

# Schutz- und Hygienekonzept

## Gästehaus Kiebel, Inh. Christian Kiebel, Lösnich

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

### Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Anne Bohn-Kiebel und Christian Kiebel

Tel. / E-Mail: 06532-2018, info@weingut-kiebel.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an – Ansprechpartner ist in diesem Fall die Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich. Informationen zum Vorgehen in Verdachtsfällen sind schriftlich fixiert und hängen aus.

### 1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Einhaltung des Mindestabstands zwischen den Tischen und Stühlen im Frühstücksraum, Ausschank, Hof und Garten
- Wo der Mindestabstand zwischen Tischen und Stühlen nicht gewährleistet werden kann, dienen Tischtrenner als Spuckschutz
- Bodenaufkleber erinnern die Gäste und Mitarbeiter an die Einhaltung des Mindestabstands
- Auf der Theke schützt ein transparenter Spuckschutz Gäste und Mitarbeiter vor direktem Kontakt
- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Aushang von Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

### 2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Unsere Mitarbeitern stellen wir waschbare Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung
- Unsere Gäste bitten wir darum, eigene Mund-Nasen-Bedeckungen mitzubringen.
- Für alle Fälle haben wir Einweg-Mund-Nasen-Bedeckungen im Haus, welche wir gerne kostenfrei zur Verfügung stellen
- Per Hinweis-Schilder und Tischaufsteller weisen wir auf die Einhaltung der Regeln des Mund-Nasen-Schutzes hin.

### 3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle haben wir anhand der Informationen der Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich zusammengestellt. Diese Informationen hängen aus und händigen wir auf Wunsch gerne aus.

### Weitere Maßnahmen:

#### 4. Handhygiene

- In allen Gästezimmern stellen wir flüssige Seife sowie Hand-Desinfektionsmittel zur Verfügung
- Gleiches gilt für alle Räumlichkeiten, welche vom Personal genutzt werden: Personal WC; Teeküche, Küche Gutsausschank, Thekenbereich, Hauswirtschaftsraum
- An den Eingängen zum Gutsausschank, zum Gästehaus und bei den Kunden Toiletten stehen zudem Desinfektionsmittelspender zur Verfügung
- In den Kunden- und Personal Toiletten sowie den Küchen bitten wir um die Verwendung von Papierhandtüchern
- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene an allen Waschbecken
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

#### 5. Zutritt betriebsfremder Personen

- Gäste und Besucher dürfen das Gelände (Hof, Garten, Ausschank, Gästehaus) nur mit Mund-Nasen-Bedeckung betreten.
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren
- Information betriebsfremder Personen über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten können per Aushang eingesehen werden

#### 6. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Alle Mitarbeiter haben eine Unterweisung im IFSG erhalten und wurden über die Hygienemaßnahmen im Betrieb schriftlich aufgeklärt. Des Weiteren wurden alle Neuerungen gemeinsam besprochen. Am Infoboard im Hauswirtschaftsraum können die Mitarbeiter des Gästehauses jederzeit Maßnahmen, Belegungen und wichtige Informationen sowie Änderungen ablesen. Reinigungspläne dienen der internen Kommunikation und können jederzeit eingesehen werden.

## 7. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Alle dekorativen Elemente wie Geschirrtücher und Kleine Kissen wurden aus den Gästezimmern entfernt.
- Sowohl im Frühstücksraum als im Gutsausschank wird auf Salz- und Pfefferstreuer sowie Deko auf den Tischen verzichtet. In beiden Betrieben wird mit Portionsware (Salz, Pfeffer, Kondensmilch, Senf, Butter) gearbeitet.
- Während der Reinigung der Zimmer trägt das Personal Einweghandschuhe und wechselt diese mindestens nach jedem Zimmer. Zudem wird die Schmutzwäsche in entsprechenden Säcken verschlossen aufbewahrt.
- Die Dienstkleidung im Gutsausschank wird nach jedem Tragen separat gewaschen.
- Um einen zentralen Eingang zu gewährleisten, wurde das Gelände entsprechend eingegrenzt.
- Im Gutsausschank werden abwischbare Speisekarten verwendet, welche nach jeder Verwendung desinfiziert werden.
- Reinigungs- und Desinfektionspläne regeln das tägliche Vorgehen bei der Reinigung in allen öffentlichen Räumen inkl. Treppenhaus.
- regelmäßige Belüftung der Büro- und Aufenthaltsräume
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude
- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Armaturen, Handläufe etc.)

