

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

### Grundsätzliches:

**Es gilt 2G+ mit Test oder Booster, bei Reduzierung der Kapazitäten auf 70%, gilt bei uns die 2G Regel. Geimpft oder genesen, mit schriftlichem oder digitalem Nachweis.**



Unser **★★★★S** Hotel ist ein Haus mit gepflegter Gastlichkeit für Tagungen, Seminare, Empfänge und Feiern jeglicher Art, bewertet nach der deutschen Hotelklassifizierung.

**Vier Linden**  
Hotel & Restaurant



Inh. Lutz Feldtmann  
Schölischer Straße 63  
21682 Stade

Telefon (0 41 41) 9 27-02  
NEUE FAXNUMMER (0 41 41) 927 270

## Maßnahmen Vier Linden Kiek In Hotel



FFP2  
Maske tragen



Kontaktbeschränkung  
beachten



Mindestabstand von 1,5 m  
wahren, auch auf Wegen/Fluren



Nies- und Hustenetikette  
wahren



Händehygiene einhalten



Auf Umarmung und  
Händeschütteln verzichten

### ➤ **À la Carte & Veranstaltung**

- Zwischen den Tischen besteht ein Abstand von 1,50m.
- Selbstbedienung wird möglichst vermieden. Sollte eine Selbstbedienung am Büffet stattfinden, so müssen sich vorab die Hände desinfiziert werden und es muss eine FFP2 Maske getragen werden. Am Büffet müssen zwischen jeder Person 1,5m Sicherheitsabstand eingehalten werden.
- Kontaktdaten jedes Haushaltes werden notiert, 3 Wochen aufbewahrt und im Fall einer Infektion dem Gesundheitsamt überreicht oder vernichtet.
- Die Räume werden regelmäßig Stoßgelüftet ebenfalls verfügen diese über UVC-Ionen-HEPA-Filteranlagen von „Bioairmed“
- Tanzverbot
- Bei Veranstaltungen bis 500 Personen FFP 2 Maske auch am Tisch
- Getränke werden nur am Tisch serviert



### ➤ **Private Feiern**

- max. 10 Personen innen: Kontaktnachverfolgung, FFP2 Maske bis zum Sitzplatz, geimpft oder genesen, mit schriftlichem oder digitalem Nachweis

### ➤ **Hotel**

- Jedes Zimmer wird mit desinfizierenden Reinigern geputzt. Die Putzlappen werden nach jedem Zimmer bei 90° gewaschen.
- Tägliches Stoßlüften von 15 Minuten
- Nach Abreise werden alle Oberflächen zusätzlich desinfiziert.
- Der Check-In / -Out erfolgt möglichst digital/kontaktlos

- **zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m**
  - Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
  - von Bodenmarkierungen vor Kassen, an Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen
  - Hinweisschilder in den Gebäuden
  - Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
  
- **Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)**
  - Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckung (FFP2 Maske) tragen
  - Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung (FFP2 Maske) geboten ist
  - Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
  
- **Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs**
  - Bodenmarkierungen vor Wartebereichen und aufkreuzenden Fluren
  - Getrennte Ein- und Ausgänge im Restaurant, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden
  
- **Sanitärräume, öffentliche und private Bereiche**
  - Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
  - Erhöhung der Reinigungs- & Desinfektionsintervalle von Tischen, Türklinken und Handläufen
  - Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion an allen Eingängen und auf den Toiletten.
  
- **Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation**
  - Aushang Hinweisschilder in den Gebäuden
  - Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
  - Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb
  - Unterweisung der Führungskräfte
  - Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts
  
- **Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle**
  - Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Firmengelände 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
  
- **Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen**
  - regelmäßige Belüftung der Räume
  - Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude
  - Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
  - Mitarbeiter werden täglich getestet
  - Neuerungen aus der gesetzlich gültigen Verordnung werden fortgeschrieben

# Hygienekonzept Vier Linden Kiek In Hotel

über 85 Jahre in Familienbesitz



Vier Linden  
Hotel & Restaurant



Unser \*\*\*S Hotel ist ein Haus mit gepflegter Gastlichkeit für Tagungen, Seminare, Empfänge und Feiern jeglicher Art, bewertet nach der deutschen Hotelklassifizierung.

Inh. Lutz Feldtmann  
Schölischer Straße 63  
21682 Stade  
Telefon (0 41 41) 9 27- 02  
NEUE FAXNUMMER (0 41 41) 927 270

## Grundsätzliches:

**Es gilt 2G+ mit Test oder Booster, bei Reduzierung der Kapazitäten auf 70%, gilt bei uns die 2G Regel. Geimpft oder genesen, mit schriftlichem oder digitalem Nachweis.**

## Maßnahmen und Regeln:

### An der Rezeption

- Desinfektionsspender am Eingang sind bereitgestellt
- Türen und/oder Eingangstüren sind während der Öffnungszeiten geöffnet (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Zutritt/Aufenthalt nur mit Mund-Nasen-Schutz (FFP2 Maske)
- Check-in-Prozess mit Abstand und Plexiglaswand zwischen Gast und Mitarbeiter
- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- Zimmerschlüssel beim Annehmen desinfizieren
- Meldescheine mit Firmen und Privatadresse ausfüllen

### Beim Frühstück und Abendessen

- Frühstücksbuffet zur Selbstbedienung.
- In den Räumen befinden sich Luftfilter von „BioAirmed“
- Zutritt Hotel, Frühstücksraum, Buffet und Restaurant nur mit Mund-Nasen-Schutz (FFP2 Maske).
- Die Sitzplätze sind im Vorfeld desinfiziert worden.
- Desinfektionsspender stehen in ausreichender Anzahl zur Verfügung.
- Mindestabstand von 1,50 m ist einzuhalten.

### In der Küche

- Geschirr, Gläser und Besteck werden in Reinigungsmaschinen gespült
- Schmutziges und sauberes Geschirr voneinander trennen. Arbeitsteilung in der Spülküche
- Mund- und Nasenschutz (FFP2 Maske) tragen
- Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

### Auf der Etage

- Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen werden täglich desinfiziert
- Gutes Lüften der Zimmer, insbesondere nach Gästewechsel
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche werden voneinander getrennt
- Reinigungslappen und -Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Mund-Nasen-Schutz (FFP2 Maske) tragen

### Im Personenaufzug

- Personenaufzug soll maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden
- Die Tasten im Aufzug werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert
- Auf allen Stockwerken ist die entsprechende Verhaltensregel in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht

### Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Beim Servieren und Abräumen wenig sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- Verhaltensregeln sind durch Aushänge am Eingang und im Hotel angebracht
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Unsere Mitarbeiter werden täglich getestet

