrain from using multi-page menus;
- Disinfect menus for multiple use after each use
- Minimize food offerings if necessary
- Offer paper napkins instead of cloth napkins
- Where possible, plate dishes instead of platter service and side dishes



- Wash/disinfect hands after clearing plates and glasses before touching clean dishes again
- Enable contactless payment where possible, EC card, Apple Pay, etc.
- Regularly disinfect the checkout surface and EC devices.
- Where possible, mark walkways as one-way streets
- Clean tables and hand contact surfaces of chairs after each table occupation

9. Restroom

- Close cleaning frequency
- Set up soap and disinfectant dispensers
- Do not use reusable towels, use towel dispensers instead
- Shorten cleaning cycles
- Post cleaning times with signature of cleaner
- Disinfect door handles and faucets
- Observe the minimum distance
- Fans and dryer blowers must be taken out of operation (except for electric hand dryers with HEPA filtration)

10. On the terrace / outdoor catering.

- Wider placement of patio furniture to maintain the minimum distance.
- Self-service counters are prohibited

11. Hotel rooms and public facilities

- In all public areas (reception, meeting rooms, breakfast room, restaurant, bar, outdoor and recreational areas), the rules of distance between staff and guests and between guests themselves will be respected
- In room cleaning, the applicable hygiene and cleaning standards are consistently observed
- Each accommodation unit must have its own sanitary facilities
- Cleaning of guest and common rooms shall be carried out in the absence of guests, if possible, in order to avoid contacts
- The use of items in the room that are used by a majority of guests (e.g., pens, magazines/newspapers, bedspreads, pillows) shall be kept to a minimum or designed so that cleaning/replacement occurs after each use. This also applies in other areas (e.g. conference area).



12. In the kitchen

- Separate work areas
- Keep a minimum distance of at least 1.5 m between employees or wear mouth and nose coverings; if necessary, mark workplaces.
- In the scullery or washing-up area, care must be taken to ensure that clean and dirty dishes are kept precisely separate
- Clean work materials more frequently with hot water, as this counteracts viruses
- If only natural ventilation is available, ventilate regularly
- During rinse cycles, ensure that specified temperatures are achieved to ensure safe cleaning of dishes and glasses.

13. Personal contact with the guest

- No physical contact, no shaking hands, no patting on the back.
- Communicate with the minimum distance
- If the minimum distance cannot be maintained, the mouth and nose covering is to be worn, obligatory for service employees
- When serving and clearing away, do not speak if possible. Rather give a nod of the head
- Cough/sneeze into the crook of your arm
- Wash hands thoroughly and frequently

14. Work processes

- Observe distance requirements of 1.50 m, also among employees
- Where possible, work with fixed teams in shifts, otherwise risk of plant closure in case of infection in the workforce
- Where possible, use mobile handhelds for payment instead of a cash register where all employees meet.
- If necessary, continue to offer and advertise pick-up services (to-go)
- Where possible, offer home office (reservations, accounting...)
- Optimize processes of goods receiving/delivery to avoid contact with people outside the company
- Enable service without frequent inquiries: Make table plans and serve food and beverages without talking



15. Dealing with employees

- Put measures and rules of conduct in writing and post them so that they are clearly visible to employees.
- Train employees: Hygiene and behavioral rules and minimum distance
- Hold regular employee meetings and inform employees about the situation in the company
- Train employees so that they can also inform guests about the hygiene measures and rules of conduct that have been taken
- Employees are encouraged to report at the first sign of infection and to seek medical advice
- Show understanding if employees refrain from using public transportation on their way to work whenever possible; mouth-to-nose covering required when using it
- Carpooling is only allowed if passengers live in the same household
- Conduct daily meetings and staff meetings with minimum distance only
- Minimum distance must also be maintained in break and smoking areas
- Separate break times, hand out plate meals
- Provide sufficient protective equipment such as mouth/nose coverings, gloves and sufficient washing facilities with liquid soap and disinfectant
- Allow for more frequent hand washing and disinfection
- Separate work clothes from personal clothing in the locker rooms
- Work together with employees at increased risk to find suitable solutions (possibly change jobs, change tasks, home office)

16. Other measures upon resumption of hotel/catering operations and further hygiene measures.

- Compliance with HACCP principles
- Testing of the drinking water supply
- Inspection of the beverage dispensing systems
- Checking and, if necessary, sorting out of existing supplies in refrigerated, frozen and dry storage facilities
- Checking for possible pest infestation and resumption of adequate pest control
- storage and cleaning of work clothes as well as other laundry cleaning (e.g. table linen) are carried out in compliance with occupational health and safety standards and hygiene standards
- regular ventilation of the premises
- Posting of hygiene rules throughout the plant
- Use of automatically opening doors, if possible, permanent opening of doors that do not open automatically Regular cleaning of all frequently touched surfaces (door handles, handrails, tables, hand contact surfaces of chairs, light switches), to be carried out at short intervals
- Employees should wear proper personal protective equipment when working with soiled linens



Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof

Trätzhofstrasse 23 - 36041 Fulda - Telefon: 0661 / 95322-0 - E-Mail: info@traetzhof.de

- If a guest has become infected with Covid-19:
 - Put bed linens in a bag when cleaning the room and do not take them out again before putting them in the washing machine
 - Wash bed linens at maximum temperature with a conventional detergent and dry them according to conventional instructions
 - Be sure to touch clean linens as little as possible and store them in a clean, dry area
 - Do not touch clean bedding directly after touching dirty bedding
- Minimize psychological stress caused by Corona
- Preparation of a risk assessment (template "Hygiene protection measures against the spread of pathogens")
- Appointment of a Corona contact person
- Appointment of a company hygiene officer
- Occupational health precautions and protection of persons at particular risk