## ***Erläuterung der Maßnahmen:***

### **1 Allgemeine Gesetzliche Anforderungen**

Die gesetzlichen Anforderungen sind in der 6.CoBeLVO Sechste Corona Bekämpfungsverordnung Rheinland-Pfalz sowie in der Handreichung der Dehoga, IHK Rheinland-Pfalz und dem Land Rheinland-Pfalz festgelegt worden

Der Gesetzgeber sieht vor, dass Geschäfte nur unter zusätzlichen Hygieneauflagen, Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen wiedereröffnen dürfen. Auch die Gäste werden, bedingt durch die Corona-Krise, vieles mit anderen Augen sehen und bewerten. Es ist sicherlich ein guter Gedanke, den jeweiligen Hygienestand von einem Betrieb auf seiner Internetseite zu veröffentlichen und dem Kunden damit ein sicheres Gefühl zu vermitteln.

- Erstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen für Flächen und Gegenstände
- Dokumentation von durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- Unterteilung der zu reinigenden Gegenstände in öffentlichen Arbeitsbereichen
- Schulung der Mitarbeiter laut Infektionsschutz Gesetz mit Dokumentation
- Schutz-Kontroll und Fürsorgepflicht des Arbeitgebers
- Persönliche Schutzmaßnahmen als ergänzende Maßnahmen für Mitarbeiter und evtl. der Gäste
- Abstandsregelungen 1,5 m zwischen den Kunden räumlich organisieren, kenntlich machen und kontrollieren
- Maßnahmen für Personal- und Kundentoiletten
- Möglichkeiten der Händedesinfektion für Mitarbeiter
- Möglichkeiten der Händedesinfektion für Gäste
- Personen aus max. zwei Hausständen an einem Tisch im Restaurant
- Wellness / Fitness und Sauna bleiben geschlossen
- Einlasskontrollen und Steuerung des Zutrittes
- Biertische Außenbereich höchstens 6 Personen von 2 Hausständen
- Reservierungspflicht der Gäste
- Dokumentation aller Gäste mit Vorname, Nachname, Anschrift und Telefonnummer die 4 Wochen gespeichert sein müssen. Der Gast ist auf die Speicherung der Daten hinzuweisen.
- Öffnungszeiten von 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr möglich
- Für Gäste keine freie Platzwahl
- Bar.- und Thekenbereich ist für Gäste zum Verbleib geschlossen
- Bewirtung nur und ausschl. an den Tischen
- Kein Buffet und keine Selbstbedienung von Gästen z.B. an Getränkeautomaten
- Es besteht für alle Mitarbeiter mit Kundenkontakt oder evtl. Kundenkontakt Maskenpflicht. ( Service und Housekeeping eingeschlossen)

### **2 Reinigungs- und Desinfektionspläne**

#### **Dokumentation**

Dokumentation von durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Die jeweiligen durchgeführten Arbeiten sollten im Zuge der Eigenverantwortung dokumentiert werden. Wichtig ist hierzu ist, dass die durchgeführte Arbeit mit Datum, Uhrzeit, Namenszeichen und der durchgeführten Tätigkeit dokumentiert werden.

### **3 Kontroll.- und Fürsorgepflicht des Unternehmers**

Gewährleistung eines Mindestabstands zwischen den Arbeitsplätzen und zwischen den Gästen. Ist der Mindestabstand zwischen den Plätzen nicht einzuhalten (1,5 Meter), muss die Anzahl der Beschäftigten oder der Gäste, die zeitgleich in diesem Raum sind, reduziert werden. Sollten in

manchen Bereichen die Abstandsregelungen nicht einhaltbar sein, können Schutzscheiben als Barrieren sowohl die Mitarbeiter als auch die Gäste schützen. Die Abstandsregel gilt natürlich auch für Mitarbeiter untereinander.

