



Hygienekonzept Siloah

Gästebetrieb:

- Desinfektionsspender am Eingangsbereich zum Speisesaal, Sanitärtrakt, Toilettencontainer, Küche auf dem Campgelände, Rezeptionseingang und am Zugang vom Büro sind bereitgestellt.
- Hinweisbeschilderung sind gut sichtbar aufgehängt.
- Hygienekonzept wird dem Gast im Voraus ausgehändigt.
- Papierservietten und Papierhandtücher sind bereitgelegt.
- Keine Tischdecken, Tischläufer o.ä. verwenden
- Häufiges Desinfizieren der Türklinken, Handlauf im Flur, Lichtschalter und der Armaturen in den Toiletten durch unser Personal.
- Verkürzte Reinigungszyklen der Sanitäreinrichtungen erfolgen durch unser Personal.
- Vermeidung von Körperkontakt, Hände schütteln, Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Im Speisesaal oder draußen (Hof, Wilde Hütte, Spelunke) sind die Tische so platziert, dass Gäste stets den Mindestabstand von 1,5m zueinander einhalten
- Personen aus zwei verschiedenen Haushalten am Tisch im Speiseraum sind gestattet.
- 2 Personen aus zwei verschiedenen Haushalten in einem Zimmer mit zugewiesenen Bad
- Auf Stoßlüftung wird durch unser Personal geachtet.
- Terrassenmöbel sind weitläufig aufgestellt.
- Kein Buffetangebot, sondern Speiseausgabe durch einen Küchenmitarbeiter
- Getränkeangebot zu den Mahlzeiten sind auf dem Tisch bereitgestellt.
- Wasserautomat zur Selbstbedienung ist ab geschaltet.
- Mitarbeiter im Servicebereich und Speiseausgabe tragen einen Mund- und Nasenschutz
- Teilnehmerliste für eventuelles Nachvollziehen, wenn eine Infektion bestand

Kathrin Balke
Hygienebeauftragte