#### **4 Persönliche Schutzmaßnahmen**

Der Gesetzgeber gibt als Empfehlung und als Mindestanforderung Alltagsmasken innerhalb der Einrichtungen vor.

Darunter zu verstehen sind selbstgemachte Alltags-masken, Stoffmasken, OP- Masken oder Einmalmasken. Mit den Masken (außer FFP2) kann eine Übertragung von infizierten Menschen auf andere weitestgehend verhindert werden. Eine FFP2 oder FFP 3 Maske würde auch die eigene Kontamination verhindern. Ob nun der Mitarbeiter oder der Gast seine eigene Maske im Betrieb dabei hat, oder die Masken vom Unternehmer bereitgestellt werden, ist nicht geregelt.

Wir empfehlen unseren Gästen, eigene Masken mitzubringen, stellen jedoch bei Bedarf auch Einweg-Masken zur Verfügung.

**Hat bzw. trägt ein Kunde oder Gast keinen Mund-Nasenschutz muss er am Betreten der Einrichtung durch den Unternehmer gehindert werden. (Kinder bis 6 Jahren sind ausgenommen) Jeder Mitarbeiter der direkten oder indirekten Kundenkontakt hat unterliegt der Maskenpflicht.**

#### **5 Abstandsregelungen zwischen den Gästen räumlich organisieren und kontrollieren**

Sowohl vorab als vor Ort werden Gäste und Mitarbeiter auf die Einhaltung der Abstandsregeln hingewiesen. Dies erfolgt beispielweise auf der Website, sozialen Medien und per Mailing. Vor Ort kommunizieren wir per Beschilderung, Bodenaufklebern, Tischtrennern sowie anderweitigen Markierungen.

Die Abstandsregeln werden kontrolliert. Hierzu, die Mitarbeiter und Gäste vorab auf der eigenen Internetseite oder mit Aushängen im- und vor der Einrichtung darüber zu Informieren. Die Tisch im Frühstücksraum werden jedem Zimmer zugeordnet, es gibt keine freie Platzwahl. So ein Mindestabstand nicht einzuhalten ist, stehen Tischtrenner zwischen den einzelnen Tischen. Ebenso weisen wir in den öffentlichen Räumen per Bodenaufkleber auf den Mindestabstand hin. Im Eingangsbereich hat der Gast die Möglichkeit der Händedesinfektion. Eine detaillierte Beschilderung weist daraufhin. Zudem wird an die Eltern appelliert, ihre Kinder nicht unbeaufsichtigt zu lassen und direkten Kontakt der Kinder mit den Spendern zu vermeiden.

„Liebe Eltern, aufgrund der Corona Maßnahmen stehen an verschiedenen Stellen im Desinfektionsmittel. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihre Kinder nicht Desinfektionsmittel ohne Ihre Aufsicht verwenden“

#### **6 Regelung beim Betreten der Einrichtung**

Neue Landesverordnung besagt: Die Möglichkeit der Händedesinfektion muss beim Betreten des Betriebes gewährleistet sein! Das kann man mit einer Hygienesäule, einem Wandspender oder einer Flasche mit Pumpdosierung erreichen.

#### **Treppen**

Die Abstandsregel muss auch im Bereich der Treppen mit Markierungen gekennzeichnet werden.

#### **7 Maßnahmen für Toiletten**

##### **Personaltoiletten**

Seife- und Desinfektionsmittel muss ausreichend zur Verfügung gestellt werden, Bereitstellung von Papierhandtüchern, regelmäßige Desinfektion der sanitären Anlagen inkl. Dokumentation muss sichergestellt werden. Reinigungs- und Desinfektionspläne vorhanden.

### **Kundentoiletten:**

Insbesondere Türgriffe, das WC oder Urinal, Armaturen und Handtuchspender sind in der Desinfektion einzubeziehen und zu gewährleisten. Wir empfehlen diese Maßnahmen zu dokumentieren.

Bitte beachten Sie auch die Abstandsregel auf den Toiletten die, genauso wie im Betrieb, einzuhalten sind. Zudem kommt, dass die regelmäßige Reinigung und Desinfektion gewährleistet sein muss.

Werden diese Arbeiten der Reinigung oder Desinfektion durch Fremdfirmen durchgeführt, sollte eine Arbeitsanweisung der durchzuführenden Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten schriftlich vorliegen.

Bitte beachten Sie, dass der jeweilige Unternehmer für die korrekte Durchführung verantwortlich ist.

Die Mitarbeiter und natürlich auch die Gäste müssen mit Wandspender und Armdrückerplatte die Möglichkeit haben, sich die Hände mit Seife zu waschen und mit Einmalhandtücher abzutrocknen.

Händedesinfektion auf der Gästetoilette ist zwar nicht vorgeschrieben, jedoch äußerst sinnvoll. Auf den Personaltoiletten sollten die Mitarbeiter die Möglichkeit haben, sich die Hände zu desinfizieren.

Händewaschen und anschließend desinfizieren ist allerdings zu viel des Guten. In der neuen Landesverordnung ist es empfohlen, für Gäste eine Händedesinfektion zur Verfügung zu stellen.

Handtrockner sind aus hygienischer Sicht im Zuge der Corona Maßnahmen nicht zu verwenden.

### **8 Möglichkeiten der Händedesinfektion**

#### **Für Mitarbeiter während der Arbeit und bei direkten Kontakt zu anderen Menschen.**

Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, sich während der Arbeit und insbesondere bei direkten Kontakt, oder dem Kontakt mit Bargeld, Papier oder anderen Gegenstände die Hände zu desinfizieren. Der Arbeitgeber stellt hierzu ausreichend Desinfektionsmittel zur Verfügung in Spenderflaschen zu Verfügung.

#### **Für Gäste**

Gäste haben an verschiedenen Stellen im Betrieb die Möglichkeit, sich die Hände zu waschen und / oder zu desinfizieren. Desinfektionsmittelspender stehen u.a. in jedem Gästezimmer, am Eingang des Betriebes, am Eingang des Ausschanks, bei den Gästetoiletten.

### **Grundregel für das Händewaschen**

- vor dem Arbeitsbeginn; (Betreten der Einrichtung)
- nach jeder Pause;
- nach jedem Toilettengang;
- nach dem Naseputzen;
- nach dem Husten oder Niesen;
- nach der Berührung von eventuell verunreinigten Objekten;
- nach dem Anfassen von Geld, Papier oder anderen Gebrauchsgegenständen
- vor dem Anziehen der Handschuhe oder nach dem Ausziehen der Handschuhe

### **Schmuck und Hygiene**

Um eine ausreichende Handhygiene durchzuführen und somit die Hygieneregeln einzuhalten ist es leider notwendig auf Schmuck jeglicher Art an den Händen und besonders an/auf den Fingern zu verzichten. Wir nehmen hierzu Bezug auf die Anweisung RKI zum Thema „Voraussetzungen für die Hygienische Händedesinfektion mit folgenden Auszügen:

- *...wenn Mitarbeiter eine Händedesinfektion durchführen, ist Nagellack nicht zulässig...*
- *...das Tragen künstlicher und geogelter Fingernägel ist unzulässig...*
- *... Schmuckstücke wie Ringe, Armbänder, Armbanduhren, Piercings an den Händen und Unterarmen behindern die sachgerechte Hände-desinfektion und sind deshalb abzulegen...*
- 

### **9 Gebrauch und Umgang mit Masken**

- Auch mit Maske sollte der von der WHO empfohlene Sicherheits-Abstand von mindestens 1.50 m zu anderen Menschen eingehalten werden.
- Die Hände sollten vor Anlegen der Maske gründlich mit Seife gewaschen werden.
- Beim Anziehen einer Maske ist darauf zu achten, dass die Innenseite nicht kontaminiert wird. Die Maske muss richtig über Mund, Nase und Wangen platziert sein und an den Rändern möglichst eng anliegen, um das Eindringen von Luft an den Seiten zu minimieren.
- Bei der ersten Verwendung sollte getestet werden, ob die Maske genügend Luft durchlässt, um das normale Atmen möglichst wenig zu behindern.
- Eine durchfeuchtete Maske sollte umgehend abgenommen und ggf. ausgetauscht werden.
- Die Außenseite, aber auch die Innenseite der gebrauchten Maske ist potentiell erregert. Um eine Kontaminierung der Hände zu verhindern, sollten diese möglichst nicht berührt werden.
- Nach Absetzen der Maske sollten die Hände unter Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln gründlich gewaschen werden (mindestens 20- 30 Sekunden mit Seife).
- Die Maske sollte nach dem Abnehmen in einem Beutel o.ä. luftdicht verschlossen aufbewahrt oder sofort gewaschen werden. Die Aufbewahrung sollte nur über möglichst kurze Zeit erfolgen, um vor allem Schimmelbildung zu vermeiden.
- Masken sollten täglich bei mindestens 60 Grad gewaschen und anschließend vollständig getrocknet werden. Sofern vorhanden, sollten unbedingt alle Herstellerhinweise beachtet werden.
- Einmalmasken und FFP2 Masken können im Backofen (nicht Mikrowelle) bei +80°C für 15 Minuten behandelt werden. Bakterien, Viren werden durch die Temperatur getötet.

### 10 Lüftung der Innenräume

Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften, da dadurch die Innenraumluft ausgetauscht wird. Mehrmals täglich ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird.

### 11 Lappen und Kreuzkontamination

Im Gästehaus gibt es zur Reinigung ein Lappenfarbsystem.

### 12 Küche

Alle Flächen, Gegenstände oder Gebrauchsgegenstände werden mehrmals täglich bzw. nach Kontakt gereinigt und desinfiziert. Die Warenannahme muss ohne persönliche Kontakte stattfinden. Die Abstandsregel ist einzuhalten. Kartonagen und Umverpackungen sollten sofort entfernt werden, am besten bevor die Produkte in die Lagerräume eingeräumt werden. Nach der Warenannahme müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden.

### Essenausgabe/Buffer / Frühstück

- Keine Speisen in der Selbstbedienung
- Keine Salz- Pfeffer oder Zuckerstreuer auf den Tischen
- Papierservietten, Portionsverpackungen für Butter, Nutella, Honig, Salz, Pfeffer, Zucker, Kondensmilch, Senf
- Keine Abgabe oder Ausgabe von losen Getränken in der Selbstbedienung
- Abstand der Tische und Abstand der Stühle mit mind. 1,5 m
- Abräumen von Teller und Geschirr nur durch Servicepersonal
- Alle Flächen und Gegenstände in der Ausgabe müssen regelmäßig gereinigt u. desinfiziert werden

### Geschirr

Das Geschirr und Besteck muss in der Spülmaschine bei mind. +65 °C gereinigt werden. Spülkräfte tragen während der Arbeit einen Mund-Nasen-Maske wegen der evtl. aufsteigenden Dämpfe. Die Arbeitsanweisung hierzu ist in schriftlicher Form zu erstellen, welche die Mitarbeiter unterschreiben. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden. Die Benutzung eines Spülboys ist wie das abspülen per Hand wegen der geforderten Tempertaur von mind. +65°C zu unterlassen.

### **13 Verhalten am Empfang / Check Out**

Empfehlung ist, wo möglich, vorzugsweise bargeldlos zu bezahlen. Auch Geldscheine können das Coronavirus übertragen. An der Theke sind Gast und Mitarbeiter durch einen Acrylaufsteller geschützt. Zudem weisen Bodenaufkleber auf den Mindestabstand hin. Registrierung der Kunden für eine Rückverfolgbarkeit bei Verdachts- oder bestätigten Fällen muss gewährleistet sein.

### **14 Frühstücksraum**

Auch im Frühstücksraum sind die Grundregeln für Abstand und Anzahl der Personen zu beachten. Zudem kommt die Abstandsregel zwischen den Tischen, die mind. 1,5 Meter (von Stuhl zu Stuhl). Alle Flächen, Gegenstände mit denen der Gast in Berührung kommen kann, müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Die Dokumentation ist zu gewährleisten. Die Mitarbeiter tragen zum Eigenschutz und dem Schutz der Gäste einen Mund-Nasenschutz, besonders während der Arbeit mit Lebensmittel. Alle Lebensmittel werden nur vom Service Personal. Das gleiche gilt für Besteck, Teller oder andere Gebrauchsgegenstände. Der Gast trägt, außer am Tisch selber, immer seinen Nasen-Mund-Schutz. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden. Wichtig, es gibt keinerlei Selbstbedienung vom Gast.

### **15 Housekeeping Zimmer**

Im Housekeeping Bereich muss es detaillierte Reinigungspläne und Desinfektionspläne geben mit klaren farblichen Lappeneinteilungen. Alle Flächen und Gegenstände mit denen die Gäste in Berührung kommen, müssen beim Check-out gereinigt und desinfiziert werden. Die benutzte Bettwäsche muss verschlossen gelagert und transportiert werden. Die Schmuckregel wird auch vom Housekeeping eingehalten. Das Housekeeping Personal muss nach jeder Zimmerreinigung die Hände waschen oder desinfizieren. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden. Nach dem Check-out müssen die Zimmer ausreichend gelüftet werden.



## Unser Punkte-Plan

Wir sind sicher, dass wir so schnell nicht mehr in den Alltag zurückkehren, den wir kannten. Aber wir sehen die aktuellen Umstände auch als Chance: In einem kleinen Familienbetrieb ist uns der persönliche Kontakt wichtig und wir wissen, dass dies von unseren Kunden auch Gästen auch geschätzt wird. Weiterhin möchten wir mit bestem Service für Sie da sein – wenn auch auf Abstand. Die Krise als Chance nutzen: in diesem Sinne haben wir einen persönlichen Punkte-Plan aufgestellt. Der Plan hat Sie als Gäste im Fokus. In diesem Zusammenhang steht auch das Thema Nächstenliebe. Aus der Nächstenliebe ergibt sich auch die Pflicht zum Selbstschutz. Abstandhalten wird noch lange eine Regel sein, für uns alle im Urlaub und im täglichen Leben. Sollten Sie Fragen oder Anregungen zu unserem Punkt-Plan oder unserem Hygienekonzept haben, freuen wir uns über eine Rückmeldung über Facebook, unsere Gastfreund-App, per Email an [info@weingut-kiebel.de](mailto:info@weingut-kiebel.de) oder telefonisch unter 06532-2018.

Bleiben Sie gesund. Anne und Christian Kiebel

- (1)** Jedes Zimmer wird, unabhängig davon ob es belegt ist oder nicht, täglich gut belüftet. Dies gilt ebenfalls für alle öffentlichen Bereiche und Räume sowie unsere Büroräume.
  
- (2)** Neben der intensiven täglichen Reinigung werden sämtliche Touchpoints extra desinfiziert. Dies gilt u.a. für Lichtschalter, Türklinken, Fernbedingungen, Fenstergriffe, Zimmerschlüssel, Treppengeländer und öffentliche Toiletten.
  
- (3)** Im ganzen Haus stehen für Gäste und Mitarbeiter ausreichend Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung.
  
- (4)** Unsere Mitarbeiter und wir tragen Mund-Nasen-Schutz: ebenfalls unsere Gäste müssen auf dem Gelände Mund-Nasen-Schutz tragen. Bitte lesen Sie unser Lächeln von den Augen ab!

**(5)** Im Innen- und Außenbereich achten wir auf eine großzügige Bestuhlung zur Einhaltung des Mindestabstands.

**(6)** Anstelle unseres üblichen Frühstücksbuffets wird das Frühstück vorübergehend am Tisch auf Etageren serviert.

**(7)** Wir bitten Gäste mit Krankheits-Symptomen nicht anzureisen. Ihre Buchung kann kostenfrei auf einen anderen Termin bis zu 31.12.2020 umbucht werden.